

129. makanan khas malaysia

Judul: Liburan Sambil Mencicipi 20+ Makanan Khas Malaysia

Bagi orang yang berencana liburan ke luar negeri untuk pertama kalinya, Malaysia bisa jadi pilihan. Selain jaraknya lumayan dekat dengan negara kita, kultur serta kulinernya tidak jauh berbeda. Makanan khas Malaysia banyak dipengaruhi oleh kuliner dari Cina, Malay serta India. Karena banyaknya imigran dari negara-negara tersebut. Penasaran seperti apa makanan khas Malaysia? Simak informasi berikut sebelum mencobanya.

Nasi Lemak

Nasi lemak adalah makanan khas Malaysia yang berarti gurih atau berminyak. Rasa gurih dan berminyak dihasilkan dari santan yang mengeluarkan minyak nabati saat proses memasak. Nasi lemak biasanya disajikan bersama telur rebus, tahu, ikan teri, tempe, irisan mentimun, dll.

Nasi Kendar

Makanan khas Malaysia ini dipopulerkan oleh pedagang asal Tamil, India. Pada dasarnya, sajian ini mirip dengan nasi lemak ataupun nasi kerabi. Perbedaannya, kendar ditambah saus kari untuk menambah rasa gurih.

Umai

Umai adalah sashimi ala Malaysia. Bahan utamanya berupa ikan mentah segar. Sebelum dikonsumsi, ikan terlebih dahulu direndam dalam perasan jeruk untuk menghilangkan bau amis. Kemudian dilumuri irisan bawang putih, bawang merah, serta cabai.

Nasi Kerabu

Krabu artinya campuran dedaunan mentah agar warnanya biru. Dedaunan tersebut adalah kelopak kembang talang. Rasanya begitu kaya karena campuran bumbu rempah seperti kunyit, kencur serta kecombrang. Kuliner ini biasa disajikan bersama ayam goreng atau ayam percik.

Nasi Daun Pisang

Makanan khas Malaysia ini menggunakan daun pisang sebagai alas saat menikmati hidangan. Hidangan yang disajikan di atas daun pisang tersebut adalah nasi, kuah kari, sayuran serta lauk pauk.

Palak Paneer

Palak paneer adalah kuah kari berwarna hijau. Kari ini berwarna hijau karena diolah dari daun bayam. Kuah kari ini semakin legit dengan tambahan keju kambing. Palak paneer biasanya dinikmati bersama roti. Makanan ini banyak disajikan di restoran-restoran khas India.

Mee Kolok

Mee kolok bisa dibilang merupakan mie ayam yang menjadi makanan khas Malaysia. Rasa mie pada mee kolok lebih kenyal dari mie pada umumnya. Kuah mee kolok tidak terlalu banyak. Hidangan ini lebih nikmat karena ada potongan daging di atasnya bersama bawang goreng kering.

Asam Laksa Penang

Asam laksa penang berbahan dasar mie atau bihun disiram kuah kental asam manis. Kemudian dilengkapi topping ikan, rajangan mentimun, nanas, daun lettuce, dll. Rempah yang wajib ada adalah kecombrang atau bunga kantan. Kecombrang membedakan antara asam laksa dengan kari laksa.

Sang Har Kuey Teow

Makanan khas Malaysia ini sebenarnya tidak jauh berbeda dengan kwetiau yang mudah ditemukan di Indonesia. Bahannya adalah kwetiau digoreng bersama telur, udang, kerang, sosis, tauge, daun kucai juga bakso ikan. Paling nikmat jika dihidangkan bersama kepiting.

Es Air Mata Kucing

Penyebutan es air mata kucing berasal dari nama bahan untuk membuat minuman ini yaitu kelengkeng. Di Malaysia kelengkeng dikenal dengan buah mata kucing. Es air mata kucing masuk nominasi 10 minuman terenak di dunia versi pembaca CNN.

Karipap

Secara penampilan, karipap mirip dengan pastel. Namun isian karipap sangat beragam. Dari mulai daging, ayam, ikan atau temosa, sarden, dll. Karipap dikenal juga dengan epok-epok.

Ayam Percik

Ayam percik adalah makanan khas Malaysia yang diolah dengan berbagai rempah. Setelah direndam dalam bumbu, ayam kemudian dipanggang hingga hangus. Saat dipanggang, daging diberi bumbu tambahan dengan cara dipercikan. Itulah awal mula penyebutan ayam percik.

Ayam Pongteh

Sajian ini mirip dengan semur ayam. Kuahnya berwarna coklat kemerahan dan agak kental karena ada tambahan tauco di dalamnya. Selain daging ayam, ditambahkan pula potongan kentang dan jamur sitake. Sehingga lebih lezat dan mengenyangkan.

Cekodok

Cekodok adalah gorengan ala orang Malaysia. Bedanya bahan yang digunakan lebih beragam dari mulai udang, ikan, pisang, labu, dll. Bahan tersebut terlebih dahulu dihaluskan kemudian ditambahkan terigu lalu digoreng.

Bubur Century (Bitan)

Hal yang membuat unik dari bubur ini adalah toppingnya yaitu telur bitan. Telur bitan adalah olahan khas Tionghoa berbahan dasar telur ayam atau itik yang diawetkan. Warna telur akan berubah kehitaman. Namun, kandungan gizinya sangat bagus untuk kesehatan.

Pasembur

Makanan khas Malaysia ini adalah olahan berbentuk salad. Isinya berupa parutan mentimun, kentang, dan juga tambahan daging seafood. Kemudian disiram saus kacang manis.

Manok Pansoh

Hidangan ini adalah makanan tradisional kaum Ibam di Serawak. Bahan yang digunakan adalah daging ayam atau ikan. Caranya daging dimasukkan ke dalam ruas bambu yang telah dilapisi daun pisang. Kemudian bambu dibakar hingga daging matang.

Chee Cheong Fun

Chee Cheong Fun sering disebut mie usus babi. Padahal tidak ada unsur babi dalam makanan ini. Usus babi hanya istilah untuk menyebut mie beras yang ukurannya bulat besar. Isiannya bisa berupa udang, sayuran atau daging lalu disantap bersama saus manis hitam.

Lapis Serawak

Lapis serawak tak hanya enak dan legit tapi tampilannya juga begitu estetik. Untuk membuat lapisan warna warni dan corak unik ini dibutuhkan tangan ahli dan teliti. Lapis Serawak biasanya dihidangkan saat hari raya.

Mie Tarik

Hidangan ini cocok bagi para penyuka mie. Mie tarik dibuat dengan cara ditarik. Mie biasanya disajikan bersama daging sapi, sayuran dan kuah gurih.

Apam

Apam dibuat dari tepung beras atau tepung gandum. Malaysia mempunyai tiga jenis kue apam, yakni apam berkuah, apam balik, dan apam manis. Setiap jenisnya punya rasa yang berbeda dan disajikan dengan cara berbeda pula.

Bak Kut Teh

Bak kut teh awalnya adalah makanan kuli pelabuhan. Daging yang dipakai adalah daging bertulang yang merupakan sisa penjualan daging dengan harga terjangkau. Daging lalu dimasak dengan rempah.