

Haruan tasik jadi sajian makanan barat



Jamal mendapatkan bekalan ikan segar daripada nelayan setempat di Jeti nelayan di Mercang.

MARANG - Peningkatan harga ikan segar mendorong pengusaha restoran mencari alternatif menggunakan jenis ikan lebih murah bagi menyediakan sajian hidangan makanan barat di restoran mereka.

Antara ikan menjadi pilihan ialah ikan haruan tasik bagi menggantikan ikan tenggiri atau dori yang sebelum ini menjadi pilihan mereka dalam penyediaan hidangan masakan jenis itu kepada pelanggan.

Walaupun pelanggan dapat mengesan kelainan rasa, namun isi haruan tasik kelihatan tidak banyak beza dengan ikan tenggiri malah ia dikatakan sesuai untuk menyediakan hidangan 'fish and

chips'.

Perkara itu turut diakui seorang pemberong ikan segar dari Mercang, Jamal Ismail, 33, yang memaklumkan harga ikan tenggiri ketika ini tinggi manakala harga ikan haruan tasik adalah jauh lebih rendah.

Menurutnya, harga ikan haruan tasik dijual pada harga bermula RM3 hingga RM8 sekilogram manakala harga semasa ikan tenggiri pula kini

Ikan haruan tasik dijual pada harga bermula RM3 hingga RM8 sekilogram manakala harga semasa ikan tenggiri pula kini bermula dari RM23 hingga RM30 sekilogram." - Jamal

bermula dari RM23 hingga RM30 sekilogram.

"Sebab itu, tidak hairanlah, ramai pengusaha restoran termasuk pihak hotel memilih haruan tasik tapi ikan haruan tasik ini tidak banyak diperoleh tapi kalau ada memang ia akan jadi pilihan," katanya.