

20/01/1999

Ramai gemar makan di hotel

BUDAYA makan di hotel ketika hari raya semakin diterima masyarakat di negara ini berikutan ramai wanita bekerja kesuntukan masa untuk menyediakan juadah istimewa seperti rendang, lontong, lemag dan ketupat.

Ini berbeza dengan wanita zaman dulu yang bertungkus-lumus memasak hidangan istimewa itu setiap kali menjelang hari raya termasuk biskut dan kek yang dibuat sendiri.

Bagaimanapun, bagi industri perhotelan tempatan, perkembangan ini disambut baik kerana menerusinya promosi makanan dapat dipelbagaikan dengan memperkenalkan set hidangan hari raya.

Ini diakui Eksekutif Sous Chef Restoran Carousel di Hotel Palace Of The Golden Horses, Chef Logarajah Sinnapu yang menganggap perkembangan ini peluang baginya mempelajari resipi tradisional hari raya seperti Rendang Tok yang biasanya dibuat di kampung.

"Walaupun dihidangkan di hotel, saya perlu menyajikan Rendang Tok asli kerana jika tidak, pengunjung tidak menikmati kelazatan masakan tradisional sebenar," katanya ketika ditemui, baru-baru ini.

Menurutnya, trend makan di hotel ketika sambutan hari raya semakin di terima masyarakat di negara ini seperti juga perayaan Tahun Baru Cina dan Krismas.

Namun, Chef Logarajah yang berpengalaman lebih 15 tahun dalam bidang masakan percaya hidangan hari raya di hotel lebih komersil jika jenis hidangannya dipelbagaikan.

"Saya cuba mengetengahkan masakan India dan Cina supaya juadah hari raya tidak terbatas kepada yang berendang atau berkuah sahaja tetapi yang berpanggang atau kukus.

"Jadi, kalau hari raya orang tidak hanya ingat rendang, lontong dan kuah kacang tetapi tandoori dan ikan panggang...sesuai dengan selera masyarakat berbilang bangsa di negara ini," katanya.

Pengalaman menyajikan makanan kepada ramai ketua negara ketika persidangan Forum Kerjasama Ekonomi Asia Pasifik (Apec) tempoh hari turut mendedahkannya kepada pengalaman baru dalam dunia masakan.

"Ini kerana saya kena jadi master masakan yang menjadi kegemaran mereka misalnya, Sultan Brunei, Sultan Hassanal Bolkiah sukakan Gulai Telur Lemak Pedas dan Presiden Indonesia, BJ Habibie gemar Daging Dendeng.

"Saya juga menghidangkan makanan kegemaran Perdana Menteri, Datuk Seri Dr Mahathir Mohamad iaitu Char Kuew Teow Palace," katanya.