

Menu Pahlawan

Makanan khas Kota Surabaya

Volume 1

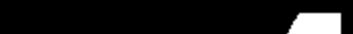


Bahrul Ilmi

Contact Us

www.menupahlawan.online 

[@menupahlawan](https://www.instagram.com/menupahlawan) 





MENU
PAHLAWAN
Volume 1

Bahrul Ilmi





Pra Kata

Antusiasme masyarakat terhadap kuliner saat ini sangatlah tinggi karena makanan sekarang ini tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan gizi akan tetapi juga sebagai sarana promosi makanan khas tersebut seperti makanan tahu tek yang berasal dari kota Surabaya Adapun dalam pembuatan resep ini dengan tujuan agar mempromosikan makanan khas Kota Surabaya agar bisa lebih luas lagi dan dalam urgensinya agar juga terdapat sebuah buku resep yang bisa focus hanya satu saja

Daftar Isi

Perihal Memasak	05
Perihal Bumbu	08
Info Bahan	13
Lontong Kupang	18
Rujak Cingur	21
Sate Kelapa	24
27	Rawon
30	Tahu Tek
33	Lontong Balap
36	Lontong Kikil
39	Pecel Semanggi



Perihal Memasak

Kota Surabaya merupakan sebuah kota yang memiliki cita rasa masakan yang khas yang berbeda dari daerah makanan khas Jawa Timur yang Lain yang dimana memiliki rasa yang akan selalu diingat oleh masyarakat akan pergi ke kota yang dimana berjulukan sebagai kota pahlawan dan tak ada yang lebih membahagiakan kecuali menyaksikan yang kita sajikan. Kiatnya sederhana: pada rasa hidangan yang selaras dan saling melengkapi, bahan yang segar, takaran bumbu yang seimbang, dan cara memasak yang benar.

Khas Bumbu

Penggunaan bumbu yang seimbang dengan bahan menghasilkan cita rasa hidangan yang enak.

Tetapi, makanan surabaya memiliki cita rasa yang khas yang dimana kebanyakan dalam hal bahan masakan surabaya menggunakan bumbu utamanya petis dan kacang yang itulah membuat makanan Surabaya memiliki ciri khasnya sendiri.

Dengan adanya bumbu utama yang khas terdapat sebuah kenikmatan sendiri

Garam Seberapa Banyak

Bubuhkan garam setelah semua bahan masuk. Jika berkuah banyak dan harus dimasak lama, biarkan sebentar supaya cita rasa semua bahan menyatu dengan kuah. berikan garam sedikit dahulu, cicipi, tambahkan bila perlu. Karena itulah umumnya takaran

Unsur Warna

Masakan surabaya lebih dominan masakan berwarna pucat karena diakibatkan bahan rempah petis dan kacang dan dengan diusahakan sedemikian rupa agar hidangan yang akan dibuat tampil optimal dan menggugah selera rasa konsumen untuk mencicipi masakan tersebut yang dimana merupakan masakan khas Kota Surabaya itu sendiri

Tingkatan Suhu

Sekilas hal ini terkesan remeh , tetapi mengendalikan suhu dapat mempengaruhi hasil masakan yang dibuat sehingga masakan sesuai dengan yang diharapkn dan itu dapat mengundang konsumen yang memiliki selera khusus terhadap tingkat kematangan masakan. Baik itu tingkat kematangan ringan,tingkat kematangan sedang,dan tingkat kematangan sempurna.

Jangan lupa Gula

Terakhir adalah peran gula.kalau rasa asam dari petis,buah asam dan lainnya muncul setelah garam dimasukkan,secara keseluruhan cita rasa nikmat hidangan barulah lengkap dan mantap ketika bahan gula ikut bergabung.Gula pasir,gula merah,bahkan gula batu walaupun penggunaannya relatif sangat sedikit,menentukan kelezatan akan sebuah masakan.



Perihal Bumbu

Komentor terhadap hidangan yang kurang “nendang” , biasanya adalah: “kurang berani bumbu” pendapat ini tidak salah, karena seharusnya bumbu membuat masakan menjadi enak dan sedap. tetapi ini baru berhasil bila kelengkapan serta takaran bumbu seimbang dengan banyak/sedikitnya bahan. Bumbu yang berlebihan tidak menjamin masakan menjadi lebih enak, bahkan sebaliknya. Kemudian karena ragam bumbu yang demikian banyak sering membingungkan , peran dan manfaat bumbu semakin tidak dipahami.

Jangan takut penggunaan bumbu dan rempah. Bahan bahan ini membuat masakan kita menebarkan aroma sedap, serta memberi kenikmatan cita rasa yang khas. Tiap jenis bumbu memiliki tampilan dan aroma yang berbeda !.

