

143. makanan khas perancis

Judul: Nama-nama Makanan Khas Perancis Terkenal Lezat di Kalangan Pelancong

Perancis terkenal sebagai kiblat fashion dan tempat wisata romantis. Selain itu, negara ini juga menjadi surga kuliner di daratan Eropa. Berbagai jenis makanan khas Perancis menggoda mata dan lidah para wisatawan.

Selain lezat, makanan di sini dihidangkan dengan cantik dan artistik. Jadi, tak hanya bikin laper perut tapi juga laper mata. Hidangan apa saja yang terkenal lezat dan patut dicoba?

Baguette

Baguette adalah roti yang berukuran panjang serta bertekstur renyah. Diameter standar baguette sekitar 5-6cm. Makanan khas Perancis ini menjadi favorit warga setempat. Apalagi jika baru keluar dari oven rasanya sangat nikmat.

Crepes

Crepes adalah makanan khas Perancis yang sudah tidak asing lagi bagi kita. Karena crepes mulai bisa ditemukan di mana saja. Crepes adalah panekuk tipis yang diberi topping apapun. Toppingnya bisa berupa es krim, selai, ham atau keju.

Foie gras

Foie gras adalah makanan khas Perancis yang terkenal lezat dan harganya mahal. Foie Gras terbuat dari hati bebek atau angsa. Resep Foie Gras telah diwariskan secara turun temurun sejak ribuan tahun lalu.

Café au lait

Café au lait merupakan campuran kopi panas dengan susu. Perbandingan keduanya adalah 1:1, sehingga rasa kopi tidak terlalu pahit. Sebenarnya, café au lait mirip dengan caffee latte, hanya saja tidak menggunakan espresso, melainkan kopi hitam.

Escargot

Escargot merupakan makanan khas Perancis berbahan utama bekicot. Biasanya bekicot dimasak dengan mentega dan bawang putih. Tampilan bekicot memang terlihat menjijikan, namun sudah banyak orang yang mengakui kelezatan escargot.

Gaufres

Gaufres adalah makanan khas Perancis yang mirip dengan wafel Belgia. Kudapan ini cukup populer sehingga bisa ditemukan dengan mudah di jalanan kota. Gaufres

biasanya dihidangkan bersama topping gula bubuk, eskrim, saus coklat atau buah-buahan.

Fromage

Fromage merupakan sebutan keju dalam bahasa Perancis. Di negara ini ada banyak sekali olahan keju. Menikmati sepotong fromage akan lebih terasa nikmat jika diminum bersama anggur seperti wine.

Bouillabaisse

Bouillabaisse adalah makanan khas Perancis berbahan dasar ikan yang disajikan dalam bentuk sup. Hidangan ini disebut bouillabaisse karena dibuat dengan cara direbus menggunakan sedikit kuah. Sehingga supnya lebih kental.

Croissant

Croissant adalah makanan khas Perancis yang cukup populer di dunia. Croissant bisa ditemukan di toko roti, mall, restoran, dsb. Varian rasanya juga cukup beragam, dari mulai rasa keju, coklat, almond dan masih banyak lagi.

Pain au chocolat

Pain au chocolat merupakan roti gulung berlapis-lapis dengan potongan coklat di bagian dalamnya. Adonan pain au chocolat mirip dengan croissant hanya saja bentuk dan isinya sedikit berbeda. Pain au chocolat lebih nikmat jika dimakan selagi hangat.

Soupe à l'oignon

Soupe à l'oignon termasuk hidangan tradisional. Soupe à l'oignon terdiri dari bawang merah dan kuah daging sapi. Hidangan ini biasanya dinikmati bersama roti kering dan keju. Keistimewaan soupe à l'oignon adalah adanya karamelisasi dari bawang merah goreng.

Wine

Perancis termasuk negara penghasil anggur cukup tinggi. Anggur kemudian diolah menjadi minuman beralkohol yang disebut wine. Wine ada beberapa jenis, dari wine merah, wine putih dan champagne. Wine bisa menghangatkan tubuh saat suhu udara sedang dingin.

Confit de canard

Confit de canard berbahan utama kaki bebek. Proses memasaknya cukup lama karena daging harus dimarinasi terlebih dahulu selama lebih dari satu hari. Tujuannya

agar bumbu lebih meresap. Selanjutnya daging bebek bisa digoreng atau dipanggang lalu disajikan bersama kentang goreng.

Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon adalah makanan khas Perancis serupa beef stew atau semur daging. Hidangan ini berasal dari daerah Burgundy. Boeuf bourguignon menggunakan daging jenis tenderloin, sehingga rasanya empuk.

Flamiche

Flamiche merupakan salah satu makanan khas Perancis dengan isian berupa pie, keju dan sayuran. Flamiche menggunakan bawang daun sebagai isian pie. Penggunaan bawang daun menjadikannya memiliki aroma khas yang cukup kuat

Confit de canard

Confit de canard merupakan masakan khas Perancis yang dimasak selama 36 jam. Confit de canard menggunakan bahan utama berupa kaki bebek. Kaki bebek akan dicampur bumbu-bumbu sampai aromanya meresap. Setelah semua bumbu meresap barulah daging bebek akan dimasak lagi dengan cara digoreng atau dipanggang.

Nicoise Salad

Nicoise salad adalah hidangan dengan komposisi gizi paling baik. Nicoise salad berbahan dasar utama sayur-sayuran segar yang dipotong kecil-kecil. Setelah itu, diberi campuran berupa irisan tuna serta telur rebus.

Tarte Tartin

Tarta tartin merupakan masakan khas Perancis yang sangat cocok bagi para pecinta makanan manis. Tarta tartin pada dasarnya sangat mirip dengan kue tart buah. Tarta tartin memiliki ciri khas berupa kue roti agak gosong yang diberi gardenis berupa buah-buahan. Seperti aprikot, apel maupun mangga dan nanas.

Cassoulet

Cassoulet berbahan utama sosis dan kacang putih. Cassoulet secara kandungan gizi memiliki kadar lemak sangat tinggi. Sehingga, dengan mengkonsumsi satu mangkuk saja akan membuat perut kenyang.

Gratin Dauphinois

Gratin dauphinois cocok bagi orang yang menghindari daging. Karena Gratin dauphinois menggunakan kentang sebagai bahan baku utamanya. Kentang kemudian diberi krim campuran antara mentega, bawang putih, dan susu.

Creme Brulee

Creme brulee adalah makanan khas Perancis dengan tampilan paling menggugah selera. Tampilan Creme brulee sangat cantik, didominasi warna putih pada bagian pinggir, serta buah-buahan segar di bagian atas. Teksturnya lembut, rasanya manis dan segar khas buah-buah.

Coq au Vin

Coq au Vin berbahan utama daging ayam. Coq au vin sangat spesial karena dimasak menggunakan anggur merah. Selain memiliki rasa sangat enak, olahan satu ini juga memiliki tekstur sangat lembut.