

Manis dan Asinnya Pancake



ISTIMEWA

Hidangan berbuka puasa selalu identik dengan dengan makanan manis. Karena berbagai hidangan manis tersebut tidak saja nikmat untuk disantap, tetapi juga berguna untuk mengembalikan glukosa dalam tubuh dan berfungsi untuk menghasilkan tenaga baru setelah tubuh seharian penuh tidak menerima asupan makanan apa pun.

Makanan manis tersebut bisa didapat dari berbagai macam jenis kue, roti, buah, dan olahan minuman yang menyegarkan. Namun, ada satu kue khas Amerika yang menarik untuk dinikmati sebagai hidangan spesial berbuka puasa, yaitu pancake. Pancake adalah jenis kue yang terbuat dari adonan tepung terigu, mentega, gula, susu, air, telur, dan pengembang. Adonan tersebut dipanggang di atas wajan bulat (*pan*) hingga matang, itulah sebabnya kue yang biasa dihidangkan sebagai sarapan di negeri asalnya ini disebut dengan pancake.

Pancake memang memiliki keunikan tersendiri bila dibandingkan dengan kue jenis lainnya, selain memang mudah cara mengolahnya, kue ini juga dapat dikreasikan dengan kombinasi berbagai macam bahan makanan, seperti madu, cokelat, meises, ataupun es krim sesuai dengan selera. Bahkan, saking unik dan populernya kue ini di Jakarta, berbagai restoran mulai memasukkan pancake ke dalam daftar menu hidangan mereka seiring dengan menjamurnya restoran yang khusus menyajikan pancake dalam menu utama mereka.

Pancious Pancake House merupakan salah satu restoran pancake pertama di Jakarta yang khusus menyajikan hidangan ini. Tidak tanggung-tanggung, saat ini Pancious Pancake House memiliki lima *outlet* yang telah merambah di berbagai lokasi di Jakarta, seperti Permata Hijau, Pacific Place Mall, Plaza Indonesia, Mal Kelapa Gading 5, dan Mal Taman Anggrek. Bahkan, untuk memudahkan para *pancake lovers* di Jakarta Selatan menjangkau restoran ini, Pancious Pancake House kembali membuka gerainya yang keenam di Pondok Indah Mal 2 (PIM2) baru-baru ini.

Pancious Pancake House memiliki berbagai macam pan-