

Panduan Memasak dengan Tepung Tapioka: Resep dan Tips Terbaik



Category Article 1



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Panduan Memasak dengan Tepung Tapioka: Resep dan Tips Terbaik

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Ada berbagai jenis bahan makanan yang dapat Anda coba untuk membuat hidangan yang lezat. Salah satunya adalah tepung tapioka yang juga dikenal sebagai tepung kanji. Tepung ini sering menjadi bahan utama dalam berbagai cemilan yang nikmat.

Tepung tapioka terbuat dari bahan dasar singkong dan biasanya digunakan sebagai pengental serta campuran dalam pembuatan hidangan seperti bakso, siomay, cireng, cilok, dan berbagai makanan lainnya.

Jika Anda tertarik untuk mengolah makanan dengan tepung tapioka, penting bagi anda untuk mengetahui cara memilih tepung tapioka yang benar dan panduan terbaik untuk memasak tepung tapioka.

Resep Makanan dari Tepung

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



Tapioka

1. Cilok

Bahan :

- 200 gram Daging ayam beku
- 200 gram Tepung terigu
- 200 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 3 siung Bawang putih yang digoreng
- 5 butir Bawang merah yang digoreng
- 1 sendok teh Garam
- 1/2 sendok teh Lada bubuk
- 1/2 sendok teh Kaldu jamur
- 100 ml Air
- Air es untuk merendam

Cara Membuat :

1. Haluskan daging ayam bersama bawang putih dan bawang merah yang digoreng. Tambahkan sedikit air jika diperlukan.
2. Campur daging ayam dengan tepung terigu, Tepung Tapioka ROSE BRAND, garam, lada, dan kaldu jamur. Aduk hingga merata.
3. Tuangkan air sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil terus diaduk hingga konsistensi yang tepat tercapai.
4. Didihkan air dalam panci.
5. Bentuk adonan menjadi bulatan kecil sebagai cilok. Rebus cilok hingga mengapung. Kemudian angkat dan rendam dalam air es.
6. Cilok yang telah direbus dapat dinikmati langsung atau digoreng sesuai selera Anda.

2. Cilok

Bahan :

- 100 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 50 gr Tepung terigu
- 1 butir Telur
- 3 siung Bawang putih, haluskan
- 1 batang Daun bawang, iris tipis
- Garam, merica, dan kaldu jamur secukupnya

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- Tusukan sate secukupnya

Cara Membuat :

1. Campurkan Tepung Tapioka ROSE BRAND, tepung terigu, bawang putih yang sudah dihaluskan, daun bawang, garam, lada, dan kaldu jamur.
2. Tuangkan air mendidih ke dalam adonan tepung dan bumbu perlahan sambil diaduk hingga adonan kalis.
3. Uleni adonan hingga kalis, lalu bentuk menjadi bulatan kecil sesuai selera.
4. Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan adonan bulat ke dalam air mendidih.
5. Angkat saat cilor mengapung, lalu tiriskan.
6. Setelah cilor dingin, tusuk dengan tusukan sate, sekitar 4 butir per tusuk atau sesuai selera.
7. Kocok lepas telur dan panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND.
8. Goreng cilor hingga kulitnya agak kering, celupkan dalam telur, lalu goreng hingga membentuk lapisan yang diinginkan.
9. Sajikan cilor dengan saus sambal atau saus kacang sesuai selera.

Tips Terbaik Mengolah Tepung Tapioka

Tidak lengkap rasanya tanpa pengetahuan tentang cara mengolah tepung tapioka dengan tepat. Berikut adalah beberapa tips untuk mengolah tepung tapioka sesuai kebutuhan Anda.

1. Mengentalkan Kuah

Tepung tapioka bisa menjadi alternatif tepung maizena untuk membuat kuah lebih kental. Namun,

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



penting untuk memperhatikan jumlah tepung tapioka yang digunakan. Gunakan sedikit saja, seperti penggunaan tepung maizena. Menggunakan terlalu banyak tepung tapioka bisa membuat kuah terlalu padat dan tidak bisa mengental.

2. Merenyahkan Gorengan

Ingin gorengan menjadi sangat renyah? Cobalah untuk mencampurkan tepung tapioka dengan tepung beras dan tepung terigu. Campuran ini akan menghasilkan gorengan yang renyah dan lezat. Mulai dari rempeyek udang hingga kremesan, adonan ini cocok untuk berbagai jenis gorengan dengan tekstur kerenyahan yang menggugah selera makan bersama keluarga.

Baca juga: [Manfaat dan Penggunaan Tepung Tapioka dalam Masakan](#)



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313