Cabai

Cabai memberi rasa pedas terutama jenis cabai keriting, serta cabai rawit yang berwarna jingga atau merah. Cabai rawit muda berwarna hijau, tidak terlampau pedas. Rasa pedas berasal biji , tangkai biji dan selapu putih yang melekat pada daging buah bagian dalam, jika menginginkan masakan berwarna merah tapi tidak pedas, onggokiah cabai iris tipis dengan garam, biarkan 10 menit supaya layu, Cuci bersih dari bujinya, tiriskan.

Bawang merah & Putih

Masakan Indonesia umumnya menggunakan banyak bawang merah dan sedikit bawang putih, sedangkan hidangan Surabaya selalu menggunakan bawang merah dan putih sebagai bumbu utama.

Petis

Masakan Surabaya lebih kebanyakan menggunakan bumbu petis. Petis sendiri merupakan bahan olahan yang berasal dari iken yang dimana tergolong sebagai bumbu penyedap hidangan masakan Kota Surabaya.

Kecap - Tauco

Merupakan bahan olahan yang berfungsi sebagai penyedap masakan. Aslinya berasal dari selera hidangan Tionghoa, Masing-masing mengandung cita rasa dan aroma yang khas. Kecap dan tauco paling banyak dipakai dalam masakan Surabaya. Sedangkan yang lainnya, dipakai dalam masakan selera Tionghoa.

Daun Salam , Batang Serai

- keduanya adalah tanaman aromatik, yang dipakai untuk menyedapkan aroma hidangan.
- Daun Salam beraroma lembut, juga mengandung rasa manis yang tersamar
- Aroma serai yang terbaik terdapat pada tangkai tanaman yang berwarna putih. Oleh karena itu tangkai serai dimemarkan dulu, lalu disimpulkan supaya tidak terurai saat dimasak.

Buah Kluwek

pohon yang tumbuh liar atau setengah liar penghasil bahan bumbu masak sejumlah masakan Nusantara. Orang Sunda menyebutnya picung atau pucung, orang Jawa menyebutnya pucung, kluwak, atau kluwek, dan di Toraja disebut pamarrasan. Untuk di Jawa buah ini selalu dipakai dalam bumbu masakan rawon

Kunyit

termasuk salah satu tanaman rempah-rempah dan obat asli dari wilayah Asia Tenggara. Tanaman ini kemudian mengalami penyebaran ke daerah Malaysia, Indonesia, Australia bahkan Afrika. Hampir setiap orang Indonesia dan India serta bangsa Asia umumnya pernah mengonsumsi tanaman rempah ini, baik sebagai pelengkap bumbu masakan, jamu atau untuk menjaga kesehatan dan kecantikan.

Jinten Bubuk

rempah yang biasanya digunakan sebagai bumbu masak, minyak esensial, kosmetik, serta bahan industri farmasi. Jinten memiliki aroma harum, rasa pedas, dan sifat yang panas.

Terasi

bumbu masak yang dibuat dari ikan dan/atau udang rebon yang difermentasikan, berbentuk seperti adonan atau pasta dan berwarna hitam-coklat, kadang ditambah dengan bahan pewarna sehingga menjadi kemerahan.

Asam Jawa

sejenis buah yang masam rasanya; biasa digunakan sebagai campuran bumbu dalam banyak masakan Indonesia sebagai perasa atau penambah rasa asam dalam makanan, misalnya pada sayur asam atau kadang-kadang pada kuah pempek

Ketumbar

tumbuhan rempah-rempah yang populer. Buahnya yang kecil dikeringkan dan diperdagangkan, baik digerus maupun tidak. Bentuk yang tidak digerus mirip dengan lada, seperti biji kecil-kacil berdiameter 1-2 mm. Ketumbar mempunyai aroma yang khas.

Daun Jeruk

Tumbuhannya berbentuk pohon kecil dengan tinggi antara 2-12 meter. Batangnya bengkok atau bersudut, agak kecil, dan bercabang rendah. Tajuknya tak beraturan. penggunaannya cukup sering dan rasa sari buahnya yang masam biasanya digunakan sebagai penetral bau amis daging atau ikan untuk mencegah rasa mual, seperti pada siomay.

Lada Bubuk

merica adalah bumbu yang berbentuk bulat kecil-kecil. Ketika sudah dihaluskan dan berbentuk bubuk, kita lebih sering menyebutnya sebagai lada. Merica dan lada sendiri banyak tersedia di pasaran dengan warna putih dan hitam

Kemiri

tumbuhan yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Tumbuhan ini masih sekerabat dengan singkong dan termasuk dalam suku Euphorbiaceae. Dalam perdagangan antarnegara dikenal sebagai candleberry, Indian walnut, serta candlenut.

