

Kuliner

River Street Ayam Goreng dan Lima Rasa Makanan Laut, Kuliner Taiwan Bercitara Indonesia

Selasa, 29 Agustus 2017 23:45



Masakan River Street Ayam Goreng. Master Li Jia Cheng (kanan) dan chef Guo Jun Hong saat menunjukkan masakan River Street Ayam Goreng.

Digoreng tak terlalu lama, Li menyajikan ayam goreng tanpa sisa minyak goreng pada kulitnya, sehingga lebih crispy.

"Ada dua jenis rasa, yang original dan memakai angkak (red yeast rice). Yang memakai angkak, hasil gorengan lebih merah warnanya," terangnya.

Usai menyajikan River Street Ayam Goreng, Li Jia Cheng menyuguhkan masakan sea food bernama Lima Rasa Makanan Laut.

Sesuai namanya, ada dua jenis makanan laut yang diolah sehingga mendapatkan citarasa lima rasa berbeda, yakni kerang hijau dan cumi. Li membuat bumbu masakan dengan berbagai bahan lokal, seperti minyak wijen, soy sauce, cuka masak, black vinegar, gula, ketumbar dan air jahe.

Semua bahan ini dia campur dengan potongan daun bawang. Setelah semuanya tercampur rata, bumbu ini lalu disiramkan merata pada kerang atau cumi.

"Kerang atau cumi ini sebelumnya sudah direbus hampir matang agar rasa fresh tetap terasa," ujarnya.

Dua sajian masakan ala Taiwan namun berbahan lokal ini rupanya direspons positif warga Sidoarjo, Pratiwi Gunawan.

Warga Indonesia yang fasih Bahasa Mandarin ini mengaku citarasa River Street Ayam Goreng sesuai lidah orang Jatim.

"Untuk rasa original, rasanya lebih unik dan lembut. Sedangkan yang pakai angkak, lebih gurih. Dicolocol dengan lada garam, rasa gurih dan asin benar-benar pas di lidah," katanya.


Sedangkan untuk masakan Lima Rasa Makanan Laut, Pratiwi juga merasa sensasi rasa yang berbeda-beda.

Rasa segar kerang dan cumi terasa lengkap ketika rasa manis, asin, asam, sedikit pedas membikin lidah bergoyang.

"Citarasanya lengkap, ada manis, asin, asam dan pedas," pungkasnya.

[← Halaman sebelumnya](#)

Halaman [1](#) [2](#) [Tampilkan semua](#)

Tags  [Taiwan](#) [kuliner](#) [ayam goreng](#) [River Street](#)

Berita Terkait: Kuliner

[Tumpeng Merah Putih, Variasi Menu bisa Dipilih dan Dimakan Ramai-ramai](#)

[Menu Pari Santan Merah Putih, Warnanya Unik dan Menggoda, Tertarik Mencicipinya?](#)

[Bakso Sumo Surabaya Butuh 100-150 Kg Daging Bakso Per Hari](#)

[Sensasi Baru, Makan Bakso sekaligus Mangkoknya](#)

[VIDEO - Gurihnya Bumbu Rempah Bebek Goreng Tiga Putri, Bikin Lidah 'Meleleh'](#)

Penulis: Sudharma Adi
Editor: Parmin

Ikuti kami di [f](#) [t](#) [g+](#) [i](#)