

### **138. makanan khas padang**

Judul: 13 Makanan Khas Padang Paling Legendaris

Berwisata ke satu tempat rasanya belum pas jika belum mencicipi masakan setempat. Sekalipun bagi kita makanan khas Padang sangat akrab dengan lidah karena rumah makan Padang ada di mana-mana. Namun, saat berkunjung ke Sumatera Barat, jangan lewatkan hidangan khas asli dari daerahnya sendiri. Nah, inilah kuliner dari Sumatera Barat paling legendaris yang wajib dicoba!

#### **Rendang**

Rendang adalah makanan khas Padang paling terkenal di seantero nusantara bahkan telah go internasional. Rendang menjadi makanan terlezat no 1 di dunia versi pembaca CNN. Banyak orang telah mencobanya kemudian ketagihan dan merekomendasikannya pada orang lain.

Rendang memang bukan olahan daging biasa. Pertama-tama, daging dipotong-potong kemudian dimasak bersama santan serta rempah. Perbandingannya adalah 1kg daging dimasak dengan santan dari 3 buah kelapa. Waktu untuk memasaknya pun bisa berjam-jam. Nggak heran kalau akhirnya bisa menghasilkan olahan daging yang lezat. Konon, semakin jauh dari daerah asalnya, rasa pedas dari masakan rendang akan semakin berkurang.

#### **Sate Padang**

Makanan khas Padang legendaris selanjutnya adalah sate padang. Biasanya sate Padang menggunakan daging sapi. Kekhasan olahan sate ini karena disiram bumbu serupa kuah kare. Sate ini terkenal kelezatannya karena menggunakan bumbu rempah. Dari mulai saat mengolah daging hingga pembuatan sambalnya. Sate biasanya dihidangkan bersama keripik balado.

#### **Dendeng Balado**

Dendeng adalah daging sapi diiris tipis kemudian dikeringkan dan digoreng. Setelah itu daging dimasak bersama bumbu balado. Sekalipun terlihat sederhana, namun pengolahan yang salah akan membuat daging terasa alot. Sedangkan masakan buatan orang ahli akan menghasilkan daging lembut, gurih tapi tetap renyah.

Dendeng balado sering dikira sama dengan dendeng batokok. Padahal dua masakan ini berbeda. Dendeng balado menggunakan cabe merah, sedangkan batokok menggunakan cabe hijau. Selain itu, dalam pengolahannya, daging pada dendeng batokok dipukul-pukul terlebih dahulu. Sehingga teksturnya empuk, mirip seperti gepuk khas Sunda.

### **Soto Padang**

Makanan khas Padang yang bisa dengan mudah ditemukan di berbagai restoran Padang adalah soto. Soto berisi potongan daging sapi, sohon, perkedel serta kerupuk merah jambu. Perbedaannya dengan jenis soto lain adalah kuahnya bening. Selain itu daging yang digunakan pun dipotong dadu, diiris tipis kemudian digoreng dulu. Sehingga menghasilkan rasa kriuk-kriuk renyah.

### **Ikan Balado**

Seperti halnya dendeng balado, ikan balado menggunakan bumbu balado. Ikan terlebih dahulu dibersihkan, digoreng kemudian dimasak dengan bumbu balado. Bumbunya terdiri dari bawang merah, cabe, tomat, jeruk nipis, gula dan garam. Perpaduan rasa manis dan pedas membuat makanan khas Padang ini cocok dengan lidah kebanyakan orang Indonesia.

### **Gulai Itiak**

Gulai itiak berbahan dasar bebek dimasak dengan bumbu gulai serta potongan cabai hijau. Bebek yang dimasak adalah bebek muda sehingga dagingnya tidak terlalu alot. Untuk proses pembuatannya, pertama-tama bersihkan dulu bulu-bulu itik, kemudian keluarkan jeroannya. Agar bulunya benar-benar hilang, itik dibakar sebentar.

Memasak gulai itik butuh waktu sehari semalam agar bumbu meresap. Bumbunya diantaranya cabai hijau, kunyit, lengkuas, bawang merah, bawang putih, dll. Proses memasak yang lama serta bumbu-bumbu yang ditambahkan menghasilkan rasa gulai itiak yang gurih, pedas dan empuk.

### **Gulai Tauco**

Gulai tauco berbahan potongan buncis, tahu, udang kemudian dimasak bersama tauco dan santan. Gulai berwarna hijau kecoklatan ini memiliki aroma yang menggoda lidah. Rasa dan aroma menggiurkan berasal dari bahan baku serta bumbu rempah. Sangat mengugah selera, apalagi jika dimakan bersama nasi panas.

### **Gulai Banak**

Gulai banak adalah makanan khas Padang berbahan utama otak sapi. Otak sapi yang sudah dipotong-potong kemudian dimasak bersama santan serta bumbu gulai pedas. Banyak orang menghindari makanan ini karena mengandung kolesterol tinggi. Tapi sesekali bolehlah dicoba untuk menuntaskan rasa penasaran.

### **Gulai Paku**

Gulai paku atau gulai pakis adalah makanan khas Padang berbahan utama pakis. Pakis dimasak bersama saus kelapa dan bumbu. Biasanya gulai pakis disajikan bersama ketupat saat hari Lebaran. Sajian ini sulit ditemukan di daerah lain karena tak banyak orang menggunakan pakis untuk dimasak. Jadi, saat ke Sumatra Barat, sempatkan untuk mencicipi gulai paku ya.

### **Kalio Dagiang**

Kalio dagiang sebenarnya mirip dengan rendang, bahkan keduanya sama-sama populer di kalangan penyuka kuliner. Perbedaan keduanya terletak pada proses memasaknya. Kalio dagiang dimasak dalam waktu lama tetapi jika dibandingkan dengan rendang, waktunya lebih singkat. Kalio dagiang juga menggunakan rempah-rempah yang banyak jenisnya. Sehingga dagingnya empuk dan bumbunya terasa meresap hingga ke bagian dalam.

### **Cancang**

Cancang mungkin tidak begitu familiar di telinga. Namun, hidangan ini jadi salah satu sajian favorit di daerah asalnya. Cancang berbahan dasar daging kambing yang dipotong besar serta kecil. Kemudian potongan daging dimasak bersama santan dan cabai giling. Sudah kebayang kan kalau makanan khas Padang ini memiliki cita rasa gurih pedas.

### **Palai Rinuak**

Palai rinuak bisa diartikan pepes ikan rinuak. Berbahan dasar ikan rinuak berbumbu rempah serta parutan kelapa kemudian dibungkus daun pisang sebelum dipepes.

Makanan khas Padang ini wajib dicoba ketika berada di Sumatera Barat terutama sekitaran Maninjau. Karena rinuak adalah jenis ikan serupa teri yang hanya hidup di danau Maninjau. Ikan tersebut tidak bisa dibawa ke daerah lain karena segera setelah ditangkap, ikan akan langsung mati.

### **Karupuak Sanjai**

Karupuak sanjai terbuat dari singkong. Karupuak sanjai biasanya disajikan dalam tiga rasa yaitu tawar, asin dan pedas. Rasa yang jadi favorit tentu saja rasa pedas dan inilah cemilan yang kita kenal sebagai keripik balado. Karupuak sanjai cocok dijadikan oleh-oleh.