

## Kuliner Kota Bandung

### 1. Batagor



Asal usul Batagor sendiri bermula karena ketidak sengajaan. Berawal dari seorang perantau Jawa Tengah bernama Isan yang berjualan bakso di daerah Bandung yang saat itu dagangannya tidak habis. Tentu dagangannya akan segera basi jika dijual keesokan harinya. Alhasil, bakso tahu yang tidak habis tersebut ia goreng lalu ia bagikan kepada tetangga sekitarnya. Sejak itu pula para tetangga mulai menggunakan kata 'Batagor' sebagai nama dari bakso tahu goreng buatan Isan. Seiring berjalannya waktu batagor pun mulai dikenal dan digemari banyak orang.

### 2. Peuyeum



Peuyeum merupakan makanan khas Kota Bandung yang sudah sangat terkenal dan memiliki banyak penikmat baik dari Kota Bandung sendiri maupun luar Kota Bandung. Peuyeum merupakan olahan singkong yang difermentasi dan memiliki cita rasa yang khas. "Pengolahannya diberi ragi lalu dibiarkan semalam atau lebih. Dalam bahasa Sunda dipeuyeum atau diperam, sehingga namanya pun menjadi peuyeum".

### 3. Seblak



Nama 'Seblak' sendiri banyak yang mengira sebagai kerupuk basah, padahal nama 'Seblak' sendiri merupakan nama dari bumbu yang digunakan, yakni kencur, cabe, bawang merah, bawang putih, gula, dan garam, sedangkan kerupuk basah adalah isiannya. Disebutkan juga bahwa istilah 'Seblak' sering dihubungkan dengan perasaan seperti 'nyeblak hate' yang artinya kaget. Kaitannya dengan seblak karena diibaratkan rasa kaget ketika mencoba seblak karena memiliki rasanya yang sangat pedas.

#### 4. Cuanki



Cuanki adalah makanan khas Jawa Barat yang bisa dengan mudah ditemukan di Bandung. Rasanya yang gurih berpadu dengan kuahnya yang hangat digemari banyak orang. Resep cuanki terdiri dari bakso dan pangsit goreng yang dicelupkan ke dalam kuah bening. Cuanki rasanya mirip dengan bakso Marang dan memiliki rasa yang lebih ringan.

#### 5. Cilok



Cilok adalah singkatan dari aci dicolok. Bahan utama cilok adalah tapioka, yang dalam bahasa Sunda disebut aci dan dimakan dengan cara dicolok. Cilok berbentuk bulat dan

memiliki tekstur yang kenyal. Cilok biasanya disajikan dengan bumbu kacang, kecap, dan saus. Rasanya asin, gurih dan manis

#### 6. Serabi Bandung



Surabi adalah salah satu jajanan khas Bandung. Jajanan ini terbuat dari tepung beras dan santan yang dibakar di atas kayu bakar menggunakan alat tradisional seperti tungku dan cetakan khusus dari tanah liat. Kue surabi secara garis besar dapat dibagi menjadi tiga jenis yaitu dinikmati manis dengan gula merah cair atau kinca, dinikmati dengan oncom pedas, dan dinikmati dengan rasa asin yang dicampur dengan telur.