Sebagai negara serumpun Indonesia dan Malaysia memiliki lebih banyak persamaan daripada perbedaan. Termasuk di bidang kuliner, termasuk kuliner dari luar yang mempengaruhinya. Salah satu kuliner yang juga banyak dijumpai di Indonesia dan Malaysia adalah **Martabak** atau dikenal pula dengan nama Martabak Telur supaya tidak salah terka dengan Terang Bulan atau Martabak Manis bagi SuFoters di Jakarta dan Jawa Barat.

Pada tanggal 24 September kemarin SuFocrew mendapatkan undangan dari PT Prima Food untuk menyaksikan acara pelatihan membuat Martabak a la Malaysia. Tentunya ini menjadi kesempatan yang menarik untuk menambah pengetahuan kami, SuFocrew. Apalagi yang memberi pelatihan adalah **Chef Azahari bin Che' Murad** salah satu Chef Martabak asli dari Malaysia (boleh tengok name lah.....). Acara ini sesungguhnya merupakan program CSR dari PT Prima Food dan diperuntukkan bagi para pedagang Martabak kaki lima di Surabaya. Hal ini merupakan sesuatu yang sangat baik sehingga para pedagang-pedagang kaki lima memperoleh kesempatan memperluas wawasan mengembangkan usahanya.

Dari awal pembuatan memang sudah tampak perbedaan-perbedaan antara martabak di Malaysia dan Indonesia. Martabak Malaysia menggunakan terigu lemah dan tidak menggunakan minyak dalam proses pendiamannya. Hal ini membuat adonan martabak a la Malaysia lebih lemas dan tidak seelastis adonan a la Indonesia. Perbedaan ini semakin terlihat ketika para peserta mencoba melebarkan adonan martabak, maka adonan menjadi lebih mudah robek.

Adonan atau *dough* martabak ini bisa dikreasi menjadi aneka hidangan seperti martabak isi daging yang umum dikenal disini atau martabak telur istilah lainya. Lalu bisa juga dibuat menjadi martabak manis. Martabak Manis disini bukan mertabak manis alias Terang Bulan

yang umum dikenal melainkan martabak telur tetapi isinya buah-buahan seperti pisang atau mangga dan ditambah susu kental manis. Lalu hasil kreasi lainnya juga adalah Roti Tissu dan Roti Canai yang juga sudah cukup dikenal.

SurabayaFood.com menyambut baik kegiatan yang dilaksanakan oleh PT Prima Food karena hal ini semakin membuka peluang kemajuan bagi para pelaku usaha kuliner kaki lima dengan memberi perluasan wawasan yang bisa mereka gunakan untuk berkreasi meningkatkan nilai jual dagangan mereka. Setelah puas melihat pelatihan membuat Martabak, kegiatan siang ini diakhiri dengan menikmati aneka hidangan khas Negeri Jiran termasuk nikmatnya Martabak a la Malaysia. Haaa.... Macam ni, lagi seronok....!!!