

144. makanan khas pontianak

Judul: Menu Makanan Khas Pontianak Paling Lezat

Pontianak atau kota khatulistiwa adalah daerah dengan berbagai potensi kekayaan alam dan kekayaan budaya. Daerah ini dihuni oleh berbagai etnis, hal ini menjadikan kehidupan di kota Pontianak sangat beragam. Mulai dari kebiasaan, agama, adat istiadat bahkan kuliner yang disajikan. Berikut ini adalah beberapa kuliner yang wajib dicicipi ketika berkunjung ke kota khatulistiwa ini.

Bubur pedas

Bubur pedas adalah makanan khas Pontianak berbahan dasar beras yang telah ditumbuk halus kemudian dioseng. Bubur ini selalu disajikan dengan banyak sayuran dan ekstrak rempah-rempah. Hidangan ini paling pas dijadikan ta'jil di bulan puasa.

Burung Punai

Burung punai adalah hidangan berbahan utama daging burung punai yang digoreng atau dibakar. Burung punai bakar atau goreng memiliki citarasa gurih dan renyah ketika disantap. Burung punai biasanya disajikan bersama kecap, sambal serta nasi putih hangat.

Sotong Pangkong

Sotong pangkong menggunakan bahan baku cumi kering yang kemudian dipukul-pukul sampai lembut. Sesuai dengan makna pangkong itu sendiri artinya dipukul-pukul. Sotong pangkong sangat enak bila disantap dengan saus pedas kacang tanah.

Lek Tau Suan

Lek tau suan merupakan makanan khas Pontianak asli dari Tionghoa. Lek tau suan sendiri jika diterjemahkan artinya butiran mutiara kacang hijau. Lek tau suan, menggunakan kacang hijau sebagai bahan baku utama dicampur kuah dari gula serta pandan.

Mie Tiaw

Mie tiaw, dijual dalam dua varian, yaitu varian mie tiaw goreng atau rebus. Mie tiaw biasa dihidangkan bersama jeroan, kulit, daging sapi, daun sawi, dan tauge. Sehingga cita rasanya cukup komplit dan dijamin membuat ketagihan.

Es Krim Petrus

Penamaan es krim Petrus berasal dari nama sekolah SMP-SMA Petrus. Es krim Petrus dijual dalam berbagai variasi rasa. Es krim Petrus juga menambahkan berbagai

bahan lokal seperti kacang merah, rumput laut, sampai dengan cincau. Es krim Petrus disajikan di atas batok kelapa muda.

Pengkang

Makanan khas Pontianak satu ini bisa ditemukan dengan mudah di Jalan Raya Peniti, Kecamatan Siantan. Pengkang berbahan utama beras ketan dimasak bersama santan serta diisi ebi. Kemudian dibungkus daun pisang lalu dijepit sebilah bambu sebelum dibakar di atas bara tempurung kelapa.

Lempok Durian

Lempok durian merupakan panganan berbahan dasar 100% daging durian. Dalam proses proses pembuatannya, Lempok durian hanya diberi sedikit gula sebagai pengawet alami. Rasanya manis legit serta aroma khas buah durian.

Chai Kwe

Chai kwe atau choi pan merupakan makanan khas pontianak yang dibuat dengan cara digoreng atau dikukus. Chai kwe terbuat dari sayur-sayuran dibalut dengan adonan tepung terigu. Sayurannya terdiri dari bengkoang, kucai, rebung, talas, ataupun kacang.

Bakmi Kepiting

Bakmi kepiting adalah makanan khas Pontianak terbuat dari bahan-bahan pilihan berkualitas. Mie yang digunakan terbuat dari tepung terigu dan tepung tapioka. Ditambah daging kepiting dengan teksturnya yang kenyal, kuah kaldu serta taburan bawang merah goreng.

Kue Kantong Semar

Kue kantong semar merupakan makanan tradisional asli khas Pontianak. Kue kantong semar berbahan utama beras pulut dicampur bumbu-bumbu khusus sebelum dibungkus daun kantong semar. Kue kantong semar biasanya dimasak dengan cara dikukus.

Jorong jorong

Jorong jorong tergolong sebagai makanan tradisional. Jorong jorong terbuat dari tepung beras, santan serta bumbu-bumbu spesial. Teksturnya lembut dengan citarasa manis serta gurih ketika dikunyah. Jorong jorong juga memiliki aroma santan serta daun pandan yang memikat.

Hekeng

Hekeng adalah makanan khas Pontianak berbahan utama udang dan daging. Daging yang digunakan dalam hekeng ada daging sapi dan daging babi. Hekeng secara tekstur memiliki tekstur lembut dan juga empuk

Kue Talas Ebi

Kue talas ebi adalah makanan khas Pontianak dengan bahan baku utama talas khas Pontianak. Secara tampilan kue talas ebi sangat menggoda karena diberi taburan berupa topping bawang merah goreng dicampur sambal. Kue talas ebi memiliki tekstur empuk dari kuenya dan krispi dari topping di atasnya.

Temet

Temet merupakan kue dengan tekstur kenyal dan rasa gurih. Temet menggunakan bahan baku utama berupa ikan air tawar. Penggunaan ikan air tawar menjadikan temet sebagai salah satu panganan dengan gizi cukup tinggi.

Kembang Tahu

Kembang tahu adalah makanan khas Pontianak dengan rasa manis, pedas, dingin, dan segar. Secara tampilan, kembang tahu juga sangat menggugah selera. Kembang tahu sangat enak jika disajikan pada cuaca dingin.

Tart Susu

Tart susu adalah kue yang dibuat dari susu ditambah kuning telur. Bentuknya mirip dengan pie susu khas Bali. Sekalipun selainya manis dan legit, bagian kulitnya dibuat renyah jadi nggak bikin enek.

Liang Teh

Liang teh dibuat dari teh dan rebusan herbal seperti kumis kucing, daun mint, dan andong andong kerang. Minuman ini sangat bermanfaat untuk mengatasi panas dalam.

Pasong (sambas)

Makanan khas Pontianak ini biasa dibuat saat hari ke 27 Ramadhan. Kue pasong terbuat dari tepung beras, santan, gula merah serta garam. Kalau tidak suka manis, gulanya bisa diskip sehingga rasanya asin dan gurih. Adonan lalu dibungkus membentuk kerucut menggunakan daun pisang.

Che Hun Tiau

Che hun tiau terdiri dari cendol dicampur ketan hitam, cincau, kacang merah, kuah santan, gula merah, dan bongko. Rasanya segar karena ada parutan es di atasnya.

Stick Keladi

Keladi artinya talas sesuai dengan bahan utama yang digunakan dalam snack ini. Namun talas yang digunakan adalah talas yang dibudidayakan, bukan talas liar. Talas kemudian dipotong-potong hingga membentuk stik lalu digoreng.

Kopi Sepok

Kopi sepok kerap dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke Pontianak. Kopi sepok dibuat dari kopi pilihan asli daerah ini. Kopi diolah secara tradisional sehingga rasanya lebih nikmat.