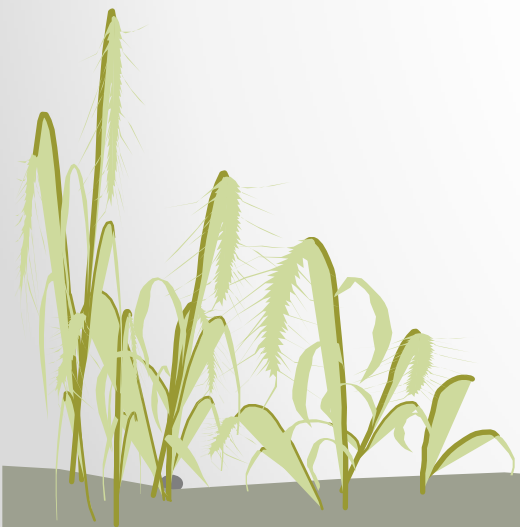


Makanan Tradisional di Johor : Wajib Cuba

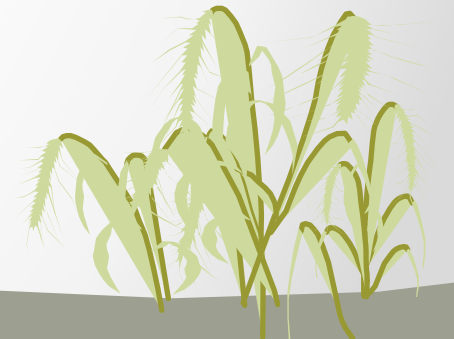
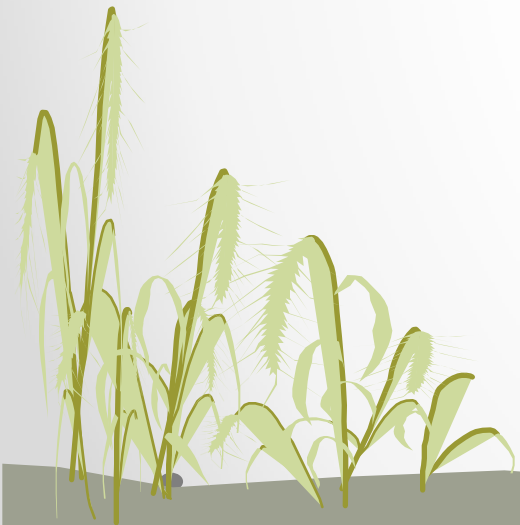
Sumber : Blog saji.my



Makanan Tradisional di Johor : Wajib Cuba

Negeri Johor bukan sahaja terkenal dengan keunikan budaya masyarakatnya, malah ia menjadi destinasi pelancong tempatan dan pelancong asing. Makanan yang terdapat di negeri Johor ini kebanyakan dipengaruhi dari negara Arab serta kepulauan Melayu.

Sešetengah makanan di Johor begitu unik serta sukar didapati di negeri lain. Terdapat juga makanan yang hanya dihidangkan semasa perayaan atau sambutan majlis – majlis tertentu sahaja.



Laksa Johor



Johor tidak ketinggalan untuk mempunyai resepi laksanya yang tersendiri. Sekali pandang laksa Johor, ianya seperti dengan kebanyakan laksa di negeri lain namun ada kelainan yang membuatnya laksa Johor lain daripada yang lain. Tidak seperti laksa lain, mee yang digunakan kebiasaanya bukan dari bahan mee laksa yang diperbuat daripada tepung beras, tetapi mee yang digunakan ialah dari jenis spaghetti.

Tentang kuahnya, ianya lebih pekat daripada biasa menggunakan isi ikan tenggiri, ikan parang atau kembung dan dimasak pula dengan santan yang pekat bersama kerisik kelapa. Sudah tentulah, hidangan laksa Johor juga akan dihidangkan bersama ulam-ulaman dan juga sambal belacan untuk menambahkan lagi 'kick'. Kalau tak pedas, bukan orang Johor namanya.

