

Informasi & Pemesanan Tiket 24 Jam
 Lion Air Wings Air
0804-1-77 88 99
 (021) 63798000, 63871111
 www.lionair.co.id

HARIAN UMUM
Nusa
Bali!

MINGGU, 19 JULI 2009
 NO. 275 TAHUN KE-15, TERBIT 16 HALAMAN

Kuliner India Diminati Wisman Aussie

POJOK KULINER

MASAKAN India dengan ciri khas pedas dan banyak menggunakan bumbu rempah sajian restoran grup Queen's di Bali, diminati wisatawan mancanegara, terutama asal Australia.

"Tamu yang baru mencicipi masakan kami, umumnya merasa kepedasan. Tetapi hal itu justru membuat tamu ingin kembali untuk mencoba hingga merasakan nikmat dan ketagihan. Tamu kami sekitar 70 persen wisatawan asal Australia yang tinggal lama di Bali," kata Puneet Malhotra, pemilik grup Queen's.

Berdasarkan minat pasar yang cukup tinggi, ekspansi dilakukan dengan membuka gerai "Queen's of India" di Jalan Kartika Plaza Tuban, setelah "Queen's Tandoor" Seminyak, pengunjung Aussie selalu melimpah. Diungkapkan bahwa sejumlah isu yang terus terjadi, sejak penyebaran virus Flu Burung, krisis global, ancaman virus-A H1N1, hingga terakhir peristiwa bom di Jakarta, tidak membuatnya surut dari bisnis restoran.

Hal itu mengingat saat pariwisata dunia mengalami penurunan, jumlah kunjungan wisman ke Bali justru meningkat. Berdasarkan data kantor Imigrasi, kunjungan Wisman ke Bali Januari-Juni 2009 telah melewati angka satu juta orang, dengan tingkat pertumbuhan di atas delapan persen.

Puneet merasa yakin, sajian masakan

halal dengan menu cita rasa asli India yang ditandai kelezatan bumbu rempah alami yang sangat kental tersebut akan terus diminati wisatawan mancanegara maupun tamu lokal.

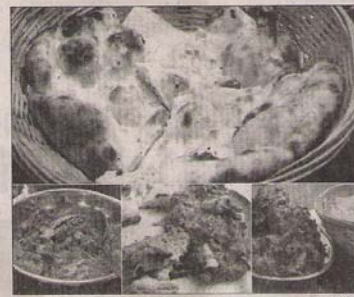
"Apalagi saat ini masih jarang restoran yang menyajikan menu dengan cita rasa asli India. Kapasitas 100 tempat duduk yang kami sediakan tidak pernah sepi," ucapnya.

Dalam penjelasan menyusul pembukaan restoran yang dihadiri Deputy Director India Culture Centre, Bhuvneshwar Sharma, disebutkan bahwa masakan India yang terkesan pedas hasil racikan koki ternama, cenderung bisa cepat diterima oleh lidah dari bangsa manapun.

"Kudapan dari Hindustan kini telah menjadi makanan internasional yang bisa diterima oleh lidah dari bangsa mana saja. Karena itu, kami optimistis untuk terus menambah restoran baru. Apalagi masih jarang restoran yang benar-benar menyajikan menu asli India," katanya.

Dikatakan bahwa penggunaan bumbu rempah alami dengan rasa pedas yang mengesankan, mampu mengalirkan kelezatan sejak hidangan pembuka hingga penutup.

Kelezatan terus mengalir dari sajian masakan kentang, ayam, sayuran yang



dimasak dengan tandoor atau sejenis tungku. "Sajian masakan di atas tandoor inilah yang membuat rasa rempah meresap ke dalam aneka bahan makanan," ucap Puneet.

Queen's of India merupakan salah satu usaha waralaba Queen's Group yang berkantor pusat di Jakarta. Saat ini memiliki resto di Jakarta (Queen's Tandoor), Manila (Queen's) dan Singapura (Queen's Tandoor). Kini juga sedang dibangun satu cabang di Ryadh, Arab Saudi.