Temu Kunci

sejenis rempah-rempah yang rimpangnya dipakai sebagai bumbu dalam masakan Asia Tenggara. Bentuk temu kunci agak berbeda dengan temu-temuan yang lain karena tumbuhnya yang vertikal ke bawah. Rimpang temu kunci berkhasiat mengatasi gangguan pencernaan. Daunnya diketahui memiliki efek antiracun.



Info Bahan

Resep - resep dalam buku ini menggunakan bahan - bahan makanan yang akrab dalam budaya makan khas kota Surabaya. Namun, perihal beberapa diantaranya mungkin menambah wawasan anda

Daging

Daging dalam masakan Kota Surabaya merupakan bahan pokok dalam masakan. Jenis daging yang digunakan memiliki variasi yang berbeda. Mulai dari daging mamalia , daging unggas , hingga daging makhluk laut. Dalam hal memasak daging yang paling dipandang dalam masakan Surabaya adalah tingkat kelembutan daging yang digunakan daging dimasak dalam waktu lama sehingga menghasilkan kelembutan yang khas dan juga bumbu dapat meresap dengan baik , oleh karena itu rempah dari daging benar benar terasa.

Kacang Tanah

Kacang Tanah merupakan salah satu bahan rempah yang digunakan, baik dalam pembuatan cemilan, hingga obat obatan disamping rasanya yang khas , kacang tanah memiliki kandungan nutrisi yang baik oleh karena itu memiliki khasiat yang baik pula.

Kupang

hewan laut semacam kerang kecil. Disebut juga kerang putih atau Corbula Faba. Hidup di lumpur air asin.

Kelapa

Dalam sebuah masakan kelapa dapat digunakan sebagai bahan yang memberikan aroma yang gurih dan jsedap juga kelapa sendiri juga bisa sebagai bahan untuk mengempukkan daging yang dimana dapat dipadukan dengan bumbu dan rempah.

Semanggi

Semanggi sejenis makanan khas Surabaya, Jawa Timur, dibuat dari daun semanggi yang dikukus dan kemudian dinikmati dengan sambal pedas yang nikmat. Semanggi juga dapat dihidangkan dengan kecambah, kangkung, kerupuk uli yang terbuat dari beras, serta bumbu yang terbuat dari ketela rambat. Saus atau bumbu yang digunakan dalam makanan semanggi memiliki bahan baku serta rasa yang berbeda.

Lentho

makanan khas Indonesia, yang juga digunakan sebagai bahan racikan lontong balap di Surabaya. Lentho terbuat dari kacang tolo, namun bisa juga dari kacang hijau. Cara pembuatannya, kacang direndam beberapa jam kemudian ditumbuk agak kasar, setelah itu dicampur dengan adonan tepung, parutan singkong, kunyit, bawang daun, daun jeruk purut, cabai, dan garam. Bentuk lentho bulat memanjang (oval) menyerupai bentuk perkedel dan digoreng hingga kecokelatan sebelum disajikan dengan lontong balap.

Selain dipergunakan untuk racikan lontong balap (berbentuk bulat sebesar ibu jari), lentho yang bentuknya besar dijual di warung-warung sebagai jajanan yang dilengkapi dengan sambal petis yang berasa pedas, bisa juga dimakan bersama cabai. Selain untuk jajanan, lentho dipakai lauk untuk makan yang setaraf dengan tahu dan tempe.

Lontong

Lontong adalah makanan khas Indonesia yang berkembang di masyarakat Jawa, terbuat dari beras yang dibungkus dalam daun pisang dan dikukus di atas air mendidih selama beberapa jam dan jika air hampir habis dituangkan air lagi demikian berulang sampai beberapa kali. Lontong umumnya disajikan dengan sate, rujak, atau gulai kambing. Cara varian lontong yang terkenal adalah ketupat. Ketupat (termasuk dalam olahan beras) terbuat dari beras dimasukkan dalam anyaman daun kelapa muda (janur) yang sering ditemukan sekitar hari raya Idul Fitri. Berdasarkan tradisi Jawa, lima hari sejak hari raya Idul Fitri merupakan hari raya ketupat, pasangan ketupat ini adalah lepet

Karena direbus dalam daun pisang, lontong dapat berwarna hijau di luar, sementara berwarna putih di dalamnya. Lontong banyak ditemui di pelbagai daerah di Indonesia sebagai makanan alternatif pengganti nasi. Meski juga dibuat dari beras, lontong memiliki aroma yang khas.