Penduduk sekitar Senai pasti sudah terbiasa dengan warung ini, bukan? Terkenal dengan hidangan Mi Bandung Udang, harga untuk hidangan istimewa di sini juga sangat berpatutan dengan kualitasnya! Mi Bandung Udang di sini sememangnya bikin ramai pengunjung yang merasainya ketagih. Saiz udang yang dihidangkan memang cukup besar, dan ianya juga dihidangkan dalam kuantiti yang agak banyak.

Mee Bandung Muar Pak Abu



Mee Rebus Haji Wahid



Keluarga Haji Wahid memulakan usaha ini sejak 1918. Ia Bermula sejak generasi yang awalan lalu dari Basid Ali Karam Ali - Wak Baidali yang menjual mee rebus setiap hari dengan menggunakan kandar dua keranjang rotan yang dipikul di sekitar Bukit Zaharah dan Kampung Air Molek.

Pada 1938, anaknya Haji Wahid Basid Ali mengambialih tugasnya dan menjadi satu-satunya penjual mee rebus di antara penjual sate di Satay Club, di seberang stasiun KTM Johor Bahru.

Pada 1977, salah seorang Anak Haji Wahid iaitu Haji Zainal memulakan perniagaannya sendiri, Di ZAINAL'S PLACE 89, Jalan Keris, Taman Sri Tebrau, 80050 Johor Bahru

Kalau sebut je **Kacang Pool Haji**, pasti ramai yang kenal kerana Kacang Pool Haji sememangnya kacang pool yang popular di Johor. Tak lengkap kalau pergi Johor Bharu tak merasa Kacang Pool Haji ini.. Pemilik Kacang Pool Haji, Makpol Saimon telah mengusahakan restoran ini sejak 20 tahun yang lepas. Kalau di waktu pagi, memang ramai orang tidak seperti di waktu petang. Mungkin rakyat Johor suka bersarapan Kacang Pool di waktu pagi. Kan?

Roti Pool



Lontong



Lontong merupakan sejenis makanan berasaskan sayuran, terdiri daripada tempe, kacang kacang panjang, kobis, lobak dan tahu. Di Johor terdapat dua jenis Lontong iaitu Basah dan Kering (Lontong darat)

Lontong Basah di masak dalam kuah lemak yang diletak sedikit kunyit, memberi kan warna kuning keemasan. Kedua-duanya dihidang bersama nasi impit dan juga kuah kacang.

Walaupun asalnya adalah makanan tradisi orang Cina, kini telur pindang sudah boleh diperolehi di seluruh kawasan Semenanjung Malaysia.

Disebabkan rasanya yang unik dan berempah, serta proses masakannya yang agak rumit, telur pindang bukan menjadi menu bagi makanan harian. Telur ini dibuat lebih untuk hari-hari keramaian serta untuk kenduri kahwin. Biasanya telur ini akan diberikan sebagai hadiah tradisi di kenduri kahwin orang Melayu Johor kepada tetamu. Satu lagi kelebihanannya ialah telur pindang ini boleh tahan lama untuk dimakan, dan tidak basi sehingga 2 minggu.

Telur Pindang



Nasi Beriani @ Md Shah di Batu Pahat



Nasi Beriani Mohd Shah Batu Pahat
Dah pernah cuba?? Jom Makan.. Sedap...
Kepada pengemar nasi beriani bolehlah mencuba Nasi Beriani Mohd Shah di Medan Selera Peserai, Batu Pahat Johor.

Terdapat pelbagai jenis otak-otak yang terdapat di daerah berlainan. Otak-otak nyonya, berasal dari Peranakan, terdapat di negeri utara Malaysia, Pulau Pinang, dikukus dalam daun pandan. Bagaimanapun, otak-otak di sebelah pantai timur dan selatan Malaysia dan di Singapura di balut sebagai kepingan kecil dalam daun kelapa atau pisang dan dipanggang (versi Singapura biasanya dipanggang dalam daun pandan). Ia menghasilkan otak-otak yang lebih kuning bata, lebih kering dengan bau asap ikan.. Selain itu, versi moden turut menggunakan isi ikan yang dihancurkan dan dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung kanji yang menjadikan isinya bergetah.

Otak-Otak

