

110. makanan khas jawa tengah

Judul: Menu Makanan Khas Jawa Tengah

Bagi penikmat kuliner, makanan merupakan salah satu hal penting yang tidak boleh terlewatkan. Nah, salah satu tempat di Indonesia yang menyajikan berbagai kuliner lezat menggugah selera yaitu berada di Pulau Jawa terutama Jawa Tengah.

Makanan tradisional Jawa Tengah mempunyai ciri khas berbeda jika dibandingkan masakan-masakan dari daerah lain. Lalu apa sajakah makanan khas yang menggugah selera itu? berikut ini penjelasan singkatnya.

Lumpia

Adalah makanan khas Jawa Tengah asal Semarang berupa jajanan ringan. Lumpia memiliki berbagai varian isian seperti sayuran, udang, daging ayam, rebung dan lain sebagainya. Cara menikmati olahan satu ini juga cukup mudah. Nikmati selagi masih hangat ditambah cabai rawit sebagai lalapan. Uh, dijamin sangat menggoyang lidah serta membuat ketagihan.

Telur Asin

Tentu sudah tidak asing lagi dengan makanan khas satu ini. Ya, telur asin merupakan makanan khas Jawa Tengah berasal dari daerah Brebes. Sepanjang jalan Brebes terdapat tempat oleh-oleh yang menjual aneka ragam olahan telur asin. Diantaranya yaitu telur asin bakar serta rebus. Nah, telur asin dapat dimakan langsung atau dijadikan sebagai lauk.

Soto Ayam dan Daging

Olahan berbahan dasar daging ayam dan daging kerbau ini merupakan makanan khas Jawa Tengah khususnya daerah Kudus. Soto ayam dan daging Kudus disajikan dengan mangkok kecil, dan hal inilah yang menjadi pembeda dengan soto ayam daerah lain.

Tahu Petis

Merupakan makanan khas Jawa Tengah berasal dari Kota Semarang. Tahu Petis berbahan dasar tahu, tahu goreng tepatnya. Bedanya, tahu tersebut terdapat saos

hitam atau biasa disebut petis. Petis sendiri terbuat dari kuah rebusan udang atau ikan yang dimasak hingga kemudian menjadi kental.

Mangut Beong

Merupakan makanan khas Jawa Tengah asal Magelang. Olahan satu ini bercita rasa pedas serta berkuah. Bahan dasar mangut beong yaitu ikan beong. Ikan beong hampir serupa dengan ikan lele. Ikan beong juga merupakan ikan khas yang ada di Sungai Progo, Jawa Tengah. Rasanya lezat karena dagingnya tidak begitu lembut juga tidak mudah hancur.

Tempe Mendoan

Tempe mendoan adalah makanan khas yang berasal dari daerah Banyumas dan Purwokerto. Tempe Mendoan sama seperti tempe goreng pada umumnya, berselimut tepung yang sudah dicampur dengan bumbu. Yang membedakan tempe ini dengan tempe pada umumnya yaitu namanya. Mendoan memiliki arti memasak menggunakan minyak panas secara cepat sehingga tidak terlalu matang.

Brekecek

Makanan khas Jawa Tengah selanjutnya yaitu brekecek. Brekecek merupakan olahan yang terbuat dari ikan jahan atau ikan pathak khas Cilacap. Selain ikan jahan atau ikan pathak, ada juga yang menggunakan bahan lain seperti ikan laut atau hewan bernama basur atau menthok.

Enting-Enting Gepuk

Merupakan makanan khas Jawa Tengah berupa jajanan ringan asal Salatiga. Enting-enting terbuat dari kacang tanah yang digepuk kemudian dipadatkan.

Nasi Grombyang

Penamaan olahan satu ini berasal dari cara penyajiannya, yaitu kuahnya lebih banyak dari pada isi. Sehingga kelihatan bergoyang, atau grombyang-grombyang. Nasi grombyang berbahan dasar daging kerbau, nasi, dan kuah. Penyajiannya menggunakan mangkuk kecil dan dilengkapi juga dengan sate kerbau. Grombyang merupakan olahan tradisional Palembang.

Rondo Royal

Merupakan olahan terbuat dari tape singkong, kemudian digoreng dengan tepung. Cara memasaknya pun cukup sederhana, hanya memasukkan tape singkong yang sudah dilumuri tepung ke dalam minyak panas sampai matang. Rondo royal adalah jajanan tradisional Jepara.

Mie Ongklok

Merupakan makanan khas Jawa Tengah berupa olahan berbahan dasar mie. Memasaknya dilakukan dengan cara direbus dan diracik bersama kol serta potongan daun kucai. Kuah pada mie menggunakan kanji. Untuk menikmati mie ongklok agar lebih lezat dapat ditambahkan dengan sate sapi, tempe kemul, atau keripik tahu sebagai pendampingnya. Mie ongklok sendiri merupakan olahan tradisional Wonosobo.

Gethuk

Gethuk adalah kuliner tradisional berbahan dasar singkong. Olahan satu ini terdapat di berbagai daerah termasuk di Jawa Timur. Gethuk memiliki warna asli putih, akan tetapi sekarang sudah banyak ditemukan varian warna maupun olahannya.

Nasi Bogana

Nasi bogana atau nasi begana merupakan kuliner tradisional asal Tegal. Dalam penyajiannya nasi ini dibungkus menggunakan daun pisang.

Wajik

Wajik merupakan olahan terbuat dari beras ketan kemudian dimasak dengan menggunakan gula merah. Wajik dengan bahan dasar gula jawa biasanya berwarna coklat. Akan Tetapi sekarang wajik memiliki bermacam-macam warna seperti pink, merah hijau dan warna lainnya.

Soto Sokaraja; merupakan masakan tradisional dengan campuran bumbu sambal kacang dan ketupat.

Garang Asem

Garang asem merupakan olahan berbahan dasar ayam yang dimasak bersama santan. Sebagai bungkusnya biasanya menggunakan daun pisang. Rasa garang asem ini asam juga pedas, sungguh sangat menggoyang lidah serta membuat ketagihan.

Dawet Ireng

Seperti namanya dawet ini berwarna ireng atau hitam. Warna hitam apada dawet dihasilkan dari bahan alami yaitu abu jerami. Dawet Ireng ini memiliki rasa yang sama seperti dawet lain, menyegarkan.

Tiwul Ungaran

Tiwul adalah makanan khas Jawa Tengah yang merupakan makana pokok pengganti beras. Olahan ini terbuat dari ketela pohon atau singkong. Tiwul sendiri dipercaya dapat mencegah berbagai macam penyakit terutama penyakit maag. Tiwul juga pernah dijadikan sebagai masakan pokok bagi penduduk Indonesia pada saat masa penjajaha Jepang.

Sroto

Kuliner khas Jawa Tengah selanjutnya yaitu Sroto. Keunikan olahan sroto terletak pada kerupuk putih dan taburan kacang di atasnya. Saat di makan sroto berbunyi kriyik-kriyik lantaran adanya kerupuk dan kacang tersebut.

Nasi Jagung

Nasi jagung adalah olahan terbuat dari bahan dasar jagung. Nah, nasi jagung ini dahulu biasa dikonsumsi sebagai pengganti nasi putih.