

Fakta Menarik Seputar Soto Betawi yang Jarang Orang Tau



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Fakta Menarik Seputar Soto Betawi yang Jarang Orang Tau

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

Di Indonesia, ragam soto yang kaya akan cita rasa sangatlah beragam, dan salah satu yang paling terkenal adalah Soto Betawi, kuliner ikonik dari Jakarta. Soto Betawi telah merebut hati banyak orang berkat kelezatannya yang tiada tara. Kombinasi bumbu dalam kuah santan kental yang dipadukan dengan potongan daging dan jeroan yang melimpah, menciptakan harmoni rasa yang sempurna, menjadikannya teman ideal untuk nasi saat perut keroncongan.

Apalagi, saat disajikan dengan sambal pedas, acar segar, dan emping yang renyah, hidangan ini menjadi semakin istimewa dan memanjakan lidah. Namun, sebelum kita menikmati kelezatan Soto Betawi, ada baiknya kita menyimak beberapa fakta menarik yang mungkin belum Anda ketahui tentang kuliner yang satu ini. Yuk ketahui lebih jauh di sini!

Fakta Menarik tentang Soto Betawi

Sebagai seorang pecinta kuliner, memahami seluk-beluk hidangan khas daerah, seperti Soto Betawi, adalah hal yang sangat penting. Berikut ini adalah beberapa fakta menarik dan sejarah mengenai Soto Betawi yang patut untuk Anda ketahui.

1. Soto Betawi Ada Sejak Tahun 1970-an

Soto Betawi mulai dikenal luas di masyarakat pada tahun 1977-1978. Namun, jejak penjualannya sudah ada sejak tahun 1971, ketika Lie Boen Po menjadi pelopor yang pertama kali memperkenalkan

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**



Soto Betawi. Pada masa itu, persaingan di antara pedagang soto semakin ketat, termasuk di dalamnya Lie Boen Po. Dengan semangat untuk menciptakan identitas yang unik, ia berusaha mencari nama yang tepat untuk sotonya. Saat itu, belum ada nama yang mengacu pada soto Jakarta. Akhirnya, ia memutuskan untuk menamai kreasinya sebagai Soto Betawi. Sejak saat itu, Soto Betawi semakin populer dan menjadi salah satu kuliner ikonik di Jakarta.

2. Keunikan Soto Betawi

Salah satu daya tarik utama Soto Betawi adalah kuahnya yang berwarna putih. Warna ini dihasilkan dari penambahan santan atau susu, yang menjadi salah satu bahan utama dalam pembuatan soto ini. Seiring perkembangan zaman, saat ini banyak ditemukan variasi Soto Betawi yang menggunakan susu ketimbang santan.

Pemilihan susu bukan karena kekurangan pasokan, tetapi lebih kepada manfaat kesehatan yang ditawarkannya. Rasa Soto Betawi yang menggunakan susu tetap lezat, namun sedikit lebih ringan dan gurih. Selain itu, Soto Betawi juga dikenal dengan tekstur kuahnya yang kental, serta isian yang kaya, termasuk kacang merah atau kacang tanah.

3. Bahan yang Digunakan dan Cita Rasanya

Soto Betawi terbuat dari kuah santan yang dibumbui dengan rempah-rempah khas seperti cengkeh, kayu manis, serai, dan pala. Isian sotonya terdiri dari potongan daging sapi serta jeroan seperti paru, hati, babat, dan torpedo. Untuk menambah kesegaran, biasanya ditambahkan sayuran seperti kentang, tomat, dan kacang, atau bisa juga disajikan dengan sambal kacang yang dituangkan langsung ke dalam kuah. Soto Betawi biasanya disajikan dengan pelengkap seperti daun bawang, bawang goreng, seledri, emping, dan perasan jeruk limau, yang semakin memperkaya cita rasanya.

Dengan semua keunikan dan kekayaan rasa yang ditawarkan, Soto Betawi adalah kuliner daerah yang sangat sayang untuk dilewatkan. Bumbu yang kaya rempah dan kombinasi bahan yang cermat menjadikan Soto Betawi bukan hanya sekedar hidangan, tetapi juga sebuah pengalaman kuliner yang menggugah selera. Jadi, jangan ragu untuk mencicipi Soto Betawi dan nikmati setiap sendoknya!

Baca Juga: [Viral! Begini Cara Praktis Membuat Goreng Garem Khas Betawi](#)

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**

