

TIPS SEPUTAR BAHAN MAKANAN

Written by TomSuixi

Wednesday, 09 April 2008 17:21 - Last Updated Wednesday, 09 April 2008 20:22

Menghindari Getah bawang putih sewaktu mengupas

Getah bawang putih sering kali lengket di tangan dan tak mau lepas hingga menimbulkan bau yang berkepanjangan. Rendam dulu bawang putih dalam air hingga lengketnya hilang. Setelah itu bawang putih siap dikupas dan diiris.

Supaya Bawang Merah Berwarna Bagus

Bawang goreng akan tidak hangus dan warnanya insah kalau selama menggoreng Anda tambahkan 1 atau 2 sendok makan susu cair. Ingatlah susu cair harus tawar. Kalau dibuat dari susu bubuk yang dicairkan pun, harus dipilih yang tidak mengandung gula.

Menyegarkan Buah Tomat Yang terlalu Matang

Buah tomat yang terlalu matang bisa disegarkan sedikit, dan ditegarkan kulitnya dengan jalan berikut. Rendam tomat matang semalaman dalam air dingin di lemari es. Jangan lupa menambahkan sedikit garam. Keesokan harinya tomat menjadi lebih segar.

Kegunaan Lain Daun Mint

Daun mint tak hanya bisa memberi kesegaran dan aroma pada minuman, kue, atau masakan, tetapi juga bisa diandalkan untuk menghilangkan cegukan. Kunyah dua atau tiga helai daun mint. Biarkan sebentar lalu minumkan air hangat.

Mengupas Bawang Tanpa Air Mata

Yang paling penting adalah membung kedua ujungnya. Karena di tempat itulah zat yang bikin kita menangis itu terletak. Kemudian perciki papan talenan tempat mengiris bawang dengan sedikit cuka. Cara ini betul-betul membuat Anda tidak "menangis". Cara lain, Nyalakan lilin di tempat Anda mengiris. Nah, mari kita mengiris bawang merah.

Memilih Jeruk Lemon Yang Banyak Air

Jeruk lemon yang berkulit keras sudah bisa dipastikan harus dihindari. Pilih yang kulitnya tipis dan empuk saat ditekan. Jeruk seperti ini pasti banyak mengandung air.

Menyimpan Sisa Pasta

Kelebihan pasta yang sudah direbus tidak perlu jadi masalah besar. Rendam pasta dalam air dan masukkan dalam lemari pendingin. Pasta akan tetap lembut dan lembap hingga bisa digunakan keesokan harinya.

Rahasia Sukses Membuat Butter Cake

Kocok mentega tidak terlalu lama. Gunakan gula yang sudah dihaluskan agar gula mudah

hancur. Tetapi walaupun ada yang belum hancur, jangan terlalu dipikirkan betul karena gula akan mencair selama di oven. Pengocokan mentega yang terlalu lama sering membuat cake terbelah kala di oven.

Menyimpan Pancake

Pancake pasti nikmat disantap kala sahur. Agar tak repot Anda bisa membuatnya beberapa hari sebelumnya. Tumpuk pancake dan lapis kertas antar tiap helai. Ini akan menghindari pancake saling melekat. Simpan tumpukan pada kotak kedap udara dan masukkan dalam lemari pendingin atau freezer untuk penyimpanan lama.

Pengganti Krim

Dalam resep-resep sering kita temukan bahan krim. Karena masih impor di kota tertentu krim sulit ditemukan. Walaupun ada harganya cukup tinggi. Kalau mau diganti, bahan yang paling mendekati adalah susu evaporated, yakni susu kental tawar. Biasanya dikemas dalam kaleng. Soal gurih, tentu krim jauh lebih gurih dan kaya rasa, tetapi susu evaporated pun cukup oke kalau krim tidak memungkinkan.

Mencegah Tahu Berasa Asam

Tahu mudah sekali asam. Untuk menghindarinya, beli tahu yang masih baru. Cara mengetahuinya, tekan tahu dengan jari. Tahu yang lembut biasanya masih baru. Tahu yang relatif keras, usianya umumnya lebih lama. Sesampai di rumah, rebus tahu dalam air mendidih selama 5 sampai 10 menit untuk menghentikan fermentasi. Setelah dingin, tahu bisa diolah segera atau disimpan dalam waktu cukup lama di lemari pendingin. Agar permukaan tahu tidak kering, simpan tahu dalam wadah kedap udara yang rapat.

