

146. makanan khas riau

Judul: Daftar Makanan Khas Riau yang Tak Boleh Dilewatkan

Riau terkenal bukan hanya sebagai daerah tambang saja. Faktor wisata juga menjadikan Riau ramai diserbu oleh para wisatawan lokal maupun domestik. Di daerah ini ada banyak tempat wisata, mulai dari wisata budaya maupun modern.

Bagi para pemburu kuliner, tempat ini pun dapat dijadikan sebagai destinasi berburu makanan enak. Beberapa kuliner khas Riau yang dijamin membuat ketagihan adalah sebagai berikut!

Gulai Ikan Patin

Gulai ikan patin merupakan makanan khas Riau berbahan utama ikan patin. Ikan patin hasil tangkapan kemudian dimasak bersama kuah gulai berwarna kuning. Hasil perpaduan berbagai rempah, menyajikan aroma harum begitu menggoda.

Asam Pedas Ikan Baung

Asam pedas ikan baung adalah salah satu makanan khas Riau bercita rasa asam pedas. Hidangan ini menggunakan rempah-rempah pilihan untuk menghasilkan rasa serta aroma lezat. Daging ikan baung memiliki tekstur lembut, tanpa duri serta daging cukup tebal.

Miso

Miso merupakan makanan khas Riau dengan harga terjangkau. Miso terbuat dari campuran mie putih, mie kuning, tahu kering, suwiran ayam, kulit ayam renyah dan potongan tulang ayam.

Sate dan Sop Rusa

Karakter dari daging rusa sangat unik. Daging rusa tidak alot tapi juga tidak terlalu empuk. Ketika pertama kali dicicipi, sate rusa menyajikan rasa manis. Sementara, sop rusa terasa begitu gurih dan segar. Kedua menu ini sangat cocok jika disantap berbarengan.

Sup Tunjang

Sup tunjang merupakan makanan khas Riau berbahan utama tulang kaki sapi dengan beberapa daging yang masih menempel. Sup tunjang biasanya disajikan bersama potongan kentang, tomat, wortel, serta daun bawang. Sup tunjang akan terasa sempurna jika dinikmati dengan nasi putih hangat.

Mie Sagu

Mie sagu adalah salah satu olahan mie berbahan dasar sagu. Mie sagu dapat ditemukan dengan mudah di Riau khususnya di daerah Selat Panjang. Mie sagu memiliki tekstur yang begitu kenyal dengan rasa gurih. Biasanya, mie sagu disajikan lengkap dengan daun kuncai, teri, dan tauge rebus.

Ikan Asap Selais

Ikan asap selais merupakan makanan khas Riau dengan resep yang telah diturunkan secara turun temurun. Proses pengasapan dilakukan dengan tujuan untuk menghilangkan kadar air. Sehingga ikan bisa awet sampai setahun. Setelah selesai proses pengasapan, teksturnya menjadi renyah dengan citarasa gurih yang khas.

Cincalok

Cincalok adalah makanan khas Riau berbahan udang-udang kecil. Secara bentuk, cincalok terlihat seperti tumpukan udang utuh berwarna merah. Hanya saja udang-udang ini memiliki aroma tersendiri hasil dari fermentasi. Cincalok menyajikan citarasa pedas gurih.

Gulai Belacan

Gulai belacan adalah salah satu makanan khas Riau berbahan utama udang besar. Gulai belacan memiliki rasa komplit, dari rasa asam, manis, asin, dan gurih. Gulai belacan semakin menggugah selera karena ada tambahan pete.

Bacah Daging

Bacah daging merupakan makanan khas Riau berbahan utama daging sapi segar diracik bersama bumbu pilihan. Untuk membuatnya, daging dimasak bersama bumbu rempah. Selanjutnya, daging dipanggang sehingga mengeluarkan aroma yang kuat. Bacah daging biasanya dihidangkan saat lebaran sebagai teman makan ketupat.

Gong-gong

Gong-gong adalah hidangan berbahan siput. Gong-gong bisa direbus, dimasak bumbu asam manis atau asam pedas. Gong-gong biasanya dihidangkan bersama cangkangnya seperti halnya seafood jenis kerang lainnya. Saat dimakan, daging dikeluarkan dari cangkangnya menggunakan lidi.

Mie Lendir

Nama hidangan ini mungkin cukup menjijikan. Mie lendir sebenarnya mirip dengan mie ayam biasa, hanya saja kuahnya sedikit kental serupa lendir. Kuah kentalnya dihasilkan dari campuran kacang tanah, ubi serta bumbu rempah lainnya.

Sop Ikan Batam

Hidangan berkuah bening ini terdiri dari ikan tenggiri fillet, sawi asin, tomat hijau serta berbagai bumbu. Hidangan ini kaya akan protein dan menyegarkan badan.

Lakse

Makanan khas Riau ini berbahan utama ikan tongkol dan teri yang dihaluskan. Kemudian ditambahkan mie sagu dan kuah santan yang telah ditambahkan berbagai bumbu. Selain lezat, lakse juga mengandung protein tinggi yang baik untuk kesehatan.

Kerupuk Atom

Kerupuk atom kerap dijadikan oleh-oleh. Kerupuk atom terasa gurih dan lezat karena ada tambahan tongkol di dalamnya. Sehingga cocok dijadikan cemilan atau teman makan nasi. Dengan membeli kerupuk atom sebagai oleh-oleh, wisatawan telah membantu industri rumahan di daerah Riau.

Bolu Kemojo

Bolu kemojo dinamakan demikian karena bentuknya mirip bunga kamboja. Warnanya hijau dengan taburan biji wijen di atasnya. Pembuatan bolu kemojo dipelopori oleh Ibu Dinawati sejak tahun 1998.

Kue Bangkit

Kue bangkit terbuat dari tepung kanji ditambah telur dan bahan lainnya. Dinamai bangkit karena ukurannya akan bangkit atau berkembang saat keluar dari oven. Kue bangkit berwarna putih dengan tambahan titik merah di tengahnya. Rasanya manis dan lumer di mulut sehingga disukai anak-anak.

Dodol Kedondong

Dodol kedondong sangat diminati warga setempat dan banyak dijadikan oleh-oleh karena rasanya unik. Dodol kedondong tidak terlalu manis dan masih tersisa rasa asam. Selain enak, cemilan ini juga bisa bertahan cukup lama.

Viz Cake

Viz cake adalah oleh-oleh dari Riau yang paling diminati. Viz cake merupakan roti bolu berbentuk roll yang dipanggang. Varian rasanya semakin beragam seiring dengan bertambahnya peminat cemilan ini.

Es Air Mata Pengantin

Es air mata pengantin kerap disebut juga sebagai es air mata bahagia. Karena minuman ini awalnya hanya disajikan di acara pesta seperti pernikahan. Minuman ini memiliki berbagai warna dan isi sehingga tampilan dan rasanya menyegarkan.

Kopi Hawaii

Kopi hawaii biasanya disajikan dingin dengan memblender kopi bersama es krim vanila, sari buah nanas dan gula. Sehingga rasanya unik dan bikin penasaran bagi orang yang belum mencobanya. Minuman ini cukup populer terutama di kalangan anak muda.