

101. makanan khas cirebon

Judul: Makanan Khas Cirebon yang Berhasil Menggoda Lidah Para Turis

Cirebon adalah kota wisata di daerah Jawa Barat. Meski tergolong kecil, Cirebon menjadi salah satu destinasi wisata yang cukup dicari. Kota yang biasa disebut kota udang ini memiliki beragam varian kuliner. Berikut beberapa makanan khas Cirebon yang wajib dicicipi.

Nasi jamblang

Nama jamblang diambil dari nama daerah di bagian Barat kota. Makanan khas Cirebon ini berupa nasi putih yang dibungkus dengan daun jati. Biasanya nasi jamblang disajikan bersama beberapa lauk seperti ikan asin, sate kentang, perkedel, tahu sayur, tempe, aneka pepes, ayam goreng. Terkadang ada juga yang menambahkannya dengan tumis cumi hitam dan paru goreng.

Sate kentang

Sate kentang adalah kuliner yang digemari oleh anak muda lokal. Sate kentang merupakan irisan kentang yang dibentuk spiral.

Pedasan entog

Sebenarnya pedasan entog merupakan kuliner khas Indramayu. Namun, karena bertetangga, pedasan entog juga bisa ditemukan di Cirebon. Pedasan entog berbahan dasar daging entog lalu disiram kuah ekstra pedas. Rasa pedas yang dihasilkan tidak hanya berasal dari cabai, tapi juga dari merica dan bumbu lain.

Rujak kangkung

Rujak kangkung mirip dengan kuliner khas Lombok, yaitu plecing kangkung. Rujak kangkung menggunakan kangkung yang sudah direbut, disiram dengan bumbu rujak. Bumbu rujak tersebut sudah dicampur terasi khas Cirebon. Berbeda dengan plecing kangkung, warna sambal rujak kangkung adalah merah.

Empal gentong

Empal gentong sudah menjadi ikon makanan khas Cirebon. Empal gentong dijual menggunakan kuah berbahan tanah liat. Aroma empal gentong unik karena dipanaskan menggunakan kayu bakar. Empal gentong berisi daging sapi serta jeroan dan direndam dengan kuah kuning.

Docang

Docang merupakan makanan khas Cirebon yang mirip dengan kupat tahu Garut. Isian docang biasanya berupa tauge, daun singkong, parutan kelapa, lontong, serta taburan kerupuk. Ciri khas docang adalah siraman kuah panas, sambal docang, serta oncom.

Mie koclok

Mie koclok wajib dicicipi oleh pecinta mie kuning. Mie koclok disajikan bersama irisan telur, ayam suwir, tauge, kol, serta bawang daun. Bahan tersebut disiram dengan kuah putih dan kental. Biasanya mie koclok mudah ditemukan di malam hari/

Nasi lengko

Nasi lengko ini mirip dengan nasi pecel. Isinya berupa ragam sayur tanpa daging. Nasi lengko biasanya berisi nasi putih, tahu tempe goreng, tauge, timun, daun kucai serta bawang goreng. Bahan tersebut kemudian disiram oleh bumbu kacang.

Tahu gejrot

Makanan khas Cirebon satu ini sangat populer di Jakarta. Cara membuat tahu gejrot mudah, hanya menyiapkan tahu goreng. Tahu goreng diletakkan ke dalam cobek, kemudian disiram bumbu serta ditabur bawang merah dan cabai. Rasa tahu gejrot sangat unik, yaitu asa, manis, pedas serta gurih.

Bubur ayam Cirebon

Bubur ayam adalah salah satu makanan khas Cirebon. Ciri khasnya adalah memiliki kuah kaldu berwarna kuning dan gurih. Potongan cakwe menjadi daya tarik bubur Cirebon dibandingkan bubur lain. Biasanya, menu ini dikombinasikan dengan sate usus, ampela, ati, atau telur puyuh.

Kerupuk melarat

Kerupuk melarat biasa dijual dengan kombinasi warna pink, kuning, serta putih. Makanan khas Cirebon ini memiliki sensasi rasa manis serta gurih. Kerupuk melarat biasa disantap bersama bumbu kacang pedas.

Tahu kuningan

Tahu kuningan cukup populer di daerah lokal. Seperti tahu sumedang, tahu kuningan berwarna coklat serta bertekstur kasar. Isiannya juga lembut, namun padat. Tahu kuningan cocok sekali disantap bersama cabai rawit atau sambal kecap.

Sate Kalong

Sate kalong bukan dibuat dari daging kelelawar, tapi daging kerbau. Sate kalong memiliki rasa dominan manis dan asin. Sate kalong biasa disajikan dengan kecap.

Teh poci

Teh poci tidak jauh berbeda dengan teh pada umumnya. Berbahan teh hijau melati, yang membuatnya unik adalah cara penyajian dengan poci. Poci tersebut terbuat dari tanah liat dan menambah cita rasa minuman.

Empal asam

Empal asam memiliki rasa asam dan segar di mulut. Rasa asam itu muncul dari belimbing wuluh. Empal asam berisi daging dan jeroan seperti babat.

Ayam guling

Ayam guling adalah makanan berbahan dasar ayam, diolah bersama beragam bumbu. Setelah itu, ayam dibaluri saus khusus. Ayam tersebut kemudian dipanggang hingga matang.

Bubur sop ayam

Bubur sop termasuk makanan khas Cirebon yang unik. Bubur ini biasa disantap warga lokal pada malam hari. Bubur sop ayam berupa sajian bubur yang disiram kuah sop ayam. Sop tersebut dilengkapi sayuran serta suwiran ayam. Biasanya, sop juga dilengkapi pelengkap kol, soin, hingga irisan tomat.

Tahu gejrot

Camilan yang satu ini tentu sudah sangat terkenal di Indonesia. Tahu gejrot merupakan tahu yang dipotong kecil, lalu diberi bumbu berbahan dasar cabai, gula merah, bawang merah, bawang putih. Bahan-bahan tersebut ditumbuk dan disiramkan ke atas tahu.

Empal asem amarta

Empal asem merupakan sajian makanan berisi belimbing wuluh, daun bawang, irisan daging, tomat yang disiram kuah bening. Empal asem bertekstur lembut serta empuk karena dimasak secara khusus.

Serabi

Serabi adalah camilan gurih, merupakan kue tradisional Cirebon. Biasanya serabi dijual di pasar-pasar. Jika serabi jawa dimakan dengan disiram gula merah, serabi Cirebon dimakan bersama gorengan.

Gado-gado ayam

Gado gado di kota ini berbeda dengan jenis gado gado lainnya. Gado gado ayam isinya sayur mayur seperti tauge, timun, kentang, serta telur rebus, ditambah lontong serta daging ayam suwir. Gado gado ayam tidak hanya disiram bersama saus kacang, tapi juga bersama kuah kari ayam.