Grup Queen's menyediakan aneka macam masakan dari India utara, selatan, timur dan barat. Karena itu tersedia masakan yang pedas, sedang, maupun rasa-rasa aneh yang mampu membuat lidah ingin kembali mencoba menu-menu yang lain. **ant**

Nusa Bali

Minggu 19 juli 2009
No 275 tahun ke 15 terbit 16 halaman

Kuliner India Dinikmati Wisman Aussie

POJOK KULINER

MASAKAN India dengan ciri, khas pedas dan banyak menggunakan bumbu rempah sajian restoran grup Queen's di Bali, diminati wisatawan mancanegara terutama berasal dari Australia.

Tamu yang baru mencicipi masakan kami, umumnya merasa kepedasan. Tetapi hal itu justru membuat tamu ingin kembali untuk mencoba hingga merasakan nikmat dan ketagihan. Tamu kami sekitar 70 persen wisatawan asal Australia yang tinggal lama di Bali." Kata Puneet Malholtra pemilik Grup Queen's.

Berdasarkan minat pasar yang cukup tinggi, ekspansi dilakukan dengan membuka gerai "Queen's of India" di Jalan Kartika Plaza tuban, setelah Queen's Tandoor Seminyak, Pengunjung Aussie selalu melimpah. Diungkapkan bahwa sejumlah isu yang terus terjadi, Sejak penyebaran virus Flu Burung, krisis global, ancaman Virus H1N1, hingga terakhir peristiwa Bom di Jakarta, tidak membuatnya surut dari bisnis retoran.

Hal itu mengingat saat pariwisata Dunia mengalami penurunan jumlah, kunjungan wisman ke Bali justru meningkat. Berdasarkan data Kantor Imigrasi, Wisman ke Bali Januari – Juni 2009 telah melewati angka satu juta orang dengan tingkat pertumbuhan diatas delapan persen.

Puneet merasa yakin, sajian masakan halal dengan menu cita rasa asli india yang ditandai dengan kelezatan bumbu rempah alami yang Sangat kental tersebut akan terus diminati wisatawan mancanegara maupun tamu local.

"Apalagi saat ini maíz jarana ada resdtoramn yang menyajikan menú denag cita rasa asli india. Kapasitas 100 tempat duduk yang kami sediakan tidak pernah sepi".ucapnya.

Dalam penjelasan menyusul pembukaan restoran yang dihadiri Deputy Director india Culture Centre, Bhuvneshwar Sharma, disebutkan bahwa masakan India yang terkesan pedas hasil raciman kaki ternaza, cenderung bisa cepat diterima oleh lidah dari bangsa manapun.

"Kudapan dari hindustani saat ini telah menjadi makanan internasioanal yang bisa diterima oleh bangsa mana saja. Karena itu, kami optimis untuk terus menambah restoran baru. Apalagi maíz jarana restoran yang benar-benar menyajiakna menú asli india," ujarnya.

Dikatakan bahwa penggunaan bumbu rempah alami dengan rasa pedas yang mengesankan, mamou mengalirkan kelezatan Sejas hidngan pembuka hingga penutup.

Kelezatan terus mengalir dari sajian masakan kentang, ayam, saturan yang dimasak denagn Tandoor atau sejenis tungku. "Sajian masakan di ats tandoor inilah yang membuat rasa rempah meresap kedalam aneka bahan makanan," ucap Puneet.

Queen's of India merupakan salah satu waralaba group yang berkantor pusat di Jakarta. saat ini memiliki . Saat ini memiliki resto di Seminyak, Kuta (Queen's Tandoor). Jakarta (Queen's Tandoor), Manila (Queen's) dan Singapura (Queen's Tandoor), "saat ini kami sedang membangun satu cabang lagi di Riyadh, Saudi Arabia.

Grup Quen's menyediakan aneka macam masakan dari India Utara,Selatan Timur dan Barat. Karena itu tersedia masakan yang pedas, sedang maupun rasa-rasa aneh yang mampu membuat lidah ingin kembali mencoba menú-menu yang lain.