



Soto Betawi

Pengertian Soto Betawi

Soto Betawi adalah [soto](#) khas Betawi yang terdiri dari campuran daging dan jerohan sapi dan kuah santan kental sehingga terasa gurih dan nikmat.

Fungsi soto Betawi

- 1) Sebagai *appetizer* artinya sebagai hidangan pembuka untuk membangkitkan selera makan.
- 2) Sebagai *side dish* yaitu sebagai hidangan penyerta.
- 3) Pada jamuan makan berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari *appetizer*.
- 4) Merupakan kelengkapan hidangan dan gizi dalam susunan makanan seimbang.

Klasifikasi soto dalam menu Indonesia



1) Soto cair

Soto cair merupakan soto jernih, konsistensinya cair, tidak mengandung bahan pengental, memakai kaldu dari ayam, daging/ tulang sapi, kambing, babi atau ikan dan macam-macam sayuran sebagai isi atau garnish. Misalnya : soto ayam, soto bandung

2) Soto kental

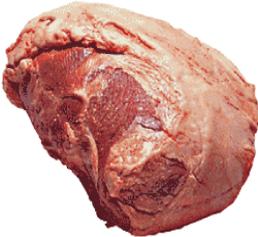
Ciri-ciri soto kental adalah warnanya buram/ putih tetapi bahan isi masih terlihat. Pengentalan dilakukan dengan menambah bahan pengental seperti tepung, jagung giling, gandum, beras, kentang atau bahan sayuran yang banyak mengandung zat tepung. Misalnya soto Betawi.

3) *Soto Regional*

Nama regional diambil dari daerah asalnya kemudian diperkenalkan kepada dunia luas sehingga menjadi bagian daripada soto nasional yang dapat dijumpai dalam daftar menu di beberapa restoran. Misalnya : soto Banjar, soto Bandung

Bahan yang digunakan dalam pembuatan soto Betawi

Berikut adalah bahan dan bumbu yang digunakan untuk membuat soto Betawi:

Bahan kaldu :	
150 g daging sapi	
100 g hati sapi	
100 g paru	
100 g usus	
600 ml santan kental	

Bumbu:

2 sdm gula pasir



3 cm kayumanis



1 batang serai



2 lembar daun salam



2 lembar daun jeruk



1 ruas jahe, memarkan



1 ruas lengkuas, memarkan



3 sdm minyak untuk menumis



Bumbu halus

Garam		Merica	
Bawang merah		Bawang putih	

Bahan pelengkap

3 buah Jeruk purut		Bawang goreng	
Cabe rawit		Emping	

Teknik pembuatan soto Betawi





Mengolah bahan pelengkap soto Betawi



Finishing : simpan kuah, daging dan jerohan dalam mangkuk. Tambahkan perasan jeruk purut, dan taburi dengan bawang goreng. Sajikan bersama emping dan sambal.



