

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.

Baca Juga: [Nobar MotoGP CBR Series, Perkuat Silaturahmi Komunitas CBR di Bandung](#)

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/Karedek 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.

Baca Juga: [HARRIS Hotel & Conventions Festival Citylink Bandung Hadirkan "Signature 30" Sambut Ulang Tahun ke-30 Ascott](#)

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 di atasnya dari mulai yang manis, menggunakan telur, hingga menggunakan oncom.

Dengan berkembangnya jaman surabi dikembangkan dengan lebih banyak topping dari coklat, keju, kornet dan masih banyak 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 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 di olah lagi karena dengan di makan langsung dia sudah memiliki rasa yang manis. Tapi ada juga yang mengolah dengan cara di panggang atau di goreng.

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



Baca Selanjutnya
Si Bunglon Cantik: Bunga Telang dan 6 Manfaatnya yang Wajib Diketahui!