

## **142. makanan khas pekanbaru**

Judul: Kumpulan Makanan Khas Pekanbaru Paling Terkenal Lezat

Pekanbaru memiliki makanan khas bercita rasa rempah asli nusantara, di antaranya:

### **Ikan Salai**

Ikan salai memiliki bentuk pipih memanjang. Biasanya masyarakat mengolahnya dengan cara diasap. Proses pengasapan bisa berlangsung hingga 8 jam dan membuat ikan bisa tahan hingga setahun. Setelah diasap, ikan bisa diolah dengan cara digulai, dipindang atau digoreng.

### **Gulai Ikan Patin**

Gulai ikan patin bisa ditemukan di warung-warung makan. Daging patin yang padat dan empuk dimasak bersama bumbu kuning pekat. Sehingga menghasilkan cita rasa lezat dan bikin ketagihan. Salah satu bumbu khas yang ditambahkan adalah kecombrang agar rasanya lebih sedap.

### **Nasi Lemak**

Nasi lemak sangat terkenal di Malaysia. Ternyata nasi lemak juga merupakan makanan khas Pekanbaru. Nasi dimasak bersama santan sehingga menghasilkan rasa gurih. Nasi lemak biasanya disajikan bersama ayam, telur rebus, ikan teri goreng, irisan mentimun serta sambal.

### **Sup Tunjang**

Sup tunjang menyajikan tulang sapi dengan sisa balutan daging. Sup juga dilengkapi dengan potongan wortel, kentang dan tomat. Rasa supnya begitu gurih karena menggunakan bumbu rempah seperti bawang, kayu manis, cengkeh serta jahe.

### **Mieso**

Miso atau mieso merupakan makanan khas Pekanbaru yang menjadi favorit warga setempat. Mieso menggunakan bahan-bahan seperti mie kuning, soun, suwiran ayam, tahu, serta tauge. Kemudian disiram kuah kaldu gurih serta kaya bumbu.

### **Sate dan Sop Rusa**

Hidangan ini cocok bagi pecinta kuliner yang bosan dengan daging sapi atau ayam. Tekstur daginya tidak terlalu alot, tidak juga terlalu empuk. Hidangan ini bisa didapatkan di Warung Era 51 yang berada di Jl. Kaharuddin Nasution No. 31.

### **Asam Pedas Ikan Baung**

Makanan khas Pekanbaru yang satu ini berbahan ikan baung. Yaitu jenis ikan serupa lele. Ikan baung memiliki daging padat, lembut juga tanpa duri. Setelah dibersihkan, ikan baung dimasak bersama bumbu rempah tradisional. Rasa asam didapatkan dari asam kandis atau asam jawa.

#### Gulai Belacan

Gulai belacan adalah masakan berbahan udang, baik udang sungai ataupun udang laut. Makanan khas Pekanbaru ini jadi favorit warga setempat ataupun wisatawan. Karena rasa udang yang lezat dipadu bumbu gulai serta petai membuat susah berenti makan.

#### Bacah Daging

Bacah daging mirip dengan hidangan dendeng batokok atau rendang dari Padang. Masakan ini berbahan utama daging sapi dimasak dengan bumbu rempah khusus. Setelah itu daging dipanggang hingga empuk. Bacah daging biasanya dihidangkan bersama ketupat saat lebaran.

#### Gulai Siput

Makanan khas Pekanbaru yang tergolong unik lainnya adalah gulai siput. Sesuai namanya, gulai ini menggunakan siput sebagai bahan utama. Sekalipun terdengar aneh, gulai siput wajib dicoba karena mengandung nutrisi cukup tinggi.

#### Mie Lendir

Sebenarnya hidangan ini mirip dengan mie ayam. Hanya saja, kuahnya sedikit kental serupa lendir karena ada tambahan ubi, kacang tanah serta bumbu. Mie lendir disajikan bersama tauge, telur rebus, irisan cabai rawit serta taburan bawang goreng.

#### Lakse Kuah

Lakse kuah jadi favorit banyak orang ini terbuat dari teri ataupun tongkol. Bahan tersebut kemudian dihaluskan dan dicampur dengan mie. Mie dalam lakse kuah biasanya terbuat dari sagu. Selanjutnya disiram kuah dari santan serta bumbu rempah.

#### Sate Ikan Senapelan

Sate ini berasal dari sebuah daerah bernama Senapelan. Bahan yang digunakan adalah ikan seperti patin. Daging patin dipotong dadu kemudian diberi bumbu dan ditusuk menggunakan bambu. Selanjutnya tinggal dibakar dan disajikan bersama sambal kecap dan lontong.

#### Roti Jala

Roti jalan sebenarnya berasal dari India namun sudah dikenal luas di daerah Riau. Roti ini berbahan dasar tepung terigu, santan, telur dan bahan lainnya, kemudian dibentuk seperti jala. Biasanya roti jala disajikan bersama kuah durian atau kari kambing serta nanas.

#### Roti Canai

Roti canai bisa ditemukan di India, Malaysia dan Singapura dengan penyajian berbeda. Roti canai bisa disajikan manis ataupun asin. Untuk sajian asin biasanya ditemani kuah kari. Roti canai cukup mudah dijumpai di tempat makan khas Pekanbaru bersama makanan lain seperti martabak.

#### Mie Sagu

Mie sagu terbuat dari tepung sagu. Di Pekanbaru mie sagu dibuat tanpa menggunakan bahan pengawet. Sehingga mengkonsumsi mie sagu asli Pekanbaru sangat aman bagi kesehatan.

#### Cincalok

Cincalok merupakan makanan yang terbuat dari udang rebon. Udang rebon adalah udang halus basah. Cincalok umumnya lebih digunakan sebagai bumbu masakan dibanding dijadikan santapan langsung.

#### Asidah

Asidah adalah makanan khas Pekanbaru dengan rasa manis dan tekstur lembut. Makanan ini terbuat dari perpaduan rempah-rempah seperti kayu manis, daun pkamun dan cengkeh. Asidah sangat cocok dijadikan cemilan di waktu senggang ditemani segelas kopi.

#### Ikan cuka

Ikan cuka adalah salah satu makanan dengan citarasa segar asam. Rasa asam bukan didapat dari penggunaan cuka seperti namanya. Rasa asam dari ikan cuka dihasilkan oleh tomat sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatannya

#### Mie Tarempa

Mie tarempa adalah salah satu makanan khas Pekanbaru berasal dari keluarahan Siantan, Anambas. Mie tarempa pada dasarnya sama dengan mie lainnya. Perbedaannya, mie tarempa selalu dimasak dengan tongkol segar.

#### Lopek Bugi

Lopek bugi adalah salah satu makanan khas Pekanbaru dengan warna unik. Lopek bugi di bagian luar memiliki warna ungu, sedangkan bagian dalamnya memiliki warna

bening. Lopek bugi biasa dihidangkan dalam perhelatan akbar di Pekanbaru. Seperti acara-acara keagamaan dan kebudayaan.

#### Es Laksamana Mengamuk

Es laksamana mengamuk adalah salah satu makanan khas Pekanbaru dengan nama paling unik. Nama laksamana mengamuk mempunyai sejarah panjang dan kental budaya. Es laksamana mengamuk sangat segar dan tentunya memiliki aroma khas buah kweni.