

133. makanan khas medan

Judul: Puluhan Makanan Khas Medan Wajib Dicoba dan Cocok Jadi Oleh-oleh

Saat berkunjung ke Medan, jangan lupa cicipi makanan khas Medan langsung dari daerah asalnya. Di sini juga ada banyak pilihan oleh-oleh berupa cemilan. Jika bingung menentukan makanan apa yang ingin dicoba, simak informasi berikut ini!

Bolu Meranti

Bolu meranti adalah makanan khas Medan yang kerap dijadikan oleh-oleh. Bolu meranti bisa didapatkan di gerainya atau di bandara Polonia. Bolu meranti berbentuk setengah lingkaran dengan rasa legit juga tekstur lembut.

Bika Ambon Zulaikha

Merek bika ambon paling banyak diburu wisatawan adalah bika ambon Zulaikha. Bika ambon merek ini termasuk paling populer. Sebab bika ambon Zulaikha punya rasa yang lezat, tekstur halus serta terjamin kehalalannya.

Manisan Jambu Aguan

Manisan jambu aguan adalah makanan khas Medan terbuat dari jambu biji besar. Rasanya manis, segar juga renyah. Lebih nikmat dikonsumsi siang hari bersama bumbu rujak. Manisan jambu bisa dijumpai dengan mudah di pinggiran jalan.

Teri Medan

Makanan khas Medan yang paling cocok dijadikan buah tangan adalah ikan teri yang sudah diolah. Salah satu merek yang terkenal adalah Teri Bajak. Ikan terinya telah diolah bersama kacang dengan berbagai varian sambal.

Sirup Buah Markisa

Sirup buah markisa adalah campuran markisa bersama gula dan air sehingga rasanya manis dan segar. Markisa juga kaya akan vitamin C serta antioksidan sehingga baik untuk tubuh. Merek paling terkenal adalah merek Pohon Pinang serta Sarang Tawon.

Kacang Sihobuk

Sesuai namanya, kacang Sihobuk berasal dari daerah Sihobuk, Tarutung, Tapanuli Utara. Rasanya gurih, renyah dan ada sensasi manis-manisnya. Cara pengolahannya juga cukup unik yaitu dengan cara disangrai menggunakan pasir dalam kualih besar.

Pancake Durian

Salah satu olahan durian yang terkenal adalah pancake durian. Pancake durian diolah dari daging durian ditutupi adonan tepung kemudian dibekukan. Sehingga menggigit pancake ini sensasinya seperti menggigit buah durian asli.

Kopi Sidikalang

Kopi ini berasal dari daerah Sidikalang, sebuah daerah pada ketinggian 1472mdpl. Sehingga kualitas kopinya sangat bagus. Cita rasa kopinya juga sangat kuat. Kualitas kopi ini membuat Kopi Sidikalang bisa disandingkan dengan kualitas kopi Brazil.

Sate Kerang

Sate dibuat dari kerang segar dengan bentuk cukup besar. Sate kerang tidak dibakar, melainkan ditusuk-tusuk kemudian dibumbui serupa bumbu rendang dengan rasa manis asam.

Lemang

Lemang merupakan makanan khas Medan berbahan beras ketan dicampur santan. Lemang dimasak dengan memasukkan bahan-bahan pada ruas bambu lalu dibakar di atas api. Lemang memiliki aroma khas, teksturnya pulen serta gurih. Lemang paling pas disajikan bersama tapai, durian atau selai sarikaya.

Dolung-dolung Parapat

Dolung-dolung Parapat terbuat dari tepung beras bersama gula aren dibungkus daun pandan. Sehingga aroma dan rasanya khas. Dolung-dolung Parapat paling nikmat disantap selagi hangat.

Bakso Lembu

Bakso lembu adalah makanan khas Medan terbuat dari daging lembu ditambah tepung serta bumbu. Rasanya tentu tak kalah lezat jika dibandingkan dengan bakso lain. Karena cukup langka, jadi saat ke Medan, jangan lupa untuk mencoba kuliner unik ini.

Kue Ombusombus

Kue ombusombus adalah makanan khas Medan berasal dari daerah Siborongborong, Tapanuli Utara. Bahan kue ombusombus terdiri dari tepung beras dengan isian gula merah. Kemudian dibungkus daun pisang. Kue Ombusombus selalu terhidang saat dilaksanakan upacara adat pada masyarakat Batak.

Rujak Kolam

Rujak kolam berisi buah dan sayuran yang disiram bumbu rujak. Makanan ini dinamai rujak kolam karena orang-orang berjualan rujak ini di pinggir Kolam Deli. Kolam Deli adalah salah satu spot wisata yang cukup terkenal.

Kue Putu Bambu

Kue putu bambu berbahan dasar tepung beras dengan isian gula. Bahan dan cara membuatnya tak jauh beda dengan kue putu yang kita kenal. Bedanya kue putu di Medan berukuran besar.

Saksang

Saksang merupakan makanan khas Medan non halal. Karena daging yang digunakan biasanya daging babi atau daging anjing. Daging dicincang kasar kemudian dimasak bersama rempah dan santan.

Kolak Durian

Kolak durian adalah hidangan berisi durian, ketan putih kukus, pisang kapok, dan jagung. Bahan tersebut lalu disiram kuah santan dan gula aren. Kolak durian bisa disantap dalam keadaan hangat atau dingin.

Soto Udang

Dari segi pengolahan soto udang tak jauh beda dengan soto lain. Hanya saja bahan utamanya diganti dengan udang dan ayam. Pedagangnya memilih mengganti bahan baku agar pemeluk Hindu dan Budha bisa ikut mencicipi makanan ini.

Bihun Bebek

Bihun bebek adalah makanan khas Medan berbahan utama bihun serta suwiran daging bebek. Hidangan ini menggunakan kuah kaldu bebek yang tidak terlalu berminyak. Bihun bebek dihidangkan dengan taburan daun kucai agar aroma amisnya berkurang.

Sayur Gurih Tauchu

Masyarakat setempat biasa menyebut makanan ini sebagai sayur gurih. Hidangan ini berisi udang, daging sapi, serta sayuran yang dimasak bersama santan dan tauchu. Sayur gurih biasa disajikan saat Lebaran sebagai teman makan ketupat.

Kue Lupis Medan

Kue lupis khas Medan berbahan dasar beras ketan yang dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus. Kue dibentuk menjadi segitiga atau kerucut. Kemudian disajikan dengan taburan parutan kelapa serta kinca.

Bubur Pedas

Sesuai namanya, bubur ini memiliki cita rasa pedas. Bubur ini biasa disajikan saat berbuka puasa. Bubur pedas memiliki berbagai resep tergantung selera. Ada yang terdiri dari beras, bumbu basah, seafood, ayam dan umbi-umbian. Ada juga yang berbahan beras, jagung, kacang hijau serta ebi.

Teh Susu Telur

Minuman ini terdiri dari susu kental manis, gula dan kuning telur yang diblender sampai berbuih. Kemudian dituang ke dalam gelas lalu disiram teh panas.