

Tip's Memasak

Tip's Memasak tips: Kaldu Udang Mendapatkan kaldu udang yang gurih, sangrai atau panggang kulit, dan kepala udang hingga kering dan harum. Angkat lalu rebus dengan air secukupnya di atas api kecil hingga mendidih dan airnya berkurang sebagian.

tips: Menyimpan Tahu Segar

Tahu segar dapat tahan disimpan beberapa hari. Cuci tahu dengan air bersih, tiriskan lalu masukkan ke dalam kantong plastik dan simpan dalam lemari es... Atau rendam tahu dalam air matang lalu simpan dalam lemari es.

tips: Telur Dadar

Agar telur dadar lebih lembut dan harum, tambahkan 1 sendok makan tepung terigu dan 1 sdt bawang putih parut ke dalam 2 butir telur

kocok. Kocok hingga rata dan bubuhi bumbu lain sesuai selera.

tips: Menyimpan Roti Tawar

Untuk mendapatkan roti tawar yang selalu segar dan harum, caranya

mudah. Masukkan roti tawar ke dalam kantong plastik, tutup rapat,

simpan dalam freezer. Jika akan disantap, keluarkan dari freezer,

diamkan beberapa saat hingga bersuhu ruangan.

tips: Menyajikan Minuman Dingin

Jika akan menyajikan minuman dingin, sebaiknya simpan gelas-gelas

dalam freezer selama 1-2 jam hingga dingin dan berembun. Tuangkan

minuman dingin, rasanya menjadi lebih segar dan awet dinginnya.

tips: Memperoleh Santan Yang Banyak

Untuk memperoleh santan yang banyak dan putih bersih, pilih kelapa sedang tuanya, kupas kulit arinya lalu parut. Peras kelapa parut dengan air hangat agar santan yang ke luar lebih banyak.

tips: Sisa Roti Tawar

Ada sisa roti tawar? Aduk mentega dengan sedikit keju dan merica bubuk lalu oleskan pada permukaan roti. Potong-potong lalu panggang hingga kering. Jadilah camilan gurih atau teman makan sup yang enak.

tips: Mencincang Bawang Putih

Saat mencincang bawang putih, bubuhi sedikit garam agar bawang putih

bisa tercincang halus dan sarinya tetap awet.

tips: Menyimpan Makanan dalam Kulkas

Jika Anda akan menyimpan makanan matang dalam lemari es, jangan lupa

tutup dengan selembar plastik, atau bungkus dengan 'plastic wrap' tipis/bening atau taruh dalam wadah tertutup. Karena jika terkena udara dingin cairan dalam makanan akan terdorong ke luar dan makanan menjadi kering.

tips: Menyimpan Kuning Telur

Saat membuat kue, kuning telur bersisa banyak? Masukkan dalam wadah,

bubuhi sedikit gula pasir, aduk rata lalu simpan dalam freezer. Jika

ingin memakainya, lumurkan dalam suhu ruangan.

tips: Menggoreng Singkong

Singkong digoreng 1/2 matang, waktu lagi panas-panas baru diangkat dari penggorengan langsung di masukkan ke air garam (boleh tambah bawang putih) jadi langsung berasap dan airnya langsung nyerap. Biarkan beberapa saat sampai agak meresap baru digoreng lagi. Dijamin merekah-rekah dengan empuknya dan rasa bumbunya benar-benar terasa.

tips: Bebas Kutu

Agar kacang kedelai dan beras ketan bebas dari kutu saat disimpan lama, tambahkan 1 atau 2 buah cabai merah kering dalam wadah penyimpanannya lalu tutup rapat.

tips: Menyimpan Santan

Ingin menyimpan santan? Rebus santan dengan sedikit garam lalu dinginkan. Taruh dalam kantong plastik dan simpan dalam freezer. Santan tahan disimpan hingga 1 bulan. Jika tidak diberi garam bisa tahan sekitar 2 hari.

tips: Saus Tomat Lebih Sedap

Ingin rasa saus tomat botolan yang lebih sedap? Tambahkan 1 sdm peterseli cincang halus atau seledri cincang halus untuk tiap 5 sdm saus tomat botolan...

tips: Kemiri Gurih

Sebelum dihaluskan, sangrai atau bakar kemiri hingga agak kecokelatan.

