

Perbedaan Tepung Beras, Tepung Tapioka, dan Tepung Ketan



Category Article 4



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Apa 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



CARA MEMASAK

Tepung adalah bahan masakan yang sering digunakan dalam beragam kulineran di Indonesia. Bahan ini dibuat dari tumbuhan (nabati) atau hewan (hewani), dan berwujud butiran padat yang halus. Setiap jenis bahan tepung mempunyai kegunaan masing-masing, sehingga cocok dipakai untuk resep masakan tertentu.

Untuk Anda yang ingin mulai belajar masak, penting untuk mengenali beberapa jenis bahan ini. Karena, bila anda salah memilih jenis tepung, hal ini justru akan membuat masakan Anda jadi tidak nikmat.

Jika Anda merasa kebingungan untuk bisa membedakan beragam jenis tepung yang berada di pasaran. Berikut informasi mengenai perbedaan tepung beras, tepung tapioka, tepung ketan dan beragam jenis manfaatnya.

Tepung Beras

Sama dengan namanya, rice flour atau tepung beras ialah adalah jenis bahan makanan yang dibuat dari beras yang digiling atau ditumbuk. Bahan yang ini sering digunakan untuk kulineran di Indonesia baik yang basah, seperti kue talam, mochi, nagasari, dan kue mangkok ataupun kulineran kering, seperti rempeyek.

Tidak hanya untuk membuat kue-kuean saja, tepung beras bisa menjadi bahan dasar untuk membuat kwetiau dan bihun. Karena dibuat dari beras biasa, tekstur tepung beras lebih halus dan lembut bila dibanding dengan tepung ketan. Secara kandungan, tepung beras merupakan tepung bebas gluten maka cocok untuk Anda yang alergi gluten atau menjalani diet *gluten-free*. Tidak itu saja, bahan ini mempunyai kandungan gizi yang cocok untuk pencernaan dan kulit.

Tepung beras juga mempunyai kandungan karbohidrat, protein dan beragam mineral yang dibutuhkan oleh badan. Karena itu, bukan suatu hal yang asing apabila tepung beras banyak juga difungsikan untuk masker kecantikan di Asia semenjak zaman dulu. Lalu, tepung beras dapat digunakan untuk membuat apa saja ?

Tepung beras dapat dipakai untuk membuat bermacam makanan, baik kue tradisional, bubur, sampai bermacam roti dan kue kekinian. Kue yang dibuat dari tepung beras mempunyai tekstur kenyal yang khas, seperti kue lapis, serabi, atau kue cucur. Bila Anda ingin membuat makanan dari tepung beras,

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



pastikan untuk pilih tepung yang beraroma manis dan harum seperti beras. Hal tersebut jadi pertanda jika tepung beras saat ini masih bagus. Bila tepung telah bau tidak sedap, itu tandanya tepung itu tidak pantas dimakan.

Tepung Tapioka

Jenis tepung yang sering digunakan selanjutnya adalah tepung tapioka alias tepung kanji yang memiliki tekstur kenyal. Bila Anda pecinta jajan pasar, pasti Anda tidak asing dengan makanan seperti batagor, cilok atau cireng. Ketiga makanan itu merupakan contoh makanan yang dibuat dari tepung tapioka. Tepung yang disebut dengan kanji ini terbuat dari sari pati ketela pohon alias singkong. Tepung ini dapat dipakai untuk mengentalkan masakan seperti halnya tepung maizena dan bisa juga memberi citarasa gurih bila ditambahkan ke adonan goreng-gorengan.

Tepung Ketan

Diantara banyaknya jenis tepung yang ada, terdapat jenis tepung yang terbuat dari bahan dasar beras ketan. Jenis tepung satu ini mempunyai tekstur kenyal dan lengket saat diolah sehingga sering dipakai dalam berbagai resep kue-kue tradisional. Seperti kue onde-onde, kue bugis, gemblong, biji salak, getas, mendut dan beragam kulineran tradisional Indonesia lainnya.

Anda tentu sadar jika beberapa makanan tersebut terbuat dari bahan baku yang namanya tepung ketan. Sesuai namanya, tepung ketan ialah bahan makanan yang terbuat dari beras ketan. Berbeda dengan makanan hasil olahan tepung beras di atas, makanan yang terbuat dari bahan ini mempunyai cita rasa manis yang lengket.

Itulah 3 jenis tepung yang sering ditemukan di pasaran. Setelah mengenal beberapa jenis tepung serta manfaatnya dari artikel di atas, pastinya Anda tidak akan galau lagi ketika akan membuat berbagai masakan yang nikmat.

Semoga informasi ini dapat membantu untuk membedakan jenis tepung, termasuk bisa mengetahui perbedaan tepung tapioka, tepung beras, dan tepung ketan. Sajikan makanan-makanan yang enak dengan menggunakan produk dari rosebrand untuk menghadirkan citarasa yang istimewa. Selamat memasak!

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**

