

9 Resep Makanan Dengan Bahan Dasar Bihun Jagung Rose Brand



Category Article 1



Super Bihun Rose Brand



ALAT & BAHAN

9 Resep Makanan Dengan Bahan Dasar Bihun Jagung Rose Brand

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

Bihun jagung bisa jadi alternatif pengganti nasi yang keren karena kandungan karbohidratnya tinggi. Berbeda dari soun, bihun jagung dibuat dari tepung jagung yang kaya serat. Bihun bisa diolah jadi berbagai masakan lezat yang bikin ngiler. Dengan bumbu sederhana, bihun bisa jadi hidangan yang siap memanjakan lidah setiap hari. Kalau kamu mau coba masak bihun di rumah, Rose Brand punya sembilan resep bihun lezat buat inspirasi menu sehari-hari. Sehingga, cocok juga buat bekal anak sekolah, suami kerja, atau liburan keluarga.

Penasaran resepnya? Yuk, simak di bawah ini!

Resep Masakan dari Bahan Dasar Bihun Jagung

1. Pizza Bihun Jagung

Bahan-bahan:

- 1 keping Bihun Jagung ROSE BRAND (rendam air panas hingga mengembang)
- 4 butir Telur

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



- 50 gr Jamur kuping, rebus, potong-potong (sisihkan untuk topping)
- 1 siung Bawang bombay (di cincang)
- Lada bubuk, garam, kaldu bubuk

Topping:

- Saus spaghetti
- Jamur kuping (rebus lalu potong sesuai selera)
- Keju cheddar parut
- Sosis siap makan (potong-potong)
- Bawang bombay
- Mayones
- Oregano

Cara Membuat:

1. Campur telur, lada, kaldu, garam, dan bawang bombay. Aduk rata.
2. Tambahkan Bihun Jagung ROSE BRAND dan jamur kuping. Aduk lagi.
3. Panaskan teflon dengan sedikit mentega, tuang adonan. Masak hingga bagian bawah matang.
4. Balik adonan, beri topping. Masak sampai matang.
5. Angkat dan sajikan.

2. Resep Bihun Goreng Sayur

Bahan:

- 1 keping Bihun Jagung ROSE BRAND
- 1 genggam Sawi
- 1 genggam Tauge
- 3 ekor Udang kupas
- 1 butir Telur
- 1 batang Daun bawang
- Bawang goreng (secukupnya)
- 2 Cabai keriting (iris serong)
- Minyak Goreng ROSE BRAND (secukupnya)

Bumbu Halus:

- 1 siung Bawang putih
- 1 butir Bawang merah
- Sejumput Lada bubuk
- 3 Cabai rawit
- Garam (secukupnya)
- 1 sdt Kecap manis

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



- 1 sdt Kecap ikan
- Penyedap masakan (secukupnya)

Cara Membuat:

1. Rendam Bihun Jagung RSE BRAND dengan air panas hingga empuk, tiriskan.
2. Masak telur orak-arik, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan cabai rawit.
4. Tambahkan udang, aduk rata.
5. Masukkan sawi dan tauge, masak hingga layu.
6. Tambahkan bihun, aduk rata.
7. Masukkan telur, daun bawang, dan bawang goreng. Aduk rata.
8. Koreksi rasa, angkat, dan sajikan.

3. Bihun Jagung Kuah Santan

Bahan:

- 175 gram Bihun jagung ROSE BRAND
- 1 bungkus Jamur enoki (ambil bagian putihnya)
- 1 buah Wortel (potong dadu kecil)
- 1 buah Jagung manis (serut)
- 1/2 bonggol Sawi putih (potong-potong)
- 2 batang Sereh (memarkan)
- 2 lembar Daun salam
- 3 lembar Daun jeruk
- 2 liter Air
- 50 ml Santan ROSE BRAND
- Garam dan kaldu jamur bubuk sesuai selera
- Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menumis)
- Daun bawang (potong serong)

Bahan Halus:

