

139. makanan khas Palembang

Judul: Manjakan Lidah dengan Beraneka Macam Makanan Khas Palembang

Setiap daerah punya kuliner unik masing-masing yang berbeda dari daerah lainnya. Saat berkesempatan berkunjung ke Palembang, jangan lupa untuk mencoba kulinernya. Kuliner Palembang terkenal akan berbagai olahan ikannya. Selain itu karena daerah ini dihuni banyak orang Tionghoa, makanannya memiliki “Chinese Taste”. Makanan khas Palembang mana saja yang wajib dicoba? Simak informasi berikut ya!

Pempek

Pempek merupakan makanan khas Palembang yang sudah sangat tersohor ke pelosok negeri. Bahan utama pembuatan pempek adalah sagu serta ikan. Pempek biasanya disajikan bersama cuko, yaitu saus berwarna hitam. Cuko terbuat dari campuran gula merah, ebi, cabe rawit, bawang putih serta garam.

Tekwan

Tekwan pada dasarnya hampir sama dengan pempek, hanya saja tekwan dibentuk seperti bola-bola kecil. Tekwan disajikan bersama kuah udang. Panganan satu ini biasanya dihidangkan bersama sohun serta irisan bengkoang.

Model

Model bisa berbahan dasar ikan atau berbahan dasar gandum. Bentuk model mirip pempek kapal selam. Bedanya, model diisi tahu dan digoreng terlebih dahulu sebelum disajikan. Model disajikan bersama kuah kaldu udang, bihun, timun serta ebi.

Kemplang

Bahan dasar kemplang sama dengan pempek yaitu ikan atau sagu. Bedanya, kemplang dibuat pipih kemudian dijemur di bawah terik matahari selama 3-4 hari. Selanjutnya, kemplang kemudian digoreng atau dibakar di atas bara kemudian disajikan bersama sambal atau saus.

Pindang Patin dan Pindang Tulang

Pindang patin adalah makanan khas Palembang berbahan dasar ikan patin yang diguyur dengan kuah pindang. Pindang patin biasanya menggunakan bagian kepala, badan atau ekor ikan. Sedangkan pindang tulang hanya menggunakan tulang serta iganya saja.

Mie Celor

Mie celor biasanya dihidangkan bersama daging, udang, tauge, daun bawang, seledri serta bawang goreng. Kuah yang digunakan dalam mie celor berbahan dasar santan serta kaldu ebi. Sehingga teksturnya lembut, warna kuahnya putih kecoklatan dan rasanya gurih.

Martabak HAR

Adonan martabak yang telah digoreng biasanya disajikan bersama kuah kari, kecap asin dan potongan cabai rawit. Lebih nikmat lagi jika disantap bersama kuah kari kambing plus potongan kentang.

Burgo

Burgo adalah makanan khas Palembang berbahan tepung beras. Adonan tepung beras kemudian didadar lalu digulung lalu diris. Jika diiris tipis, potongannya akan mirip dengan kwetiau. Burgo biasa disajikan dengan kuah ikan bersantan yang rasanya pedas. Lalu disantap bersama lakso dan potongan telur ayam rebus.

Lakso

Lakso atau laksan merupakan makanan khas Palembang turunan pempek. Bahan yang digunakan adalah sagu dan ikan. Bedanya bentuknya seperti mie. Sedangkan dalam penyajian, lakso disajikan sama seperti burgo yaitu menggunakan kuah santan pedas.

Lenggang

Lenggang termasuk jenis pempek paling laris di Palembang. Cara pembuatannya dengan membuat adonan di atas daun pisang kemudian dipanggang di atas bara. Selanjutnya tambahkan telur ayam atau bebek. Setelah matang, lenggang disajikan bersama sohun, potongan timun serta kuah cuko.

Es Kacang Merah

Makanan khas Palembang ini terbuat dari kacang merah rebus dicampur bersama gula, kayu manis serta coklat bubuk. Selanjutnya tinggal dituang dalam mangkuk lalu tambahkan es serut serta tape singkong. Di bagian atas es biasanya disiram sirup rasa cocopandan.

Lempok Durian

Lempok durian dikenal juga dengan sebutan dodol durian. Tekstur lempok durian terasa lembut dan berserat. Kudapan ini cocok dijadikan buah tangan untuk kerabat.

Lapis Kojo

Lapis kojo mirip dengan kue lapis pada umumnya. Lapis kojo terbuat dari telur bebek, terigu, daun pandan, santan, susu kental manis, daun suji, dan gula pasir. Daun suji membuat lapis ini berwarna hijau. Untuk membuat lapis membutuhkan kurang lebih 20 butir telur agar rasanya legit.

Bolu Suri

Penampilan dan rasa bolu suri sebenarnya mirip dengan bika ambon. Tapi bolu suri dibuat dengan bahan lebih sederhana. Bolu suri adalah salah satu makanan yang selalu terhidang saat hari raya.

Gandus

Gandus adalah kudapan berbahan tepung beras serta tepung kanji. Rasanya asin, pedas dan gurih karena di bagian atasnya diberi topping abon, bawang goreng, potongan cabe, dll. Kue gandus bisa didapatkan di pasar tradisional.

Lumpang

Kue ini bentuknya mirip gendus tapi rasanya manis dan berwarna hijau. Lumpang paling nikmat disantap bersama parutan kelapa. Teksturnya lembut serta legit di mulut.

Dadar Jiwo

Dadar jiwo adalah kudapan berbahan telur dan terigu dengan isian pepaya muda yang ditumis bersama santan. Seperti halnya gendus, bagian atasnya diberi taburan bawang goreng, potongan cabe serta abon.

Engkak Ketan

Engkak ketan mirip dengan kue lapis atau lapis kojo. Bedanya engkak ketan berwarna coklat. Engkak ketan terbuat dari tepung ketan, santan, telur serta susu kental manis. Proses pembuatannya dengan cara dipanggang lapis demi lapis.

Pangsit Ikan

Pangsit ikan adalah olahan daging ikan dibungkus kulit pangsit. Makanan khas Palembang ini biasa dihidangkan bersama sohun disiram kuah tekwan. Jika suka pedas, bisa ditambahkan sambal.

Telok Ukan

Telok ukan termasuk makanan khas Palembang yang hampir punah. Mungkin karena proses pembuatannya cukup sulit. Yaitu dengan melubangi telur bebek dan mengeluarkan isinya. Isi telur lalu dicampur santan serta bumbu dan kembali dimasukkan ke dalam cangkangnya. Setelah itu tinggal dikukus sampai matang.

Gulo Puan

Gulo puan juga panganan yang hampir punah. Gulo puan terbuat dari gula serta susu kerbau rawa. Susu serta gula dimasak dalam kuah berjam-jam hingga berbentuk karamel. Biasanya gulo puan disajikan bersama roti, pisang goreng serta kopi.

Sambal Lingkung

Sambal lingkung merupakan makanan khas Palembang yang disukai anak-anak karena rasanya sama sekali tidak pedas. Sambal lingkung merupakan ikan yang diolah hingga menjadi abon. Sehingga bentuknya menyerupai serbuk abon atau surondeng.