

Pengen Wisata Kuliner? Nih Cobain 5 Jajanan Tradisional Khas Kota Bandung

Category: LifeStyle

12 Juli 2023



5 Jajanan Tradisional Khas Kota Bandung

Prolite – Pingin wisata kuliner tradisional? Jajanan tradisional khas Kota Bandung Jawa Barat ini masih banyak di jajakan di sudut-sudut Kota bandung.

Ada banyak makanan legendaris yang masih di jual di Kota Bandung. Kami memiliki 5 rekomendasi jajanan tradisional khas dari Kota bandung:

1. Lotek/Karedok



Gado – Gado

Lotek atau karedok merupakan makanan tradisional bandung berbahan dasar sayur mayor. Biasanya sayuran yang digunakan bermacam-macam seperti toge, kol, kacang panjang, labu siam dan beberapa sayuran lainnya.

Macam-macam sayuran biasanya di sajikan dengan cara di rebus atau juga bisa mentah dengan di lumuri bumbu kacang di tambah dengan kencur maka akan menambah nikmat rasa dari Lotek/Karedok itu.

2. Bandros



Bandros

Bandros merupakan makanan tradisional khas Kota Bandung dengan berbahan dasar campuran tepung dengan parutan kelapa yang dimasak menggunakan cetakan berbentuk setengah lingkaran.

Cemilan ini memiliki rasa yang gurih dan lebih nikmat apabila dimakan selagi panas. Pedagang bandros masih banyak di temukan di jalanan Kota Bandung.

3. Surabi



Surabi

Makanan berikutnya yaitu Surabi, bahan dasar surabi tidak jauh berbeda dengan bandros namun perbedaannya kalau surabi di panggang di atas bara arang dengan cetakan yang terbuat dari tanah liat.

Surabi juga biasanya memiliki bermacam-macam topping diatasnya dari mulai yang manis, menggunakan telor, hingga menggunakan oncom.

Dengan berkembangnya jaman surabi dikembangkan dengan lebih banyak topping dari coklat, keju, kornet dan masih banayak

lagi.

4. Colenak



Colenak

Nama colenak merupakan akronim dari dicocol enak. Bahan utama dari cemilan ini adalah tape singkong yang dipanggang menggunakan bara arang.

Sesuai dengan akronimnya, tape singkong panggang dicocolkan kepada bumbu terbuat dari kelapa dan gula merah. Tidak jarang, pedagang melumuri tape singkong panggang oleh bumbu manis tersebut.

5. Peuyeum



Peuyeum

Peuyeum bandung merupakan makanan berbahan baku dari singkong yang diperlakukan dengan difermentasi. Makanan ini sudah menjadi khas bandung sejak zaman dahulu, sehingga banyak dijadikan oleh-oleh ketika berkunjung ke kota kembang.

Banyak orang mengonsumsi peyeum langsung tanpa diolah lagi karena dengan dimakan langsung dia sudah memiliki rasa yang manis. Tapi ada juga yang mengolah dengan cara dipanggang atau di goreng.