Kecambah

Kecambah sering digunakan sebagai bahan pangan dan digolongkan sebagai sayur-sayuran. Khazanah boga Asia mengenal taoge sebagai bagian dari menu yang cukup umum. Kecambah dikatakan makanan sehat karena kaya akan vitamin E namun dikritik pula karena beberapa kecambah membentuk zat antigizi.

Kecambah jelai yang dikenal sebagai malt digunakan sebagai salah satu bahan baku bir. Malt juga digunakan sebagai bagian dari minuman sehat karena mengandung maltosa yang lebih rendah kalori daripada sukrosa. lauk untuk makan yang setaraf dengan tahu dan tempe.

Sate Kerang

makanan khas Indonesia terutama dari kota Surabaya, Sidoarjo. Sate kerang dibuat dari daging kerang. Unik bagi sate ini adalah bahwa daging kerang yang digunakan tidak dibakar atau dipanggang seperti layaknya sate lainnya, melainkan direbus.

Kangkung

tumbuhan yang termasuk jenis sayur-sayuran dan ditanam sebagai makanan. Kangkung banyak dijual di pasar-pasar. Kangkung banyak terdapat di kawasan Asia dan merupakan tumbuhan yang dapat dijumpai hampir di mana-mana terutama di kawasan berair.

Tahu

makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi. Tahu berasal dari Tiongkok, seperti halnya kecap, tauco, bakpau, dan bakso. Nama "tahu" merupakan serapan dari bahasa Hokkian, yang secara harfiah berarti "kedelai terfermentasi".

Tempe

makanan khas Indonesia yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer*, atau *Rh. arrhizus*. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai "ragi tempe".

Telur

Telur adalah salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan dan susu. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis burung, seperti ayam, bebek, dan angsa, akan tetapi telur-telur yang lebih kecil seperti telur ikan kadang juga digunakan sebagai campuran dalam hidangan.





Menu 1

Lontong Kupang

makanan khas daerah Jawa Timur. Makanan ini terkenal khususnya di daerah Arekan Jawa Timur. Di daerah pesisir timur Jawa Timur, lontong kupang yang terkenal adalah Kupang Keraton. Nama Keraton ini diambil dari suatu nama daerah atau suatu nama kecamatan di Kabupaten Pasuruan. Sudah sejak lama penduduk daerah ini mencari dan berdagang kerang kupang. baik dijual mentah ataupun berupa kuliner (lontong kupang).

Masyarakat mempercayai apabila memakan lontong kupang sambil minum air degan atau dengan es batu yaitu es degan semua penyakit di dalam tubuh, manusia yang memakan itu pun menjadi sehat. Lontong kupang biasa disajikan dengan sate kerang dan minum air dengan disajikan bersama tempurung degan atau dengan gelas es degan.

Bahan utama yang digunakan adalah kupang putih (*Corbula faba H*), yaitu hewan laut semacam kerang bentuknya kecil sebesar antara biji beras dan biji kedelai. Kupang yang telah dikupas dan dimasak, ditambahkan lontong dan lentho, kemudian diberi kuah petis dan sedikit perasan jeruk nipis. Untuk menghidangkan biasanya dipadukan dengan sate kerang, serta minuman air kelapa muda atau degan.





Lontong Kupang

Bahan

500 gr Kupang
 Daun Bawang (diiris)
 Lontong
 Lento Singkong (parutan singkong yang digoreng garing)
 Tahu Goreng
 Bawang Goreng
 Bumbu Ulek (1 porsi) :
 1 sdm Petis Matang
 1/2 Siung Bawang Putih
 1/2 sdm Bawang Putih Goreng
 Cabe Rawit Secukupnya
 1 sdm Air Jeruk nipis
 1 sdt Gula Pasir
 Bumbu Kuah :
 5 Siung Bawang Putih halus
 6 Siung Bawang Merah halus
 1/2 sdt Lada Bubuk
 1 sdt Kaldu Bubuk
 Secukupnya Garam & Gula
 2 sdm Minyak Untuk menumis
 1 Liter air
 - secukupnya kerupuk

Langkah - Langkah

1. Tumis daun bawang hingga kecoklatan masukkan bumbu halus tumis hingga wangi..tuang air dan masukkan kupang..masak hingga mendidih,matang.
2. Siapkan piring,beri petis,cabe rawit, bawang putih goreng,bawang putih,gula & jeruk nipis ulek dipiring,iris lontong,tahu goreng & lento singkong kemudian tuang kupang beserta kuahnya sajikan dengan taburan bawang goreng dan sate kerang.



