Prolite – Fusion Tradisional + Modern: Resep Indonesia 2.0 yang Lagi Hits!

Di era media sosial, makanan bukan cuma soal rasa, tapi juga cerita, tampilan, dan tren. Nah, salah satu tren kuliner yang lagi naik daun di 2025 ini adalah fusion tradisional + modern, alias Resep Indonesia 2.0.

Perpaduan antara kekayaan rasa lokal dengan teknik masak atau presentasi kekinian bikin banyak orang penasaran sekaligus bangga. Dari dapur rumahan sampai restoran mewah, ide ini semakin populer.

Apa Itu Fusion Tradisional + Modern?

Baca Juga:5 Rekomendasi Kuliner Bakmi Legendaris di Kota Bandung yang Wajib di Coba

Fusion tradisional + modern pada dasarnya adalah usaha untuk menggabungkan makanan khas Indonesia dengan teknik memasak atau gaya penyajian modern. Misalnya:

- Sate lilit Bali dengan saus keju leleh ala Italia.
- Gudeg Jogja disajikan dalam bentuk taco ala Meksiko.
- Rendang Minang dibuat jadi *slider burger* dengan bun brioche.

Tujuannya bukan sekadar bikin unik, tapi juga menghadirkan pengalaman baru tanpa menghilangkan identitas aslinya. Ibarat musik remix—lagu lama jadi lebih segar, tapi tetap terasa familiar.

Contoh Resep Fusion yang Lagi Dicari

Baca Juga:Primebiz Hotel Cikarang dan Tipsy Runner Hadirkan “Pace & Vibes”, Satukan Semangat Lari, Kesehatan, dan Kreativitas

Baca Selanjutnya
Ikatan Motor Honda Karawang (IMHK) Rayakan HUT ke-16 Penuh Kebersamaan.