

158. makanan khas thailand

Judul: Mengulik Makanan Khas Thailand Paling Populer di Jakarta

Thailand adalah surga bagi para wisatawan, apalagi backpacker. Negara ini menjadi salah satu negara yang masih mempertahankan budaya asli di tengah gencara modernisasi. Selain wisata pantai, wisata budaya dan kanalnya, negara ini juga terkenal dengan kulinernya yang enak. Inilah 8 makanan khas Thailand paling populer dan wajib dicoba saat berkunjung ke sini.

Tom Yam

Tom Yam adalah masterpiece dalam khazanah makanan khas Thailand. Tom Yam memiliki cita rasa asam, gurih, pedas serta menyegarkan. Karena menggunakan rempah seperti serai, laos, jeruk nipis, saus ikan, daun jeruk dan cabai. Hidangan ini tak hanya digemari oleh masyarakat setempat, namun juga telah mendunia. Bahkan telah dinobatkan sebagai makanan terlezat ke-empat di dunia versi pembaca CNN.

Selain sayuran, makanan khas Thailand ini memiliki beberapa jenis isian tergantung namanya. Misalnya, Tom Yam Goong berbahan dasar udang, Tom Yam Gai berbahan ayam, Tom Yam Pla menggunakan ikan. Sedangkan Tom Yam Talay atau Tom Yam Po Taek terdiri dari berbagai seafood seperti ikan cumi, udang, rumput laut, dsb.

Mango Sticky Rice

Di Indonesia, mangga biasanya hanya berbuah setahun sekali. Sedangkan di Thailand, mangga bisa berbuah setahun tiga kali. Rasa buah mangganya pun lebih berair, manis serta lembut. Oleh karena itu ada banyak olahan mangga, salah satunya Manggo Sticky Rice. Sesuai namanya, potongan mangga dihidangkan bersama nasi ketan kemudian disiram santan kental.

Manggo Sticky Rice biasanya dihidangkan sebagai makanan penutup. Makanan khas Thailand ini cukup mudah ditemukan karena tergolong sebagai street food yang populer. Satu porsi Manggo Sticky Rice bisa didapatkan dengan harga 50 baht atau Rp20.000. Saking populernya, di Indonesia sempat ngehits dan banyak yang menjual hidangan ini. Karena ternyata sekalipun awalnya terlihat aneh, cita rasanya masih bisa diterima oleh lidah orang Indonesia.

Gaeng Daeng

Gaeng Daeng adalah makanan khas Thailand yang menggugah selera karena memiliki kuah kental berwarna merah. Hidangan ini biasanya terdiri dari potongan daging ayam atau sapi, ditambah nanas dan bambu muda. Cita rasanya gurih, pedas, asam, asin dan manis khas kuliner dari Negara Seribu Pagoda ini.

Rasa gurih pada makanan khas Thailand ini didapatkan dari santan kental. Sedangkan pasta kari merah dan cabai menambah rasa pedas. Rasanya semakin mantap dengan tambahan saus ikan, garam, gula aren, serta daun basil.

Som Tam

Som Tam adalah makanan khas Thailand berbahan utama parutan pepaya muda. Som Tam dikenal juga sebagai salad khas Thailand. Bumbu yang dipakai diantaranya limau, cabai, kecap ikan, dan gula aren. Sehingga hidangan ini memiliki cita rasa asam, pedas, gurih, juga manis.

Selain parutan pepaya muda, biasanya Som Tam disajikan dengan bahan pelengkap tergantung variannya. *Pertama*, Som Tam Poo menggunakan bahan dasar kepiting hitam asin. *Kedua*, Som Tam Plara terbuat dari ikan gurame asin, kecap asin, kacang panjang serta terong putih. *Ketiga*, Som Tam Thai yang terbuat dari kacang tanah, ebi serta gula jawa.

Pad Thai

Pad Thai adalah makanan khas Thailand berbahan dasar mie dari tepung beras atau kwetiau. Mie kemudian dimasak bersama telur, tahu serta taoge. Rasanya menjadi istimewa karena bumbu yang digunakan seperti saus ikan, bawang putih, cabai, gula palem, asam jawa serta kacang kedelai. Biasanya ditambahkan pula protein hewani seperti udang, daging ayam, kepiting, dll.

Di negara asalnya, Pad Thai banyak dijual di pinggir jalan hingga restoran. Cita rasanya tak hanya digemari masyarakat, tetapi juga diburu para wisatawan yang berkunjung. Di Bangkok ada berbagai cara penjual menyajikan telur dalam hidangan ini. Ada yang menjadikan telur orak arik, ada telur mata sapi, ada juga telur dadar yang kemudian membungkus mie. Pad Thai paling nikmat disajikan bersama es kelapa muda.

Gang Massaman

Gang Massaman atau Massaman Curry merupakan makanan khas Thailand yang sudah dikenal sejak abad 17. Hidangan ini dikenal sebagai hidangan halal karena bahan utamanya biasanya berupa daging ayam atau daging sapi. Biasanya disertakan pula potongan kentang dan wortel. Kemudian bahan-bahan diolah bersama santan serta bumbu rempah melimpah.

Bumbu rempah yang digunakan diantaranya kapulaga, kayu manis, kembang lawang atau pekak, jintan putih, daun salam dan pala. Cita rasa Gang Massaman didominasi

oleh rasa manis dan gurih dari kuah santan kental. Hidangan ini cocok untuk penyuka kuliner dengan bumbu serta kuah pekat.

Khao Phad

Khao Phad merupakan nasi goreng ala Thailand. Khao Phad tidak pedas seperti hidangan lain, sehingga lebih diminati wisatawan yang anti makanan pedas. Khao Phad terdiri dari nasi yang digoreng bersama telur, saus tiram, kecap ikan, bawang putih, gula dan garam. Biasanya ditambahkan pula udang, daging atau kepiting.

Khao Phad kemudian disajikan bersama irisan mentimun, irisan tomat, jeruk nipis, tangkai daun bawang dan ketumbar. Khao Pad memiliki berbagai varian tergantung daging yang digunakan atau bahan pelengkapannya. Misalnya, nasi goreng kelapa, nasi goreng nanas, nasi goreng kemangi, nasi goreng udang, hingga nasi goreng vegetarian.

Duck Rice

Hidangan populer lainnya adalah Duck Rice. Sesuai namanya, Duck Rice terdiri dari nasi dan daging bebek panggang. Sebelum dipanggang, daging bebek terlebih dahulu dimarinasi bersama bumbu rempah seperti jahe, kecap asin serta potongan cabe. Sehingga bumbunya meresap, rasanya empuk dan lembut di mulut.

Bebek yang telah dipanggang kemudian disajikan bersama nasi. Beberapa penjual biasanya menggoreng terlebih dahulu nasi bersama kecap asin dan bawang daun. Cara terbaik untuk menikmati Duck Rice adalah dengan meletakkan potongan bebek di atas nasi. Kemudian menambahkan saus manis pedas khas Thailand.