

Media : **Surya**

Tanggal : 16/11/2015

Halaman : 7

Rubrik : **Culinary**Kolom : **Perita**Program Studi/ Unit : **Teknik Informatika****Ayam Tumbuk Rame**

REDAM PEDASNYA

Kuliner berbasis daging ayam sangat warna-warni. Bukan hanya bumbunya saja tapi juga nama-namanya. Biasanya, nama menunya tidak jauh dengan cara penyajiannya. Kuliner kali ini me-review Ayam Tumbuk dan Ayam Geprek.



DENGAN SUP

REKOM KULINER

Anda punya rekomendasi tempat kuliner untuk sajian halaman Culinary Harian Surya, silakan beritahu kami kontak si pemilik, atau SMS saja alamatnya ke kami, lewat
0858 5243 8549.



Media :

Tanggal :

Halaman :

Rubrik :

Kolom :

Program Studi/ Unit :



SAJIANNYA cukup menarik. Di atas piring warna putih yang lumayan lebar tersaji nasi putih, ayam yang sudah ditumbuk, lalapan (irisan mentimun, kubis dan daun kemangi), dan satu mangkok berisi sup.

Racikan itu adalah menu standar kalau mencicipi kuliner Ayam Tumbuk Rame di kawasan Ruko Palm Square City, Pondok Candra Indah. Persisnya, di seberang jalan ke arah Bandara Juanda.

"Mau berapa beberapa lomboknya," kata pelayan sebelum Surya memesan satu porsi kuliner itu. "Masing-masing kelipatan dua seperti tertera di menu."

Rupanya, level pedas sekarang menjadi pertimbangan hampir di semua kuliner. Tidak hanya mi atau sego sambel. Di Ayam Tumbuk Rame, level pedas dimulai dari 0 hingga 5.

Menimbang tidak terlalu suka pedas, akhirnya Surya

memutuskan level 3, yang berarti enam lombok untuk dicampur dengan paha atas ayam sebagai pilihan dagingnya.

Setelah digoreng, ayam kemudian masuk ke sebuah lumpang, lalu si pelayan menumbuknya. "Boleh lihat *kok* cara numbuknya, kalau perlu boleh numbuk sendiri," tukas Christian Bobby Widjaja, pemilik Ayam Tumbuk Rame.

Rasa menyengat panas terasa di lidah begitu ayam disantap. Sedikit wangi karena ada daun jeruk yang ikut ditumbuk. Pedas

dan sedikit asin. Pas sekali di lidah.

Tidak perlu takut mulut kepanasan. Langsung saja diseruput sup yang menjadi satu paket dengan menu ayam tumbuk ini. "Isi sup kentang, wortel, dan suwiran ayam. Kadang hari tertentu, kami ganti sosis," lanjut Bobby, yang alumnus Teknik Informatika UK Petra Surabaya.

Ayam Tumbuk Rame memberikan satu opsi baru bagi pecinta kuliner berbasis ayam. Bobby sengaja menawarkan variasi itu kuliner yang relatif populer dan merakyat ini.

Kuliner ini masih relatif baru di sekitar Pondok Candra Indah. Selama sembilan bulan terakhir, Bobby membangun rukonya untuk kafe. Tapi, cowok ini berani mengubah citra bisnis kafanya menjadi kuliner.

Lokasinya mudah dicapai. Suasana ruangan masih terasa seperti kafe, dengan banyak mural di bagian dinding kanan dan kiri. Beberapa foto pengunjung kafe, masih tertempel di situ. (hri)

Media :

Tanggal :

Halaman :

Rubrik :

Kolom :

Program Studi/ Unit :



FOTO-FOTO: SURVIV/HARYANTO