

Perbedaan Antara Kue Kering dan Kue Basah



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Perbedaan Antara Kue Kering dan Kue Basah

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

Indonesia memiliki kekayaan kuliner berupa makanan tradisional, dan salah satu contohnya adalah beragam kue basah. Untuk menjelaskannya secara sederhana, kue basah merupakan jenis kue yang memiliki tekstur luar yang lembut dan empuk.

Perbedaan utama antara kue kering dan kue basah terletak pada kandungan airnya. Kue basah secara khusus mempertahankan serta menambah kandungan airnya, menciptakan tekstur yang lembut. Sebaliknya, kue kering mengurangi kadar airnya untuk mendapatkan hasil yang lebih kering.

Jenis Kue Basah Terpopuler di Indonesia

Umumnya, kue basah memiliki cita rasa yang lebih manis dan tidak tahan lama, sehingga sebaiknya segera dinikmati setelah pembuatannya. Proses pembuatan kue basah pun tidak terbatas hanya pada pengukusan; kamu juga dapat merebus atau menggorengnya untuk mendapatkan sensasi nikmat yang berbeda. Yuk, kita lihat berbagai kue basah yang masih digemari sampai sekarang. Mungkin ada yang menjadi favoritmu!

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**



2. Kue Pukis

Kue pukis merupakan salah satu jajanan khas Indonesia yang terbuat dari campuran telur, gula pasir, tepung terigu, ragi, dan santan, dicetak dalam bentuk setengah bulan. Nikmati kue ini dengan secangkir kopi atau teh hangat agar pengalaman menyantapnya semakin lezat.

2. Kue Dadar Gulung

Dengan bentuknya yang menyerupai telur dadar gulung, kue ini dikenal sebagai kue dadar gulung. Biasanya terbuat dari tepung beras yang diberi pewarna hijau, kue dadar gulung mengandung campuran parutan kelapa dan gula jawa cair, memberikan cita rasa manis yang lezat. Sajikan bersama kopi atau teh hangat untuk pengalaman rasa yang memuaskan.

3. Kue Nagasari

Kue nagasari atau kue pisang memiliki ciri khas dilapisi dengan daun pisang. Umumnya terbuat dari campuran tepung beras, gula, santan, dan diisi dengan potongan pisang, kue ini memiliki tekstur yang menarik.

Jenis Kue Kering yang Populer di Indonesia

1. Kue Nastar

Salah satu pilihan kue kering yang digemari di Indonesia adalah kue nastar. Kue ini memiliki inti selai nanas yang kombinasi rasa asam dan manisnya sangat menarik. Umumnya berbentuk bulatan kecil, ada juga yang berbentuk kotak. Bahan dasar kue nastar terdiri dari campuran tepung terigu, mentega,

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



dan telur. Asal-usul namanya berasal dari bahasa Belanda, yakni ananas atau taart. Terkadang, kue nastar diberi sentuhan dekoratif potongan kecil cengkih di bagian atasnya.

2. Kue Lidah Kucing

Seringkali setelah membuat kue basah, kita memiliki kelebihan putih telur yang sayang jika dibuang. Alternatif yang baik adalah memanfaatkannya untuk membuat kue lidah kucing, khususnya populer saat perayaan lebaran. Teksturnya yang tipis dan renyah membuat kue ini menjadi favorit untuk camilan.

3. Kue Putri Salju

Sesuai dengan namanya, kue putri salju menawarkan tampilan yang cantik dengan taburan gula halus menyerupai salju. Keistimewaannya tidak hanya pada penampilan, tetapi juga pada rasa manis yang membuatnya menjadi camilan yang menggoda. Uniknya, kue ini sering dihadirkan dalam bentuk bulan sabit yang dilapisi "salju" gula halus, sehingga banyak yang menyebutnya sebagai "kue bulan" atau "bulan salju."

4. Kue Sagu Keju

Jika pernah menemui kue kering lebaran berbentuk bulat spiral dengan lubang di tengahnya, itu mungkin kue sagu keju. Rasanya yang manis dan gurih membuatnya menjadi favorit banyak orang. Kue ini terbuat dari campuran sagu, keju berlimpah, gula halus, mentega, dan kuning telur. Untuk hasil yang cantik dan lezat, disarankan menggunakan spuit saat membuatnya agar bentuk dan ukurannya seragam.

Inilah perbedaan yang menarik antara kue kering dan kue basah yang perlu kamu ketahui. Jadi, coba saja buat sendiri di rumah dengan menggunakan bahan-bahan berkualitas seperti Rose Brand agar bisa menciptakan kue yang lezat.

Baca juga: [Perbedaan Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Ketan](#)

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**

