



Manila, Philippines

Title: Sisig dengan Sentuhan Global dari Chef Sau del Rosario

Date of publication: May 31 2017

Author: Odilia Winneke Setiawati

Name of publication: <https://food.detik.com/read/2017/05/31/105105/3516230/294/membawa-makanan-dari-street-market-ke-world-market?d992202284>

Sajian tradisional khas Filipina pun bisa ditampilkan dengan gaya berbeda. Chef Sau memberi sentuhan menarik pada sisig.

Menyebut hidangan tradisional Filipina, Sisig menjadi yang pertama. Sajian ikonik yang istimewa buat orang Filipina ini berupa bagian telinga, hidung, pipi dan hati babi panggang yang dipotong kecil-kecil. Kemudian dimasak dengan bawang Bombay, cabe serta calamansi.

Sisig merupakan sajian khas Kapampangan yang disebut sudah ada sejak abad ke 17. Marinasi daging babi ikan dengan cuka dan bumbu menjadi ciri khas kuliner Kapampangan.

Di forum World Street Food Congress (WSFC) kali ini chef Sau berperan banyak. Sebagai kaptn yang mengawal kurasi kuliner Filipina bersama KF Seetoh. Enam kuliner terpilih ditampilkan dalam jambore WSFC tahun ini.

Dalam presentasinya siang ini (31/5). Chef Sau menampilkan sajian andalannya Sisig Paella. Sisig disajikan dalam bentuk Paella, sajian nasi dan seafood khas Valencia, Spanyol.

Secara historis Spanyol berperan banyak pada Filipina baik politik maupun budaya termasuk makanan.

Sisig Paella ini diperagakan pembuatannya oleh chef Sau. Margarin dan minyak dipanaskan untuk menumis bawang bombay hingga wangi. Selanjutnya ditambahkan potongan kecil hidung, telinga, pipi dan hati yang sudah dipanggang.

Ditambahkan bumbu juga air jeruk calamansi atau lemon cui. Baru kemudian ditambahkan beras dan kaldu babi. Dimasak perlahan seperti menanak nasi hingga nasi matang.

Sajian yang berwarna kecokelatan inipun diberi sentuhan cabe merah cincang hingga rasanya agak pedas. Tampilannya dipercantik dengan taburan bunga telang dan potongan calamansi.

Paella yang tampil dengan sentuhan berbeda ini memberikan bukti bahwa warisan kuliner tetap bisa disajikan dengan cara baru dan menarik.

'WSFC ini membuat saya bertemu dengan banyak orang dan mendapatkan banyak inspirasi. Saya sangat bersyukur,' ungkap chef Sau menutup presentasinya dengan membagikan sisig paella yang sedap.

(odi/lus)