

Mi Otot, Olahan Mi Ayam yang Dipadukan dengan Kenyalnya Otot Daging

Makan mi dengan topping daging ayam atau pangsit mungkin sudah biasa. Namun, apa jadinya jika makan mi dengan topping otot daging sapi? Hal inilah yang coba dikreasikan oleh Steven Sanjaya, warga Rungkut Surabaya, yang mengolah mi menjadi mi otot. Steven mengatakan, mi otot yang ia kreasikan ini sebenarnya tidak jauh berbeda dengan sajian mi pada umumnya. "Bedanya, mi otot lebih menonjolkan beberapa irisan otot dari daging sapi yang disajikan bersama mi, sayuran, potongan ayam, dan seledri di atasnya," ucapnya, Kamis (16/3). Bahkan, untuk bahan mi yang disajikan, Steven harus memproduksi sendiri, demi menjaga kualitas maupun rasa. Tekstur mi tipis, kenyal, lembut dan nikmat menjadi ciri khas utama. Selain itu, mi yang diproduksi juga lebih segar tanpa tambahan bahan kimia. Pemilik Mapan Group ini mengaku, pihaknya bisa menghabiskan lebih dari 200 porsi mi otot dalam sehari. "Kalau akhir pekan biasanya bisa sampai 250 porsi mi otot dalam sehari," tambahnya. Selain mi otot, pihaknya juga menyajikan beragam pilihan menu yang bisa dinikmati bersama keluarga. Seperti Mi Yamin Karaage, Mi Katsu Asam Manis, pangsit Mi Bakwan atau Pangsit Mi Ayam, Song Mi Ayam Jamur, hingga aneka penyetan khas Surabaya.