- 10 butir Bawang merah
- 5 butir Bawang putih
- 4 buah Kemiri
- 1/2 sdt Gula merah
- 1 sdt Terasi bakar
- 8-10 buah Cabai merah keriting
- Cabai rawit merah sesuai selera

Cara Membuat:

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



1. Rendam Bihun Jagung ROSE BRAND di air mendidih sampai lunak. Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus bersama sereh, daun salam, dan daun jeruk hingga harum. Tambahkan air dan biarkan mendidih.
3. Masukkan jagung, masak hingga matang. Tambahkan wortel dan jamur enoki, biarkan mendidih lagi.
4. Masukkan bihun dan sawi putih. Biarkan mendidih. Tambahkan Santan ROSE BRAND, aduk rata. Koreksi rasa.
5. Matikan api, taburi daun bawang. Sajikan panas.

4. Dumpling Bihun

Bahan:

- Bihun Jagung ROSE BRAND (rebus, lalu tiriskan)
- Kulit dimsum
- 4 Telur
- Daun bawang secukupnya
- 1 Wortel (iris kotak)
- 10-15 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND

Bumbu:

- 10 Bawang putih
- 2 sdm Saus tiram
- 1 sdt Garam
- 3 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 2-3 sdt Kaldu jamur
- 1 sdt Minyak wijen
- Lada bubuk secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus Bihun Jagung ROSE BRAND, tiriskan. Potong bihun agar tidak terlalu panjang.
2. Campurkan bihun, telur, daun bawang, wortel, Tepung Tapioka ROSE BRAND, dan bumbu. Aduk hingga rata.
3. Ambil satu lembar kulit dimsum, beri isian bihun. Lakukan hingga habis.
4. Panaskan kukusan, kukus dimsum selama 10-15 menit.
5. Dumpling bihun siap dinikmati dengan saus sambal atau digoreng agar lebih renyah.

5. Sayur Bihun Telur

Bahan:

- 1 bungkus Bihun Jagung ROSE BRAND
- 1/2 buah Wortel (potong tipis)

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 batang Sawi (potong-potong)
- 1 butir Telur (kocok lepas)
- 1 siung Bawang putih (cincang kasar)
- 1 batang Daun bawang (potong-potong)
- Kaldu jamur secukupnya
- Lada dan garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih sampai harum.
2. Tambahkan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan wortel dan telur, aduk rata.
4. Tambahkan kaldu jamur, lada, dan garam. Koreksi rasa.
5. Masukkan Bihun Jagung ROSE BRAND, masak hingga matang.
6. Tambahkan sawi dan daun bawang. Angkat dan sajikan.

6. Resep Bihun Goreng ala Chinese Food

Bahan:

- 1 bungkus Bihun Jagung ROSE BRAND
- 1 butir Telur
- 5 buah Bakso
- Ayam suwir
- 1 buah Wortel
- 1 ikat Sawi hijau
- 1 sdm Kecap manis
- 1 sdt Minyak wijen
- 1 sdt Saos raja rasa
- 1 sdm Penyedap rasa
- Daun bawang
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Bumbu Halus:

- 5 siung Bawang putih
- 3 buah Kemiri
- 3 siung Bawang merah

Cara Membuat:

1. Rendam Bihun Jagung ROSE BRAND dengan air hangat, tiriskan.
2. Haluskan bumbu, potong sayuran dan bakso sesuai selera.

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



3. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, buat orak-arik telur. Tambahkan bumbu halus, sayur, bakso, dan ayam suwir.
4. Tambahkan minyak wijen, penyedap rasa, saos raja rasa, dan kecap manis. Aduk rata.
5. Masukkan bihun, aduk rata. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

7 Resep Bihun Goreng ala Solana

Bahan:

