

## Mengenal Aneka Jenis Sate Lezat di Indonesia



Sate merupakan salah satu warisan kuliner Indonesia yang sudah tidak diragukan lagi kelezatannya. Sate merupakan irisan daging kecil-kecil yang ditusuk dan dipanggang, diberi bumbu kacang atau kecap. Di Indonesia, terdapat beberapa jenis sate yang umumnya dikenal yaitu sate ayam, kambing, sapi, udang, kerang, bahkan usus, hati dan ampela ayam pun dapat menjadi bahan sate.

Sate konon dibuat oleh pedagang makanan di pulau Jawa pada sekitar awal abad ke-19. Pada masa ketika pendatang dari timur tengah berdatangan ke Indonesia, sate dengan bahan utama daging kambing atau domba pun semakin populer. Yuk, intip beberapa jenis sate di bawah ini.

### 1. Sate ayam Madura

Makanan yang satu ini disajikan dengan kombinasi kecap dan bumbu kacang. Tidak hanya daging ayamnya saja, Ibu juga dapat menyisipkan potongan kulit ayam pada masing-masing tusuk sate ayam. Sate ayam Madura juga umumnya disajikan dengan lontong sebagai pelengkap.

### 2. Sate kerang

Sate kerang merupakan makanan yang terkenal di Medan, Sumatera Utara. Berbeda dengan sate kebanyakan, sate kerang Medan tidak dibakar. Dibumbui dengan bumbu khas, kerang ini juga terlebih dahulu direbus guna membuat dagingnya lebih empuk ketika

dikonsumsi.

### 3. [Sate Maranggi](#)

Ketumbar serta gula merah merupakan bumbu utama dari sate sapi asal Purwakarta ini. Mengonsumsi sate maranggi pun tidak lengkap apabila tidak disertai dengan dua pelengkap yang lezat, yaitu sambal oncom dan ketan bakar.

### 4. Sate lilit Bali

Makanan asal Bali ini biasanya dibuat dari ikan ataupun ayam. Sate lilit diolah dari daging yang telah dilumatkan kemudian dicampur dengan bumbu. Sebagai pengganti tusuk sate, sate dililitkan pada batang serai sehingga aroma makanan ini semakin nikmat.

### 5. Sate taichan

Walaupun tergolong sate jenis baru, sate taichan kini menjadi jenis sate yang banyak disukai karena rasanya yang lezat. Sate taichan merupakan sate ayam yang dibakar tanpa dibumbui kacang dan juga kecap. Disajikan tanpa bumbu, sate taichan tentunya semakin khas dengan warna putih daging ayamnya, air perasan jeruk nipis yang asam menyegarkan, serta sambal cabe rawit yang pedas menggoda. Selain ayam, kini Ibu juga dapat berkreasi dengan aneka bahan lainnya pada resep sate taichan [di sini](#).

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/mengenal-aneka-jenis-sate-lezat-di-indonesia.html>