



Ikan Asam Pedas

Sejarah

Asam pedas atau **asam padeh**, **sampadeh** adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau dan kemudian menyebar di kawasan Melayu (Riau, Kepulauan Riau, Jambi, Lampung, Kalimantan Barat, dan Semenanjung Malaya) yang memiliki cita rasa asam dan pedas

Bahan Dasar

Olahan ikan asam pedas Kedai Anjung Asam Pedas Melaka cukup menggugah selera saat dinikmati. Perpaduan berbagai rempah seperti, nanas, air asam jawa, bunga kecombrang, okra ikan kakap putih dan ikan sagai menjadi citarasa tersendiri saat menikmatinya.

Kepulauan Riau

Dari sekian banyak olahan ikan khas daerah Kepulauan Riau seperti gulai ataupun pindang, asam pedas memang menjadi satu olahan favorit. Menu asam pedas pun selalu menjadi andalan untuk menjamu tamu. Tak heran kalau asam pedas banyak ditemukan di rumah makan biasa atau rumah makan yang khusus menjadikan asam pedas ikan patin sebagai ciri khasnya.

Jenis Ikan

Masakan ini menggunakan berbagai jenis ikan dan hidangan laut seperti ikan patin, kakap, tuna, ikan kembung, gurami, dan cumi-cumi sebagai bahan utama yang kemudian dibumbui dengan asam jawa, cabai, dan rempah-rempah lainnya

Ikan Patin

Ikan Patin juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Protein dan Omega 3 yang terkandung di dalamnya dapat membantu pertumbuhan dan perkembangan otak. Selain itu kandungan lemak tak jenuhnya dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dan mencegah penyakit jantung koroner. Karena kadar lemaknya yang rendah, ikan Patin juga dapat membantu program diet.

