

Bima Arya: Membuat Rendang dan Teh Talua Butuh Proses Panjang

Afrizal - PADANG.INDONESIASATU.ID

Aug 10, 2022 - 13:02



PADANG – Walikota Bogor yang juga Ketua Dewan Apeksi, Bima Arya akhirnya mencoba memasak rendang dan teh talua. Kedua menu itu diolahnya di Padang, tempat asal muasal menu itu tercipta.

Rendang dan teh talua merupakan menu tradisional khas Minang. Membuatnya perlu ketelatenan. Karena menu tersebut diolah dengan rempah dan lainnya.

Saat Lomba Merandang dan Membuat Teh Talua di ajang Rakernas Apeksi XV, Bima Arya mencoba mengolah kedua menu tersebut. Rendang diaduknya di atas kuahi. Begitu rendang selesai, Bima Arya mencicipi langsung rendang tersebut.

“Randang memang enak, tak heran jika rasanya telah mendunia,” ungkapnya, Selasa (9/8/2022).

Setelah membuat randang, Bima Arya ikut membuat teh talua. Kuning telur dan gula pasir dikocoknya dengan kencang. Begitu kuning telur telah diaduk rata, teh hangat dimasukkannya ke dalam gelas berisi kuning telur tadi. Teh talua pun diminumnya.

“Waduh, ini juga enak,” sebutnya usai menyeruput teh talua.

Bima Arya mengaku, kuliner Padang memang dikenal lezat. Selama ini dirinya hanya bisa merasakan langsung, tanpa mencoba membuatnya.

“Setelah mencoba membuatnya, ternyata butuh proses panjang agar bisa menjadi menu yang lezat,” ungkap Bima Arya.

Randang dan teh talua telah tercatat dalam buku rekor Museum Rekor Indonesia (Muri). Teh talua menjadi minuman nasional setelah seluruh wali kota se-Indonesia membuatnya di Rakernas Apeksi XV di Padang.(**)