Jangan Menyimpan Wortel Dengan Apel

Wortel termasuk sayuran yang cukup tahan lama. Tetapi salah penyimpanan juga bikin sayuran ini cepat busuk. Yang paling baik adalah membungkusnya dengan kertas (jangan kertas koran, lo) lalu meletakkannya dalam tempat sayur khusus di lemari pendingin. Hati-hati juga wortel tidak boleh disandingkan dengan buah yang mengandung gas etilen. Misalnya, apel, pisang, atau pir. Gas etilen membuat buah cepat matang. Nah, kalau wortel terkontaminasi gas ini pun jadi cepat matang dan busuk.

Membuat Ayam goreng Istimewa

Ayam goreng tepung biasanya disukai anak-anak, tetapi kalau Anda menyajikan dengan bumbu serupa terus-menerus, si Kecil bakal bosan juga pada akhirnya. Nah, cobalah memvariasikan bumbu perendamnya. Banyak bumbu yang bisa Anda variasikan. Yang sederhana adalah bawang putih. Lain hari, bacem dulu ayam Anda. Pada hari yang lain lagi, Anda bisa membuatnya dari bumbu kari. Demikian pula dengan tepungnya. Untuk mendapatkan rasa pedas menyengat, Anda bisa mencampur tepung dengan sedikit merica dan taburan bubuk cabai kering. Hingga rasanya seperti hot spicy made in restoran. Taburan bubuk bawang putih juga amat oke dicampur dalam tepung untuk menambah rasa gurih. Kalau kebetulan bumbu mi instan Anda sedang berlebih, boleh juga dicampur dengan tepung. Tetapi,

hati-hati, lo, jangan gunakan lagi bumbu penyedap. Kebanyakan bumbu, bikin pusing.

Agar Bihun Tidak Hancur Sewaktu di masak

Bihun goreng adalah hidangan sarapan yang mudah dibuat dan menjadi makanan bekal yang disukai anak-anak. Tetapi kalau tak pandai membuatnya, seringkali hancur dan jadi jelek penampakannya. Nah, inilah kiat jitu menghindarinya. Bihun kering sebaiknya tidak direndam dalam air panas, tetapi cukup diseduh lalu biarkan dingin. Sementara itu dalam mangkuk, campur bumbu yang dikehendaki seperti kecap, garam, merica, atau bumbu lain. Siramkan bumbu pada bihun lalu aduk perlahan. Pengadukan di wajan saat dimasak lebih sulit hingga waktu yang dibutuhkan lebih lama. Akibatnya bihun jadi hancur tercabik-cabik.

Cara Memotong Jeruk Sunkist

Mengiris jeruk sankis tanpa kulit agak sedikit rumit. Dalam keadaan segar, Anda memang bisa menyuguhkan jeruk sankis dalam bentuk irisan bersama kulitnya. Tetapi tentu tidak dalam bentuk minuman. Nah, inilah cara mengiris yang tepat. Potong dulu bagian bawah dan atasnya kemudian kupas kulitnya. Buang bagian putih yang masih melekat di permukaan jeruk. Ingatlah, serat-serat putih ini dapat membuat jeruk terasa pahit. Iris jeruk menurut segmennya dan cemplungkan ke dalam minuman yang sudah Anda siapkan.

Penyimpanan Bahan Makanan

Stroberi memiliki kandungan air yang tinggi hingga kalau terlalu banyak, tidak efektif juga dimasukkan dalam lemari pendingin. Karena itu kalau Anda sedang kebanjiran buah lezat ini, kenapa tidak membuat sebagian jadi selai atau pure stroberi? Keduanya bukan hanya dapat jadi teman makan roti yang sedap, tetapi juga isi kue yang minta ampun lezatnya. Sisanya baru disimpan dalam lemari pendingin untuk disantap dalam keadaan segar.

Jangan pernah menyimpan pisang di lemari pendingin. Kulitnya akan segera dipenuhi bercak hitam hingga tak indah lagi kala disuguhkan. Pisang lebih cocok disimpan dalam suhu ruang. Sayangnya pisang juga cepat menjadi busuk. Makanya, beli secukupnya saja.

Kentang lebih pas kalau disimpan di tempat sejuk dan gelap. Bukan di lemari pendingin. Begitu juga dengan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih. Tempat dengan kondisi di atas membuat bahan-bahan itu lebih tahan lama. Daun selada, seledri, dan jamur akan lebih tahan lama kalau dibungkus plastik lebih dahulu sebelum disimpan dalam lemari pendingin

□

TIPS SEPUTAR BAHAN MAKANAN

Written by TomSuixi

Wednesday, 09 April 2008 17:21 - Last Updated Wednesday, 09 April 2008 20:22