Menu 2

Rujak Cingur

Rujak cingur adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama di daerah asalnya Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata cingur berarti "mulut", hal ini merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Rujak cingur biasanya terdiri dari irisan beberapa jenis buah seperti timun, kerahi (krai, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur), bengkuang, mangga muda, nanas, kedondong, kemudian ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo, cingur, serta sayuran seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, dan irisan tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk). Semua saus/bumbu dicampur dengan cara diulek, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak ulek.

Dalam penyajiannya rujak cingur dibedakan menjadi dua macam, yaitu penyajian 'biasa' dan 'matengan'. Penyajian 'biasa' atau umumnya, berupa semua bahan yang telah disebutkan di atas, sedangkan 'matengan' (matang, Jawa) hanya terdiri dari bahan-bahan matang saja; lontong, tahu goreng, tempe goreng, bendoyo (kerahi yang digodok) dan sayur (kangkung, kacang panjang, taoge) yang telah digodok. Tanpa ada bahan 'mentah'nya yaitu buah-buahan, karena pada dasarnya ada orang yang tidak menyukai buah-buahan. Keduanya memakai saus atau bumbu yang sama.

Makanan ini disebut rujak cingur karena bumbu olahan yang digunakan adalah petis udang dan irisan cingur. Hal ini yang membedakan dengan makanan rujak pada umumnya yang biasanya tanpa menggunakan bahan cingur tersebut. Rujak cingur biasa disajikan dengan tambahan kerupuk dan dengan alas pincuk .





Rujak Cingur

Bahan

- 1/4 ikat kangkung, siangi
- 100 gr taoge, buang ekor dan tutup kepalanya
- 4 buah timun, iris tipis
- 250 gr cingur sapi
- 1 buah tahu, goreng lalu potong potong
- 1/2 papan tempe, potong lalu goreng
- 2 buah lontong ukuran kecil, potong-potong

Bumbu perendam cingur

- 2 siung bawang putih
- 1/2 sdt ketumbar
- secukupnya garam

Bumbu Halus

- 10 buah cabe rawit merah
- 1 sachet terasi
- 1/2 buah pisang batu, iris tipis
- 8 sdm kacang tanah goreng
- 200 gr gula merah
- 1 sdt asam jawa
- 8 sdm petis udang
- secukupnya garam
- secukupnya air

Bahan Pelengkap

- secukupnya kerupuk

Langkah - Langkah

1. Cuci bersih semua sayuran kemudian tiriskan.
2. Cuci bersih cingur sapi kemudian tiriskan. Kemudian rebus cingur bersama dengan bumbu perendam sampai air menyusut, angkat. Kemudian goreng dalam minyak panas hingga matang, angkat dan tiriskan. Potong-potong kecil. Sisihkan.
3. Rebus kangkung dan taoge hingga matang, angkat lalu tiriskan dan sisihkan. Diatas cobek besar haluskan cabe rawit merah, terasi, kacang goreng, asam jawa, gula merah, pisang batu, garam hingga halus. Kemudian tambahkan petis giling lagi sampai tercampur rata. Setelah itu tambahkan air, aduk hingga bumbu tercampur rata.
4. Setelah bumbu tercampur rata, masukkan kangkung, timun, taoge, tahu, tempe, cingur dan lontong. Aduk sampai semua tercampur secara merata.
5. Tata diatas piring saji dan tambahkan kerupuk sebagai pelengkap.



Menu 3

Sate Kelapa

Sate adalah hidangan yang sangat populer di Indonesia; dengan berbagai suku bangsa dan tradisi seni memasak (lihat Masakan Indonesia) telah menghasilkan berbagai jenis sate. Di Indonesia, sate dapat diperoleh dari pedagang sate keliling, pedagang kaki lima di warung tepi jalan, hingga di restoran kelas atas, serta kerap disajikan dalam pesta dan kenduri. Resep dan cara pembuatan sate beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-masing daerah.

Sate kelapa merupakan sate yang dimana daging yang dibaluti oleh parutan kelapa. Sate kelapa sendiri merupakan makanan khas Kota Surabaya yang biasanya banyak dijumpai di daerah pesisir daerah Surabaya utara yang biasanya kebanyakan di daerah Kenjeran dan Suramadu akan tetapi juga dapat dijumpai di daerah pasar pasar tradisional. Rekomendasi untuk tempat makanan nya yang cukup terkenal di daerah Surabaya berada di tempat makan Sate Kelapa Odomohen yang beralamat di Jl. Walikota Mustajab no 36.





