

Rahasia Bikin Gorengan Renyah dan Tahan Lama



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Rahasia Bikin Gorengan Renyah dan Tahan Lama

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

Bukan rahasia lagi bahwa gorengan merupakan salah satu camilan favorit di kalangan masyarakat Indonesia. Meskipun banyak dijual di berbagai tempat, membuat gorengan sendiri di rumah bisa menjadi pilihan yang lebih baik. Selain dapat memilih bahan-bahan berkualitas untuk keluarga, proses pengolahan sendiri juga memberikan jaminan kebersihan yang lebih baik.

Namun, ketika sedang membuat gorengan di rumah, mengapa terasa kurang renyah dan tahan lama ya? Agar sajian seperti ayam crispy, tempe goreng tepung, bakwan, atau camilan lainnya tetap memiliki kekriukan yang tahan lama, ada beberapa tips berikut yang dapat dicoba.

Tips Membuat Gorengan Renyah dan Tahan Lama

Jika kamu ingin menghasilkan gorengan yang renyah dan enak sebagai camilan, simak tips berikut untuk membuatnya tahan lama!

1. Memilih Jenis Tepung yang Tebal

Pilihlah tepung dengan bijak. Meskipun tepung terigu umumnya digunakan, kamu bisa bereksperimen

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**



dengan tepung maizena, tepung beras, atau tepung tapioka. Kombinasi beberapa jenis tepung dapat meningkatkan kerenyahan gorengan.

2. Perhatikan Adonan

Fokus pada suhu adonan. Campur adonan gorengan dalam keadaan dingin, karena suhu rendah akan membuat hasil gorengan lebih renyah. Gunakan air dengan suhu normal, dingin, atau bahkan air es saat mencampur adonan, hindari air hangat atau panas untuk menghindari tekstur lembek pada gorengan.

3. Pastikan Bahan Sudah Kering Sempurna

Pastikan bahan-bahan yang akan dicampur dengan tepung sudah dikeringkan dengan baik. Gunakan tisu dapur untuk menyerap kelebihan air, terutama jika menggunakan sayuran seperti bakwan. Kelebihan air dapat membuat gorengan menjadi lembek dan sulit renyah.

4. Potong Bahan Tipis

Potong bahan dengan ketebalan yang sesuai. Potongan tipis akan meningkatkan tingkat kerenyahan gorengan, terutama bahan seperti tempe dan tahu. Bahan yang tipis akan memberikan kerenyahan yang maksimal setelah dicampur dengan tepung.

5. Tambahkan Baking Soda atau Bahan Perenyah Lain

Tambahkan baking soda atau bahan perenyah lainnya ke dalam adonan. Baking soda membuat gorengan lebih ringan dan renyah. Campurkan 1/2 sendok teh baking soda dalam 100 gram tepung, tambahkan sedikit garam, dan gunakan air dingin.

6. Gunakan Metode Deep-frying

Pilih metode deep-frying dengan menggunakan minyak yang cukup banyak. Pastikan bahan terendam seluruhnya dalam minyak panas untuk memastikan kematangan yang cepat. Metode ini juga mencegah tepung menggumpal dan membuat gorengan kelewat tebal.

7. Gunakan Api Sedang Saat Menggoreng

Saat menggoreng, gunakan suhu yang ideal antara 162°C - 204°C. Minyak yang terlalu panas dapat membuat tepung cepat gosong tanpa bahan makanan matang, sementara minyak yang terlalu dingin dapat membuat gorengan menyerap lebih banyak minyak dan memakan waktu lama untuk matang. Pilih suhu yang tepat untuk hasil gorengan renyah yang sempurna.

Wah, siapa sangka ada banyak tips untuk membuat gorengan yang renyah dan tahan lama yang bisa dicoba di dapur rumah. Ayo, langsung dicoba sekarang!

Baca juga: [Cara Mengatasi Makanan yang Terlalu Manis & Terlalu Asin Agar Tetap Sedap](#)

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

