

Burger daging wagyu

» Kualiti dan tekstur menjadikan ia makanan yang patut dicuba

Oleh Saadiah Ismail
saadiah_ismail@bh.com.my

Harga daging mempunyai gred tersendiri dan tiada sesiapa akan mempertakikannya. Paling mahal sekali ialah daging wagyu yang ada rasa dan tekstur tersendiri. Daging wagyu amat lembut dan ia mempunyai rasa 'manisnya' yang berbeza dengan daging gred lain.

Uniknya daging wagyu ini, lembu yang ditenak itu hanya diberikan makan bijian seperti bari, gandum, jagung dan ia dibesarkan hingga mencecah usia dua tahun sebelum disembelih.

Bahkan, ia dijaga hingga ada yang mengatakan lembu turut diletakkan di dalam kawasan berhawa dingin dan diurut.

Dagingnya mempunyai tekstur seperti bintik-bintik lemak putih halus yang dikenali sebagai *marbling*. Bintik-bintik itulah yang menjadikan daging wagyu sangat lazat. Lebih banyak *marbling* itu, lebih mahal harganya.

Apabila dimakan, ia umpama mentega yang cair di dalam mulut. Justeru tidak hairan harganya begitu mahal di pasaran.

Daging premium
Menyedari ia daging premium, jarang menjadi pilihan orang untuk mencuba biarpun teringin menikmatinya. Justeru, bagi memberi peluang kepada semua orang untuk menikmati daging wagyu, Bob Reput-

“Isinya sangat lembut, jadi tiada masalah untuk mencincang. Bahkan saya tidak menggunakan bahan perasa yang banyak supaya pelanggan benar-benar dapat merasai kelazatan daging wagyu itu”

Mohd Najib Halimi,
Pemilik Bob Republic Burger Bakar

blic Burger Bakar menyediakan burger wagyu kepada yang ingin mencuba.

Pemilik jenama ini, Mohd Najib Halimi, 35, berkata idea menghasilkan burger wagyu ini semata-mata untuk memberi peluang kepada setiap orang merasai keenakan daging wagyu ini.

Katanya, daging ini bukan seperti daging biasa kerana beliau perlu membuat tempahan dahulu memandangkan kos membeli satu blok daging anggaran tiga kilogram ini mencecah hingga RM1,000.

“Daging ini juga tidak boleh disejuk beku kerana ia akan mengubah keaslian rasa wagyu berkenaan. Justeru, ia diletakkan di peti ais dingin saja. Selain itu, untuk menghasilkan daging burger, saya tidak akan mengisarnya untuk menghargai daging berkenaan.

“Isinya sangat lembut, jadi tiada masalah untuk mencincang. Bahkan saya tidak menggunakan bahan perasa yang banyak supaya pelanggan benar-benar dapat merasai kelazatan daging wagyu itu,” katanya ketika ditemui, di gerainya



Mohd Najib menunjukkan burger daging wagyu. (FOTO HALEMATON SAADIAH SULAIMAN / BH)

yang terletak di Bandar Manjalara, Kepong, baru-baru ini.

Harga berpatutan

Katanya, setiap daging burger wagyu dihasilkan mempunyai berat 140 gram (gm) dan jika dikisar, beliau hanya akan mendapat 100 gm saja. Beliau juga tidak membakar daging itu, hanya menggoreng tanpa minyak seketika.

“Saya hanya menggunakan mayonis tanpa cili dan sebagainya. Bahan di dalam daging itu hanya garam himalaya, serbuk lada hitam, daun pasli dan serbuk roti sedikit saja supaya keasliannya dapat dikekalkan,” katanya.

Harga burger ini ialah RM58.90.



Cara penyediaan burger daging wagyu

