1. Timphan <https://mirror.acehprov.go.id/index.php/auth/login>

Timphan adalah kue wajib menjamu tamu di Aceh. Hampir semua rumah di Aceh menyajikan makanan itu pada hari raya. Bahkan anggota keluarga yang pulang mudik ke rumah orang tuanya, menuntut kue itu jauh-jauh hari. Kue itu bisa tahan sepekan.

Kue itu berbentuk pipih lonjong dengan berbungkus daun pisang muda, seukuran dua atau tiga kali ukuran jari orang dewasa. Timphan lembek dengan bahan utama tepung dan pisang serta isi dalamnya kelapa plus gula ataupun srikaya. Isi dalamnya tergantung selera.

Srikaya dibuat dari telur, santan, tepung terigu, gula dan nangka cincang halus. Bahan ini perlu dimasak terlebih dahulu sebelum menjadi bagian dalam timphan.

1. Gado gado <https://dinaskebudayaan.jakarta.go.id/encyclopedia/blog/search/>

Makanan khas Jakarta. Bahannya terdiri dari bermacam-macam sayuran seperti bayam, kangkung, daun singkong, taoge, nangka, kacang panjang, timun dan daun pare, kadang pakai jagung rebus. Bumbunya adalah kacang tanah yang telah digoreng ditumbuk pakai bumbu cabe, garam, terasi, kencur, bawang putih, asam muda, gula semuanya diulek dicampur air sedikit hingga menjadi kuah untuk dicampur dengan sayuran rebus. Gado gado itu di atasnya ditambahkan bawang goreng dan kerupuk, ada juga yang menyantapnya dengan ketupat lontong atau nasi.

1. Ketoprak <https://dinaskebudayaan.jakarta.go.id/encyclopedia/blog/search/>

Nama salah satu jenis makanan khas daerah Jakarta. Bahan-bahan untuk membuatnya antara lain: tahu digoreng, ketupat, tauge, mihun, kecap, dan bawang goreng. Semua bahan tersebut dijadikan satu dan ditata dalam piring atau mangkok, kemudian disiram dengan sambal kacang, ditambah kecap dan kemudian ditaburi bawang goreng di atasnya.

1. Tahu Gejrot <https://jabarprov.go.id/index.php/news/11726/Kuliner_Khas_Jabar_Bagi_Para_Delegasi>

Salah satu makanan khas Cirebon adalah Tahu Gejrot, seperti namanya makanan ini berbahan utama tahu. Namun jenis tahu yang disajikan pada racikan pada racikan ini memiliki kekhasan tersendiri. Tahu matang berongga dengan kulit tahu yang renyah dan daging tahu yang tipis menepel pada kulitnya membuat keunikan tekstur tahu yang berbeda dengan jenis tahu lainnya di Indonesia.

Tahu ini disajikan dengan kuah manis gula merah yang divampur dengan tumbukan bawang merah mentah dan cabe rawit sehingga rasa pedas manis menjadi kekhasan rasa tahu ini. Semakin unik karena Tahu Gejrot ini disajikan diatas piring tembikar sehingga nuansa tradisionalnya semakin menambah cita rasa Cirebon. Biasanya, makanan ini banyak dijajakan oleh pedagang pada siang hari di pusat-pusat keramaian kota.

1. Kerupuk kulit <https://jabarprov.go.id/index.php/news/11726/Kuliner_Khas_Jabar_Bagi_Para_Delegasi>

Cemilan yang satu ini berbahan baku kulit sapui atau kerbau. Banyak ditemukan dipusat oleh-oleh Cirebon sebagai salah satu cemilan khas Cirebon. Kering dan gurih kemiruk adalh citarasa dari keupuk ini.

Kerupuk rambak sangat mudah ditemukan di Kota Cirebon. Hampir setiap rumah makan menyediakan kerupuk yang satu ini, rasanya yang gurih dan legit, menjadikan kerupuk rambak sangat cocok untuk untuk dijadikan oleh-oleh khas

1. Nasi Brongkos <https://perpus.jatengprov.go.id/kulinerjateng>

Nasi Brongkos,Nasi Brongkos merupakan masakan khas dari Kabupaten Demak. Nasi Brongkos adalah masakan yang menjadi santapan pagi alias untuk sarapan. Sedangkan jika anda ingin membuatnya sendiri ini bahan2nya untuk membuat nasi brongkos adalah buah kentang, buncis, kacang merah, santan, serai, jahe, lengkuas, daun salam, minyak goreng, Garam. Sedangkan bumbunya terbuat dari nangka muda, bawang putih, bawang merah, asam jawa, gula.

1. Rawon <http://kominfo.jatimprov.go.id/read/laporan-utama/makanan-khas-jawa-timur-menggoyang-lidah-nusantara>

Rawon atau nasi rawon (karena selalu disajikan dengan nasi) adalah menu berupa sup daging dengan bumbu berwarna hitam karena mengandung kluwek. Rawon, meski dikenal sebagai masakan khas Jawa Timur seperti Surabaya, Probolinggo Lamongan, dan Pasuruan, dikenal pula oleh masyarakat Jawa Tengah sebelah timur (daerah Surakarta).

Daging untuk rawon umumnya adalah daging sapi yang dipotong kecil-kecil. Bumbu supnya sangat khas Indonesia, yaitu campuran bawang merah, bawang putih, dan lengkuas (laos), ketumbar, serai, kunir, cabai, kluwek, garam, serta minyak nabati. Semua bahan ini (kecuali serai dan lengkuas) dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Campuran bumbu ini kemudian dimasukkan dalam kaldu rebusan daging bersama-sama dengan daging.