Sate Kelapa

Bahan

- 500 gram daging Sapi(potong dadu)
- Kelapa parut muda (dari 1/2 butir kelapa)
- Minyak goreng (secukupnya)
- 20 buah tusukan sate

Bumbu Halus

- 3 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 3 cm kunyit bakar
- 1 sdm biji ketumbar
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir

Bumbu Pelengkap

- Saus kacang (secukupnya)
- Cabai rawit (secukupnya)
- Kecap manis (secukupnya, jika suka)
- Bawang merah iris (secukupnya)

Langkah - Langkah

1. Tumis bumbu halus hingga harum.
2. Angkat bumbu yang telah harum dan matang, biarkan dingin.
3. Campur bumbu halus dengan daging sapi dan parutan kelapa.
4. Diamkan semua bahan yang dicampur kira-kira selama 30 menit agar bumbu meresap ke daging.
5. Ambil tusukan sate kemudian tusukkan daging.
6. Panggang sate di atas bara api hingga matang.
7. Jika semua sate sudah matang, sajikan bersama bumbu pelengkap.
Sajikan sate klop ini dengan nasi putih hangat, lalapan mentimun dan air jeruk dingin.



Menu 4 Rawon

Rawon adalah makanan yang berasal dari daerah Jawa Timur yang dimana berupa sup daging berkuah hitam dengan campuran bumbu khas yang menggunakan kluwek. Rawon disajikan bersama nasi, dilengkapi dengan tauge berekor pendek, telur asin, daun bawang, kerupuk udang, daging sapi goreng (empal), dan sambal. Beberapa pelengkap lain yang juga dapat dihidangkan bersama rawon adalah olahan jeroan. Kunci lezat rawon juga berada pada olahan kuahnya yang berasal dari kaldu daging yang digunakan, baik dari lemak daging, tulang muda, maupun kulit.

Di daerah Surabaya sendiri masakan daerah ini sangat lah terkenal dan banyak dijumpai di semua warung makan. Akan tetapi, di daerah Surabaya terdapat tempat makanan yang dimana masakan rawonnya sangat khas yaitu rawon kalkulator yang beralamat di Sentra PKL Tamam Bungkul, Jl. Raya Darmo, Darmo, Kec. Wonokromo, Kota SBY, Jawa Timur.





Rawon

Bahan

- 800 gr daging sapi yg ada lemaknya
- 1-2 lt air untuk merebus daging
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 6 buah Cabe rawit utuhan

Bumbu halus

- 8-10 siung bawang merah
- 4-5 siung bawang putih
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt jinten bubuk
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 5 buah kemiri bulat utuh
- 6-8 buah kluwek
- Secukupnya garam
- Secukupnya gula
- Secukupnya kaldu bubuk rasa sapi

Bahan Pelengkap

- Toge pendek
- Telur asin
- Emping goreng/krupuk udang
- Irisan jeruk nipis/ lemon
- Sambal

Langkah - Langkah

1. Rebus daging sapi sampai matang potong-potong, sambil menunggu daging matang ulek bumbu halus kemudian tambahkan kluwek ulek dgn bumbu halus.
2. Tumis bumbu halus sampai harum kemudian tambahkan daun salam, daun jeruk dan sereh geprek kemudian tambahkan air bekas rendaman kluwek tumis sampai air berkurang kemudian masukan tumisan bumbu halus kedalam rebusan daging tambahkan garam, gula dan kaldu bubuk rebus hingga daging empuk dan meresap kedalam daging (sampai daging berwarna hitam) koreksi rasa angkat beri cabe rawit utuhan.
3. Hidangkan rawon jeruk nipis, emping goreng, telur asin, dan goreng bawang, cabe rawit (untuk menambah rasa pedas)



Menu 5 Tahu Tek

Tahu tek merupakan masakan khas Jawa Timur yang dimana asal muasal nya dari seorang penjual yang menggunakan gunting untuk memotong-motong tahu dan lontong. Saat proses menggunting ini, muncul bebunyian tek... tek... tek... yang bisa didengar oleh pembeli dan menandakan pesanan mereka tengah diolah. Karena suara yang khas ini maka muncul penamaan tahu "tek".

akan tetapi Tahu tek sendiri terkenal di Kota Surabaya yang dimana banyak penjual makanan tersebut dijumpai di sudut sudut kota. Tahu Tek sendiri merupakan makanan favorite yang diminati yang dimana harganya yang sangat bersahabat di kantong dan juga yang rasanya sangat menggugah selera di lidah.





