

105. makanan khas indonesia

Judul: Daftar Makanan Khas Indonesia yang Sudah Melegenda

Negara Indonesia terkenal dengan tempat-tempat wisata dengan destinasi yang sangat luar biasa. Hal tersebut terbukti dari banyaknya tempat wisata atau destinasi di Indonesia yang menjadi soritan publik baik dari negara sendiri maupun dari luar negeri.

Selain wisatanya, Indonesia juga kaya akan makan tradisionalanya. Tidak mengherankan jika berbagai warga asing memilih tinggal di Indonesia karena menyukai kelezatan kulinernya. Nah, apa saja sih makanan khas Indonesia? berikut ini ulasan singkatnya.

Mie Bangka

Merupakan makanan khas Indonesia berasal dari pulau Bangka. Mie Bangka terbuat dari mie kuning basah dicampur dengan kuah berbumbu. Bumbu kuahnya terbuat dari cumi, udan, ikan atau kepiting. Agar lebih nikmat ketika disantap, mie bangka disajikan bersama kerupuk, kecambah serta mentimun.

Bandeng Presto

lalah makanan khas Indonesia asal Semarang. Ikan yang digunakan yaitu ikan bandeng kemudian dimasak menggunakan presto atau sebuah panci dengan tekanan tinggi, sehingga membuat ikan menjadi lunak baik daging maupun durinya.

Siomay

Siapa yang tidak kenal makanan khas Indonesia satu ini. Siomay hampir ada diseluruh pelosokdaerah di Indonesia. Bahan dasar olahan ini terbuat dari beberapa jenis daging-dagingaan, seperti ayam, kepiting, ikan tenggiri, udah atau daging lainnya. Ciri khas siomay terletak pada saus kacangnya yang nikmat.

Sop Buntut

Merupakan makanan khas Indonesia terbuat dari bahan dasar daging sapi yang dibakar. Setelah daging dibakar kemudian daging dicampur sop bumbu khusus.

Sambal Terasi

Makanan khas Indonesia satu ini termasuk kategori makanan pelengkap saja. Namun cita rasa khasnya sungguh menggugah selera.

Tempe

Adalah makanan khas Indonesia untuk setiap kalangan. Bahan makanan ini terbuat dari kedelai. Bahkan seorang sejarawan pernah mengatakan bahwa tempe merupakan sebuah sumbangan dari Jawa untuk Dunia.

Gohu Ikan

Berbahan dasar ikan tuna mentah, makanan khas Indonesia ini sangat terkenal di daerah Terate. Cara pengolahannya dengan cara dipotong-potong kecil lalu ditambahkan perasan lemon dan garam. Ada juga tambahan bumbu lain seperti bawang merah, cabai rawit dan daun kemangi.

Ikan Bakar Colo-Colo

Makanan khas Indonesia tersebut memiliki cita rasa sedap gurih. Bahan dasar olahan ikan bakar colo-colo terbuat dari ikan tongkol. Ikan tongkol tersebut ditumis dengan bumbu-bumbu khusus baru kemudian ikan dibakar.

Mie Telur

Merupakan mie yang dicelupkan ke dalam air panas, baru setelah itu diberikan beberapa campuran lain. Campurannya bisa berupa irisan daging udang rebus, telur ayam rebus, tauge kukus lalu kemudian disiram dengan kuah.

Rendang

Makanan khas Indonesia ini berbahan dasar daging. Dimasak dengan aneka bumbu khas Indonesia.

Sate

Olahan yang menggunakan tusuk bambu dan menghasilkan bau harum saat dibakar ini adalah makanan kesukaan banyak orang Indonesia. Jenis sate ada bermacam-macam, seperti sate ayam, babi dan kambing.

Gado-Gado

lalah makanan khas Indonesia yang sehat. Gado-gado berisi macam-macam sayur-sayuran. Kemudian dicampur bumbu kacang.

Nasi Ulam

Nasi ulem merupakan nasi putih dengan campuran serundeng. Adapun tambahan lauknya seperti telur dadar, cumi kering asing, dendeng manis, perkedel, bihun goreng atau pun kuah semur kentang tahu.

Nasi Goreng

Berupa olahan berbahan dasar nasi putih kemudian di campur dengan bumbu rempah-rempah khas Indonesia. Cita rasa rempah-rempah pada olahan satu ini sungguh sangat nikmat dan lezat.

Bika Ambon

Merupakan sejenis kue dengan bahan-bahan utama seperti telur, gula serta santan.

Opor Ayam

Berupa olahan yang terbuat dari bahan dasar ayam dicampur dengan kuah santan, telur serta kentang. Aroma masakan satu ini sangatlah khas juga sedap. Adapun bumbu dasar opor ayam yaitu ketumbar, kunyit, bawang merah serta santan.

Rawon

lalah olahan berbahan dasar daging sapi serta kluwek. Kluwek yaitu bahan makanan khusus yang dapat membuat warna kuah rawon menjadi hitam. Adapun bumbu rawon diantaranya ketumbar, bawang merah, serta daun bawang.

Gudeg

Masakan ini berbahan dasar nangka muda, kemudian dimasak dengan gula merah serta santan. Gudeg mempunyai cita rasa legit serta manis. Gudeng sangat cocok disantap menggunakan nasi hangat ditambah lauk seperti telur rebus, ayam goreng, kerupuk dan tempe.

Gorengan

Merupakan camilan khas Indonesia yang dapat ditemukan di setiap plosok daerah. Gorengan memiliki banyak varian seperti tempe, tahu, bakwan, cireng, pisang goreng, molen dan masih banyak lagi.

Bakso

Merupakan masakan berbahan dasar daging yang di bentuk seperti bola-bola kecil. Bakso cocok di konsumsi bersama dengan pangsit, bihun kerupuk, sayur-sayuran serta gorengan. Sampai saat ini bakso sudah banyak variannya.

Soto

Berupa olahan berkuah, di dalamnya terdapat daging serta beberapa bahan lain. Biasanya soto disajikan dengan kuah kuning kental bersantan. Untuk pilihan dagingnya juga bermacam-macam seperti daging ayam, sapi, kambing maupun kulit.

Nasi Kuning

Merupakan olahan terbuat dari beras, kunyit, santan serta bumbu rempah-rempah lain. Biasanya nasi kuning disajikan dengan berbagai macam lauk pauk. Makanan tersebut juga bisa dinikmati saat sarapan pagi ataupun untuk acara-acara syukuran.

Ketoprak

Merupakan olahan terbuat dari ketupat. Sebagai teman ketupat biasanya terdapat juga mentimun, tahu, telur rebus, bawang goreng, tauge, siraman saus kacang serta kecap.

Pecel Lele

Adalah masakan berbaha dasar lele. Lele tersebut digoreng kemudian disajikan bersama sambal. Sebagai bahan pelengkap ditambahkan pula kemangi, kubis, mentimun dan kacang panjang.

Kerak Telur

Adalah sejenis jajanan tradisional Betawi. Kerak telur adalah campuran antara beras ketan dan telur ayam atau telur bebek yang kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu.