

Tokoh

BACAAN WANITA DAN KELUARGA

No. 474/Tahun IX, 3 - 9 Februari 2008

► Neeta Puneet Malhotra

Enggan Main-main Perut Orang

INDIA bukan hanya mampu menggoyang dunia melalui tariannya. Masakannya yang dahsyat juga mampu menggoyang lidah pecinta makanan. Dengan karakteristiknya yang kuat dan aroma rempahnya yang khas menjadikan peminatnya makin ramai, seperti terlihat di sebuah restoran di Kuta.

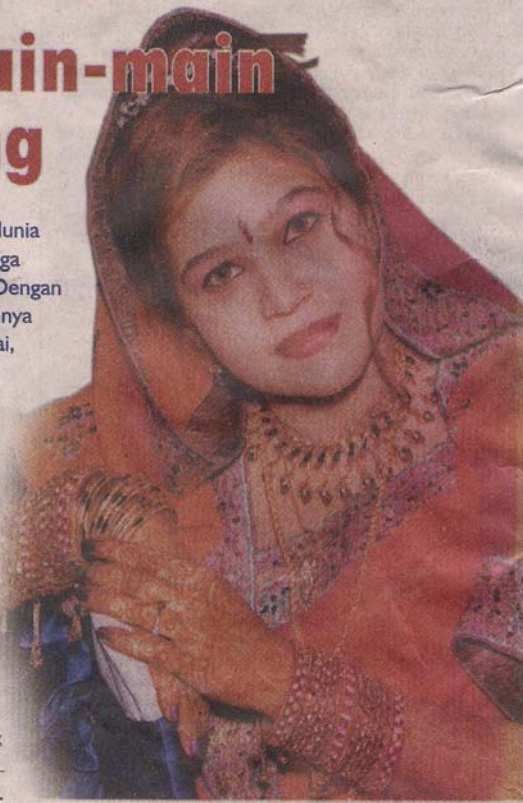
Restoran tersebut dikelola sebuah keluarga, bernama Queen's Tandoor, Authentic Indian Cuisine. Restoran ini berdiri tahun 1986 di Jakarta. Dengan sistem waralaba restoran serupa dapat ditemui di Manila dan Singapura.

Tiga tahun lalu restoran masakan khas India ini pun hadir di Bali. Penataannya unik dan memukau. Berbagai aksesoris bergaya India menghiasi ruangan menjadikan restoran di Jalan Seminyak, Kuta, ini tampil elegan dan menarik. "Bali memiliki kultur yang tak jauh berbeda dengan India. Kami merasa diterima dan nyaman di sini," ujar Neeta

Puneet Malhotra. Ia mengelola Restoran Queen's Tandoor di Bali ini bersama pasangan hidupnya, Puneet Malhotra.

"Di samping itu Bali juga menjadi salah satu tujuan wisata masyarakat India. Kami inginkan mereka lebih banyak lagi datang ke sini," tutur Neeta di tengah kesibukannya melayani katering rombongan dokter spesialis dari India yang berlibur di Bali.

Ke halaman 11





TOKOH

BACAAN WANITA DAN KELUARGA
No. 474 / Tahun IX, 3 - 9 Februari 2008

Neeta Puneet Malholtra

Enggan Main –main Perut Orang

India bukan hanya mampu menggoyang dunia melalui tariannya. Masakannya yang dahsyat juga juga mampu menggoyang lidah pencinta makanan. Dengan karakteristiknya yang kuat dan aroma rempahnya yang khas menjadikan peminatnya makin ramai, seperti terlihat di sebuah restoran di Kuta.

Restoran tersebut di kelola sebuah keluarga, bernama Queen's Tandoor, Authentic Indian cuisine. Restoran ini berdiri tahun 1986 di Jakarta. Dengan sistem waralaba restoran serupa dapat ditemui di Manila dan Singapura.

Tiga tahun lalu masakan khas India ini pun hadir di Bali. Penataannya unik dan memukau. Berbagai aksesoris yang bergaya India menghiasi ruangan menjadikan restoran di jalan Seminyak, Kuta ini tampil elegan dan menarik. "Bali memiliki kultur yang tak jauh berbeda dengan India. Kami merasa diterima dan nyaman di sini, "

Ujar Neeta Puneet Malholtra. Ia mengelola restoran Queen's Tandoor di Bali ini bersama pasangan hidupnya, Puneet Malholtra.

"Di samping itu Bali juga menjadi salah satu tujuan wisata masyarakat India. Kami inginkan mereka lebih banyak lagi datang ke sini" tutur Neeta ditengah kesibukannya melayani catering rombongan Dokter Spesialis dari India yang berlibur ke Bali.

Ibu seorang putri cantik bernama Geena Malholtra ini selain ketat menjaga kualitas dan originalitas menunya, juga Sangay peduli terhadap higienis dan pelayanan. Bagi kebersihan adalah wajib. Tempat parkir pun tak lupus dari perhatiannya. Usah dipakai tempat-tempat sampah dibersihkan menggunakan air panas. Dalam sehari ia bisa tiga sampai empat kali menengok dapur tempat juru masaknya bekerja. "Saya inginkan semua bahan dan alat selalu bersih. Setelah digunakan dikembalikan ditempatnya. Kami tidak ingin bermain-main dengan perut orang." Ujarnya.

Neeta juga memiliki kemampuan memasak masakan tradisional India. Kebiasaannya dan kepeduliannya terhadap kebersihan lingkungan diwarisi dari mamanya. Ia memastikan semua hidangan di restorannya selalu dalam kondisi segar. "Taka da masakan hanya dipanaskan atau sambalnya sambal jadi, kami masak sesuai dengan porsi yang dipesan saat itu juga". Tambahnya.

Neeta menuturkan, untuk meningkatkan kemampuan melayani pelanggan, seluruh karyawannya mendapat pelatihan khusus. Tiap hari dilakukan evaluasi. "ini untungya kerja tim dengan suami. Kami bisa berbagi pandangan untuk senantiasa memberikan yang terbaik kepada pelanggan, " katanya.

Neeta menabahkan, restoran ini mengutamakan originalitas india. Maka, semua bahan makanan orisinal, di impor dari India, termasuk peralatan makannya. Masakan india yang bahannya beragam dan sarat

rempah-rempah ini memiliki rasa huri dengan aroma yang harum yang khas. "Kami berupaya, mereka yang pernah mencicipi hidangan disini akan kembali lagi." Tegur putri relima dari eanm bersaudara kandung Pasutri Ramchand Dularam Shamdasani dan Rajni Ramehan ini. Neeta mengungkapkan , dua juru masaknya didatangkan dari India.

Menurut perempuan lulusan Cambridge University ini, sebenarnya bahan dan remoahnya ada yang di Indonesia. Namur estela dimsak, rasa dan pedasnya tak sama dengan yang asli dari India. Tentang keotentikan menunya ia menekankan, pada akhir bersantap disiapkan jinten Manis untuk menetralkan aroma rempah yang cukup tajam.

Pengunjung restoran ini bukan hanya komunitas India. Banyak juga turis asing dari AS, Australia, Cina dan tamu local. Untuk melayani selera tamu, juru masaknya menyediakan kombinasi masakan India Utara dan India Selatan. "Kami Sian menyediakan appetizernya, menu utama hingga dessertnya" kata perempuan kelahiran 10 Agustus 1978 ini.

Ia mengungkapkan di India ada komunitas tertentu yang tak mengonsumsi tumbuhan yang buahnya di bawah tanah seperti bawang. "Karena itu kamu juga menyediakan makanan sesuai pesanan dan karakter lidah pengunjung, " ujarnya.

Jenis menu di restorannya beragam. Ada nasi Biryani yang merupakan basmati rice. Beras agak pipih dan panjang, tandoori chicken yang melibatkan bumbu yogurt serta garam masala dan ayamnya dengan arang menggunakan Tandoor (oven asli dari india). Ada juga roti dosa, garlig Nan "Kmai juga menyediakan pilihan bagi penganut vegetarian" tutur penyuka busa sare (baca : sari).

Neeta dikenal perempuan yang Sangay perfeksionis dan Sangay telita. Pernah ada tamu yang makan di restorannya. Sore hari saat Neeta mengecek semua transaksi, ternyata antara lembar pesanan menu dan kwitansi pembayaran tak sama. "Ada dua item yang tak dipesan masuk, berarti tamu tadi membayar lebih. Bersama suami saya mendatangnya. meski kelebihan pembayaran tak banyak tapi kami wajib mengembalikannya. Tamu itu Sangat suprise terhadap apa yang kami lakukan".kisahnya.

Minutan yang disediakan juga banyak pilihan, seperti Lassi, jus yang dicampur yogurt segar dengan rasa sweet atau salty. Ada juga Masala Tea yang bagus sebagai pembangkit stamina dan pencernaan.

Queen's Tandoor yang sempat menangani catering hingga di Malaysia ini tidak hanya melayani makan ditempat."Kami juga menyiapkan jasa untuk Birthday gatherings, wedding packages, promotions & events festival serta outdoor catering dan home delivery menú." Ujar pemilik moto " Will power leads success" ini.