Tahu Tek

Bahan

- Secukupnya kacang goreng tanpa kupas
- 5 buah cabe
- 2 iris tipis bawang putih
- 1/2 sdt gula merah
- Secukupnya garam
- Secukupnya kecap
- 2 sendok petis yg sudah di masak

Bahan Isian

- secukupnya Kecambah
- Lontong (Potong sesuai selera)
- Tahu goreng (Potong sesuai selera)
- Timun cacah
- Telur Ceplok

Bahan Pelengkap

- Krupuk

Langkah - Langkah

1. Ulek kacang goreng , cabe , gula merah, Bawang Putih
2. Jika sudah halus tambahkan petis dan air
3. Jika sudah tambahkan kecap agar rasanya bisa manis lalu uleg
4. Lalu siapkan bahan untuk isiannya
5. Lalu susun dan guntingi lontong dan tahu dan telur kemudian atasnya di kasih kecambah
6. Kemudian siram atasnya siram dengan bumbu yg sudah di ulek tadi lalu hidangkan



Menu 6

Lontong Balap

Lontong Balap merupakan masakan khas Jawa Timur yang dimana didominasi di daerah Kota Surabaya. Dalam sejarahnya sendiri lontong balap dijual dalam kemaron besar yang terbuat dari tanah liat yang dibakar, yang berat dan dipikul keliling kota. Kemaron besar yaitu wadah terbuat dari tanah liat (dibakar menjadi warna merah bata). Karena bobot kemaron yang berat, sekarang tempat ini diganti dengan panci yang terbuat dari logam. Para penjual lontong balap ini, untuk berebut pembeli di perjalanan dan pembeli di pasar berjalan cepat-cepat menuju pos terakhir di Pasar Wonokromo, dari jalan cepat ini menimbulkan kesan berpacu sesama penjual (dalam bahasa Jawa: balapan), dari balapan ini kemudian dikenal dengan nama lontong balap. Penjual lontong balap pada zaman dulu didominasi oleh penjual dari Kampung Kutisari dan Kendangsari yang sekarang menjadi wilayah Surabaya Selatan. Dari Kutisari-lah makanan lontong balap berasal. Kampung Kutisari dan Kendangsari, pada kenyataannya, keduanya sama-sama berjarak lebih kurang 5 km dari Pasar Wonokromo. Karena lontong balap dikenal luas oleh masyarakat dari Pasar Wonokromo yang sekarang berubah nama menjadi DTC, nama tempat itu pun melekat serta menjadi ciri khas nama masakan "Lontong Balap Wonokromo" yang untuk masa sekarang disebut lontong balap. Pada masa sekarang lontong balap lebih sering dijual dalam kereta dorong dan warung, meski demikian nama lontong balap tetap tidak berubah.





Lontong Balap

Bahan

- 300 gr Tauge
- 5 siung Bawang putih
- 4 siung Bawang merah
- secukupnya Daun bawang
- secukupnya Daun seledri
- 1 Liter Kaldu sapi (Air biasa juga bisa)
- 2 sdm Minyak untuk menumis
- 1 sdt Kaldu bubuk
- 1/4 sdt Lada bubuk
- Secukupnya Garam & Gula

Bahan isian

- Lontong
- Tahu goreng
- Lento Kacang tolo
- Bawang goreng
- Kecap manis

Bahan lento kacang tolo

- 200 gr Kacang Tolo direbus(3/4 dihaluskan,1/4 biarkan utuh)
- 5 Siung Bawang putih halus
- 2 cm Kencur halus
- Putih Telur
- 2 lembar Daun Jeruk iris tipis
- 3 buah Cabe rawit (opsional)
- Secukupnya Garam & gula

Langkah - Langkah

1. Haluskan bawang putih & bawang merah..tumis bumbu halus.
2. masukkan air kaldu.beri garam,lada,gula & kaldu bubuk,,masak hingga mendidih,
3. masukkan tauge,daun bawang & seledri aduk rata kemudian langsung matikan api.
4. biarkan tauge matang sendiri dengan kuah panasnya.
5. Siapkan piring beri bahan pelengkap dan siram dengan kuah,taburi bawang goreng dan kecap manis,lengkapi dengan sambel petis dan sate kerang Lalu siap dihidangkan.



Menu 7

Lontong Kikil

Lontong Kikil merupakan sebuah masakan Tradisional khas Kota Surabaya yang dimana terdiri dari lontong dan kikil sapi (Kaki sapi), cara menghidangkan adalah dengan mangkuk atau dengan piring, lontong dipotong-potong kecil kemudian kikil dituangkan bersama kuah yang panas, dan dimakan dalam keadaan hangat.

