

152. makanan khas sulawesi utara

Judul: Aneka Makanan Khas Sulawesi Utara Yang Lezat Tak Ada Duanya

Sulawesi Utara memiliki kekayaan kuliner tradisional yang beragam. Kuliner khas daerah ini jarang bisa ditemukan di daerah lain. Olahan makanannya didominasi dengan bahan dasar berupa ikan. Sedangkan mayoritas cita rasa masakannya bernuansa pedas. Dari mulai sambal hingga makanan lainnya.

Ciri Khas Makanan Sulawesi Utara

Setiap daerah tentunya memiliki ciri khas tersendiri pada olahan masakannya. Entah dari segi bahan, bumbu maupun cita rasa dari makanan tersebut. Nah, makanan tradisional Sulawesi Utara juga memiliki ciri khas cukup mencolok dari segi rasa makanan. Apa sajakah itu?

1. Pedas. Rasa pedas sangatlah identik pada olahan khas Sulawesi Utara. Tidak hanya pada ayam rica-ricanya, saat memakan pisang goreng pun tidak terlepas dari sambal.
2. Segar. Cita rasa segar sangat terlihat pada olahan sambalnya dengan cara diiris bukan dulek. Bumbu-bumbu tersebut diiris tipis lalu disiram dengan air jeruk nipis dan sedikit minyak goreng.
3. Gurih. Citarasa gurih dihasilkan dari santan kental. Salah satu makanan dengan citarasa gurih yaitu paniki dan nasi kuning saroja.
4. Manis. Rasa manis sendiri bisa ditemukan pada berbagai macam minuman khasnya. Mulai dari Es Manado sampai Es Tji Mei.
5. Penuh Gizi. Gizi pada olahan atau masakan Manado terletak pada bahan pembuatannya. Seperti ubi, singkong, melinjo dan masih banyak lagi.

Nah, kalau berkunjung ke sini, jangan lupa cicipi makanan khas sulawesi utara ini ya!

Nama-nama makanan khas sulawesi utara

1. Cangkalang Fufu. Fufu dalam bahasa Manado artinya asap. Sesuai namanya, cakalang fufu berarti ikan cakalang atau tongkol putih yang diawetkan dengan cara diasap. Cakalang fufu biasa dikonsumsi dengan cara digoreng, disuwir hingga ditambahkan saus atau santan.

2. Dabu-dabu. Adalah sambal yang sering menemani makanan khas Sulawesi Utara. Dabu-dabu terdiri dari potongan cabai, tomat, bawang merah, serta terasi. Kemudian bahan-bahan tersebut disiram minyak panas. Untuk menambah kesegaran bisa ditambahkan jeruk nipis.
3. Pisang Goreng. Bahan dan cara pembuatan pisang goreng di Sulawesi Utara sebenarnya tak ada bedanya dengan daerah lain. Keunikannya, hanya di sini pisang goreng dimakan bersama sambal pedas seperti sambal ikan roa.
4. Klapatart. Klapatart atau klappertart adalah ikon oleh-oleh khas Manado. Resep klapatart adalah warisan Belanda. Namun, dimodifikasi dengan bahan yang ada yaitu kelapa. Klapatart menjadi sajian wajib warga setempat saat melakukan perayaan atau hari besar. Klapatart paling nikmat dinikmati saat dingin.
5. Gohu. Adalah makanan khas Sulawesi Utara serupa dengan asinan. Gohu terbuat dari buah pepaya mengkal yang diiris memanjang. Kemudian, irisan daging pepaya dicampur cabe yang telah dialuskan, cuka, air, garam, jahe, gula aren serta bakasang. Gohu sangat diminati warga setempat karena rasanya pedas, asam, manis dan segar.
6. Sambal Roa. Adalah sambal yang sangat terkenal di Sulawesi Utara. Harganya cukup mahal karena menggunakan bahan berupa ikan roa (sejenis ikan terbang). Ikan roa terlebih dahulu diasap, kemudian ditumbuk dan digoreng dengan sedikit minyak. Selanjutnya ikan roa dicampurkan dengan sambal.
7. Mie Cakalang. Adalah makanan khas Sulawesi Utara yang cukup populer. Biasanya mie cakalang disajikan bersama bubur Manado sebagai menu sarapan. Mie cakalang disajikan dengan kuah bening bersama bumbu berupa bawang merah, daun bawang, merica, dan lain sebagainya. Tak lupa, di bagian atas ditambahkan sayuran serta irisan daging cakalang.
8. Nasi Jaha. Adalah makanan khas Sulawesi Utara berbahan dasar beras ketan dan santan. Pengolahan nasi jaha masih terbelang tradisional. Pertama-tama beras ketan dan santan dicampur bumbu kemudian dimasukkan ke dalam bambu. Bambu terlebih dahulu dilapisi daun pisang kemudian dibakar.
9. Panggi. Sesuai namanya, makanan khas Sulawesi Utara bernama panggi terbuat dari daun panggi. Cara mengolahnya cukup sederhana dengan mencampurkan

daun pangi, daun lemon dan rempah-rempah. Bahan-bahan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam bambu untuk dibakar kemudian.

10. Paniki. Adalah makanan khas Sulawesi Utara berbahan daging kelelawar. Kelelawar yang diolah biasanya jenis kelelawar pemakan buah. Sebelum diolah biasanya kelelawar dibakar terlebih dahulu untuk menghilangkan bulu-bulunya. Selanjutnya daging diolah menggunakan kuah santan. Olahan dari kelelawar ini dipercaya dapat menyembuhkan penyakit paru.
11. Tinutuan. Tinutuan atau bubur Manado adalah makanan khas Sulawesi Utara yang cukup terkenal. Keunikan tinutuan adalah campurannya cukup beragam. Campuran yang ditambahkan diantaranya kangkung, jagung, ubi jalar, daun kemangi serta daun melinjo. Tinutuan paling nikmat jika disajikan bersama ikan asin.
12. Saut. Adalah makanan khas Sulawesi Utara berbahan dasar pelepah pisang. Pelepah pisang yang digunakan adalah bagian dalam. Sehingga batang pisang terlebih dahulu dikupas kemudian diiris kecil dan diberi bumbu. Cita rasa saut sangat lezat karena ditambah daging ayam serta bumbu.
13. Payangka. Adalah makanan khas Sulawesi Utara. Karena ikan ini merupakan hewan endemik di Danau Tondano, sehingga tidak akan ditemukan di daerah lain. Ikan ini terkenal enak jika digoreng atau bumbu woku.
14. Sate Kolombi. Kuliner khas Minahasa ini berbahan utama keong sawah. Untuk mengolahnya, keong terlebih dahulu dibersihkan. Kemudian direndam dalam perasan lemon, garam serta penyedap agar bau amisnya hilang. Selanjutnya direbus lalu dibakar bersama siraman bumbu bercita rasa pedas.
15. Tinoransak. Merupakan makanan khas Sulawesi Utara berbahan dasar daging babi. Cara pembuatan olahan ini yaitu dengan mencampurkan daging babi, darah babi serta sayuran menjadi satu sama seperti pembuatan nasi jaha.
16. Kawok. Merupakan tikus hutan berekor putih. Cara memasaknya yaitu daging tikus terlebih dahulu dibersihkan dengan cara dibakar atau dikeluarkan isi perutnya. Setelah bersih barulah daging diolah menjadi makanan lezat.
17. Rica Rodo. Rica rodo berbahan utama terong, cabe rawit, kacang panjang, jangung dan berbagai bahan lain. Cara memasaknya cukup sederhana yaitu ditumis.

