

8 Jajanan & Makanan Khas Padang



Category Article 1



ALAT & BAHAN

8 Jajanan & Makanan Khas Padang

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Padang tak hanya tersohor dengan keindahan alamnya, tetapi juga menjadi surga kuliner bagi para pecinta makanan. Selain rendang yang sudah melegenda, ternyata masih banyak lagi panganan khas Minang yang menggoyang lidah. Yuk, kita intip delapan Jajanan dan Makanan Khas Padang yang akan membuat Anda berpetualang rasa tak terlupakan.

Jajanan dan Makanan Khas Padang

Menjelajahi Sumatera Barat tak lengkap tanpa mencicipi kekayaan kulinernya yang menggoda selera. Berikut beberapa hidangan istimewa yang wajib dicoba:

1. Rendang

Hidangan legendaris ini terbuat dari daging sapi yang dimasak perlahan dengan rempah-rempah khas hingga berwarna coklat kehitaman dan teksturnya empuk. Bumbu rendang tak hanya lezat, tapi juga mengandung antiseptik alami. Tak heran, rendang tak mudah basi dan mampu bertahan lama. Di Sumatera Barat, rendang terbaik konon berasal dari Payakumbuh, Minangkabau.

2. Sate Padang

Bagi pecinta sate, Sate Padang adalah menu favorit yang tak boleh kamu lewatkan. Ada tiga jenis sate Padang yang populer, seperti Sate Padang, Sate Padang Panjang, dan Sate Pariaman. Masing-masing memiliki ciri khas saus kacang yang berbeda, dari kental seperti bubur hingga berwarna merah atau

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



kuning. Sate Padang biasanya disajikan dengan ketupat dan kerupuk jangek untuk menambah kenikmatan.

3. Pinyaram

Pinyaram adalah kue tradisional khas Sumatera Barat yang mirip dengan kue kucur di Jawa. Terbuat dari tepung beras ketan putih atau hitam, santan, dan gula aren, pinyaram memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Terkadang, pisang atau durian ditambahkan untuk variasi rasa. Pinyaram biasanya dibuat saat Lebaran atau hari istimewa lainnya.

4. Lamang Tapai

Lamang tapai adalah hidangan unik yang memadukan ketan hitam yang dimasak di dalam bambu dengan tape hasil fermentasi. Rasanya manis dan gurih dengan aroma khas bambu yang menggoda. Lamang tapai berasal dari Bukittinggi dan cocok dinikmati bersama pemandangan indah Kota Padang saat siang hari.

5. Ikan Asam Padeh

Hidangan ikonik dari Sumatera Barat ini terkenal dengan perpaduan rasa asam dan pedas yang menggoda selera. Beragam jenis ikan, mulai dari ikan tongkol, kakap, gurame, hingga kembung, dapat diolah menjadi hidangan istimewa ini. Bagi pecinta kuliner pedas, Solok, Padang Panjang, dan Pariaman adalah destinasi wisata kuliner yang wajib dikunjungi untuk mencicipi sensasi Ikan Asam Padeh yang autentik.

6. Sala Lauak

Beralih ke Pariaman, Sumatera Barat, kita akan disuguhkan dengan camilan gurih bernama Sala Lauak. Dibuat dari teri atau udang halus, Sala Lauak memiliki tekstur renyah di luar dan lembut di dalam, menyerupai combro khas Jawa Barat. Rasanya yang gurih dan teksturnya yang unik menjadikan Sala Lauak camilan favorit yang tak boleh dilewatkan.

7. Dadiah

Bagi pecinta kuliner unik, Dadiah wajib dicoba. Hidangan khas Minangkabau ini terbuat dari fermentasi susu kerbau, menghasilkan tekstur dan rasa yang mirip dengan yoghurt. Proses fermentasi Dadiah dilakukan dalam wadah bambu yang ditutup dengan daun pisang dan daun waru yang telah dipanaskan.

Menurut situs resmi Pemerintah Daerah Provinsi Sumatera Barat, Dadiah umumnya dinikmati sebagai menu sarapan pagi. Disajikan bersama emping, kerupuk nasi, dan gula merah, Dadiah menawarkan perpaduan rasa manis, gurih, dan sedikit asam yang unik dan menyegarkan. Dadiah juga sering dijadikan pelengkap nasi, menambah cita rasa yang istimewa pada hidangan sehari-hari.

8. Kerupuk Jangek

Menjelajahi kuliner Sumatera Barat tak lengkap tanpa mencicipi Kerupuk Jangek. Dikenal juga sebagai

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



kerupuk kulit, Kerupuk Jangek terbuat dari kulit sapi pilihan yang direbus, disangrai, dijemur, dan kemudian digoreng. Rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah menjadikannya camilan favorit di daerah tersebut.

Jika Anda berkesempatan mengunjungi Sumatera Barat, jangan lupa untuk mencicipi Kerupuk Jangek. Rasakan sensasi gurih yang khas dan nikmati momen berkesan bersama camilan istimewa ini.

Dari delapan hidangan di atas, mana yang paling ingin kamu coba? Apakah kamu pernah mencicipi hidangan khas Padang lainnya yang tidak disebutkan di atas? Selamat mencoba.

Baca juga: [7 Makanan Tradisional Khas Papua](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