- 2 keping Bihun Jagung ROSE BRAND (rendam air hangat kemudian tiriskan)
- 2 butir Telur
- 5 buah Bakso sapi (iris tipis)
- ¼ kembang Kol (iris halus)
- 2 lembar Daun sawi (iris kasar)
- 50 gram Daging ayam (potong dadu kecil, lalu goreng)
- 2 pasang Ati ampela (potong dadu kecil, lalu goreng)
- 1 batang Daun bawang (cincang kasar)
- 1 sdm Kecap manis
- 1 sdm Kecap asin
- 1 sdm Saus tiram
- ¼ sdt Lada bubuk
- ½ Kaldu jamur
- Penyedap masakan (optional)
- Bawang merah goreng (secukupnya)
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya (untuk menumis)

Bumbu Halus:

- 2 siung Bawang putih
- 3 siung Bawang merah
- 1 butir Kemiri
- Garam secukupnya
- Cabai secukupnya (sesuai selera)

Cara Membuat:

1. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum.
2. Kecilkan api, sisihkan bumbu sebentar, masak telur orak-arik hingga matang.
3. Tambahkan bakso, daging ayam dan ati ampela, aduk rata.
4. Masukkan kembang kol dan daun sawi, masak semua bahan hingga kembang kol dan daun sawi layu.
5. Masukkan Bihun Jagung ROSE BRAND yang telah direndam dan ditiriskan, aduk rata.
6. Tambahkan kecap manis, kecap asin, saus tiram, kaldu jamur bubuk, lada bubuk dan penyedap.

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



Aduk rata.

7. Tambahkan bawang goreng dan daun bawang, aduk rata kemudian koreksi rasa.
8. Angkat dan sajikan bihun goreng ala Solaria yang enak menggugah selera.

8. Resep Bening Bakso Bihun

Bahan:

- 10 butir Bakso daging sapi
- 1 keping Bihun Jagung ROSE BRAND
- 1 buah Kentang (iris bulat tipis)
- 100 gram Sayur kubis
- 1 buah Wortel (iris bulat)
- 1 sdm Bawang merah goreng
- 3 siung Bawang putih (memarkan)
- 1 batang Daun bawang
- 1 batang Daun seledri
- Garam, lada bubuk, kaldu penyedap dan Gula Pasir ROSE BRAND secukupnya
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Siapkan semua bahan kemudian rebus air hingga mendidih.
2. Masukkan bawang putih, garam dan lada bubuk ke dalam air. Masak hingga aroma bawang tercium wangi.
3. Masukkan kentang dan rebus hingga setengah matang.
4. Tambahkan wortel dan kubis, masak hingga layu.
5. Tambahkan bakso, daun bawang dan daun seledri. Tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND dan sedikit kaldu penyedap.
6. Masak semua bahan hingga matang. Tambahkan bawang goreng secukupnya, aduk rata.
7. Masak hingga mendidih, koreksi rasa kemudian angkat dan sajikan.

9. Bihun Jagung Kien Oyong

Bahan:

- 1 buah Oyong (potong-potong)
- 1 keping Bihun Jagung ROSE BRAND
- 1 butir Telur
- 1 batang Daun bawang (potong-potong)
- 1 batang Daun seledri (potong-potong)
- Air secukupnya

Bumbu:

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



- 1 buah Tomat (potong-potong)
- 3 siung Bawang putih (memarkan)
- 3 buah Bawang merah (potong dan goreng)
- 1/2 sdt Merica bubuk
- 1 sdt Garam
- 1/2 sdt Gula Pasir ROSE BRAND

Cara Membuat:

1. Didihkan air, rendam Bihun Jagung ROSE BRAND sampai lunak, tiriskan.
2. Panaskan air untuk kuah, tunggu mendidih. Masukkan bawang putih dan telur, aduk agar telur tidak menggumpal.
3. Masukkan oyong dan tomat, masak sampai matang.
4. Masukkan bihun, garam, Gula Pasir ROSE BRAND, merica bubuk, bawang goreng, daun bawang, dan seledri.
5. Koreksi rasa, angkat dan sajikan.

Ini dia resep bihun enak buat menu harian. Selamat mencoba!

Baca Juga: [3 Produk Tepung Rose Brand Yang Wajib Kamu Coba](#)

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**