Lontong kikil banyak dijual keliling, pada zaman dulu dipikul dan sekarang didorong, ada juga yang pakai sepeda motor untuk menjajahkan keliling, ada juga yang dijual di warung yang khusus menjual lontong kikil dan gulai.





Kikil

Bahan

- 1 buah kaki sapi

Bumbu - bumbu

- 120 gr bawang merah
- 90 gr bawang putih
- 3 ruas jari kunyit
- 2 ruas jari kencur
- 3 ruas jari temu kunci
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdt jinten bubuk
- 6 buah lombok merah besar
- 12 butir kemiri, goreng sbntar
- 1 sdm petis udang yg enak
- Secukupnya garam halus
- Secukupnya lada bubuk
- Secukupnya kaldu bubuk
- 2 batang serai
- 5 helai daun jeruk
- 5 helai daun salam
- 2 ruas jari jahe
- 3 ruas jari lengkuas, keprek

Bahan Pelengkap

- Secukupnya lontong
- Secukupnya jeruk nipis
- Secukupnya bawang merah goreng
- Secukupnya kerupuk udang
- Secukupnya daun bawang merah, iris
- Secukupnya sambal

Langkah - Langkah

1. Bersihkan kikil, bakar kmbli bila masih ada bulu2 halusnnya, kikis pakai pisau bila ada bagian2 hitamnya krn bekas bakaran td, lepaskan kikilnya dari kaki sapi, cuci hg bersih, potong dadu2 kecil atau sesuai selera.
2. Rebus kikil yg sdh bersih td dg diberikan 2 batang serai dikeprek, 5 helai daun jeruk dan 5 helai daun salam yg segar ke dlm air rebusan. Rebus kikil hg jd lunak dan tidak ada bau khas sapinya, saring dan tiriskan kikilnya. Buang air rebusannya. Rebus kmbli dg air yg baru sembari sambil buat bumbunya, berikan garam dan lada juga kaldu bubuknya dlu.
3. Haluskan semua bumbu kecuali sereh, lengkuas, daun salam dan jeruk. Tumis bumbu halusnnya hg harum lalu masukkan sereh, lengkuas dan daun salam-jeruknya td, tumis hg layu. Sisihkan.
4. Masukkan bumbu yg ditumis td ke dlm air rebusan kikil tsb, masak kembali hg bumbu dan kikilnya menyatu, perbaiki rasanya. Siap disajikan bersama dg bahan pelengkap lainnya.



Menu 8

Pecel Semanggi

Semanggi adalah sekelompok paku air (Salviniales) dari marga Marsilea yang di Indonesia mudah ditemukan di pematang sawah atau tepi saluran irigasi. Sedangkan di Kota Surabaya tanaman ini dijadikan bahan makanan kuliner yang khas dan masih eksis yang dimana kerap dijual disaat pagi hari dan kerap dinamakan Pecel Semanggi. Penjual semanggi Surabaya mudah dikenali karena menggunakan jarit dan selendang untuk memanggul semanggi. Sayuran yang digunakan ada dua macam, yaitu daun semanggi dan kecambah yang direbus. Bumbunya yang khas terbuat dari perpaduan ketela rambat, kacang tanah, dan gula merah serta dilengkapi kerupuk puli. Karena bahan utamanya ketela rambat, rasa sambal pecel ini pun didominasi manis ketela.

Makanan ini khas Kota Surabaya dan tidak ditemui di tempat lain. Semanggi Surabaya bahkan biasa disebut dalam kisah-kisah (lakon) ludruk Suroboyoan. Bahkan ada sebuah lagu daerah Surabaya yang berjudul Semanggi Suroboyo.





Semanggi

Bahan

- 3 daun semanggi
- 2 genggam taoge
- 1 biji ubi putih (200 gram)/ketela rambat rebus.haluskan
- segenggam kacang goreng,haluskan
- 30 gram gula merah
- secukupnya garam
- 4 siung bwg merah
- 2 siung bwg putih
- 1 ruas kencur
- Air Matang 180cc
- Petis
- secukupnya garam
- 3 cabe rawit

Bahan Pelengkap

- Kerupuk Puli

Langkah - Langkah

- 1.Rebus semanggi dan taoge secara terpisah.sisihkan.
- 2.Haluskan duo bawang,kencur,cabe rawit lalu tumis hinga harum.tambahkan air,garam,petis,gula merah,kacang goreng halus dan ubi yg dihaluskan.aduk terus dengan api kecil hingga mengental.
3. Jika sudah taruh semanggi dan taoge di atas piring dan campurkan dengan bumbu bumbu yang sudah disajikan lalu tambahkan kerupuk puli lalu hidangkan.