Kemiri menjadi lebih gurih dan harum aromanya.

tips: Membuat Krokot

Setelah krokot dilapisi tepung panir, simpan dalam lemari es selama 30 menit agar lapisan tepung panirnya melekat sempurna. Goreng dalam minyak banyak dan hasilnya krokot menjadi lebih mulus dan minyak bekas menggorengpun tidak kotor.

tips: Gula Bubuk

Dalam pembuatan kue, ayak gula bubuk sebanyak dua kali agar benar-benar terurai sehingga mudah larut saat dikocok. Karena gula bubuk yang dijual biasanya dicampur dengan tepung maizena dan bergumpal.

tips: Keripik Kentang Garing & Renyah

Saat membuat keripik kentang, rendam 1 kg irisan kentang dalam air bersih yang dibubuhi 2 sdm air kapur sirih. Biarkan beberapa saat, tiriskan lalu goreng dalam minyak banyak hingga kuning keemasan. Hasilnya keripik lebih garing dan renyah.

tips: Ketan Legit

Untuk memperoleh ketan yang lembut dan legit, setelah dicuci, rendam beras ketan minimal 3 jam selama dalam air dingin. Tiriskan lalu buat aronan dan kukus hingga matang.

tips: Bawang Putih

Sebelum mencincang bawang putih, memarkan dahulu bawang putih berkulitnya agar aroma yang terdapat di bagian tengah bawang putih ke luar lalu kupas dan cincang halus atau kasar sesuai kebutuhan resep Anda.

tips: Nasi Pulen & Lembut

Untuk memperoleh nasi yang lebih pulen dan lembut, tambahkan 2 sdm beras ketan putih pada tiap 1 kg beras. Campur dan cuci kedua jenis

beras lalu olah seperti biasa.

tips: Mengolah Daging Ayam Ras

Aroma daging ayam ras/broiler biasanya sangat tajam dan khas. Untuk

mengurangi aroma ini, lumuri tiap 1 kg potongan daging ayam ras dengan

1 sdt bawang putih parut dan 1 sdt jahe parut. Diamkan minimal selama 30 menit, tiriskan lalu olah sesuai resep Anda.

tips: Orak-arik Telur

Untuk mendapatkan orak-arik telur (scramble eggs) yang gurih dan lembut rasanya, tambahkan 2 sdm susu cair atau 1 sdm krim untuk tiap 4 butir telur. Gunakan mentega untuk menggoreng agar aroma dan rasanya lebih gurih.

Tips: Mengolah Daging Kambing

Pilih daging kambing muda. Sebelum diolah, lumuri daging kambing dengan parutan nanas, diamkan 30 menit, lalu bilas kemudian diolah sesuai kebutuhan.

tips: Noda Makanan Hangus di Kompor

Tungku kompor gas Anda terkena noda makanan hangus? Taburi noda atau bagian yang berkerak dengan abu gosok. Gosok kuat-kuat dengan lap yang sudah dibasahi air hangat lalu lap kembali dengan lap bersih.

tips: Bebas bau Durian

Ingin menyimpan durian dan bebas dari bau yang tajam? Bungkus daging

buah durian berikut bijinya dengan kertas aluminium, masukkan ke dalam

wadah, tutup rapat dan simpan dalam freezer. Saat akan dimakan, keluarkan dari freezer dan diamkan dalam suhu ruangan hingga lumer.

Nah selamat mencoba.

Didapat dari berbagai sumber.

tips: Kaldu Udang

Mendapatkan kaldu udang yang gurih, sangrai atau panggang kulit, dan kepala udang hingga kering dan harum. Angkat lalu rebus dengan air secukupnya di atas api kecil hingga mendidih dan airnya berkurang sebagian bagian.