

# Berikut Jenis-Jenis Bawang untuk Masak Beserta Kegunaannya

---



Category Article 1



## CARA MEMASAK

---

Kamu hobi masak? Kalau iya, pasti kenal dong sama bawang. Bumbu ini penting banget buat kasih aroma dan rasa khas. Tapi, kamu tau nggak sih ada banyak jenis bawang yang sering dipakai? Yuk, kita bahas tujuh jenis bawang yang sering dipakai, dari bawang merah sampai daun bawang. Simak, ya!

# Jenis-Jenis Bawang untuk Memasak

Dari sekian banyak jenis bawang, ada enam yang paling sering dipakai buat masak. Yuk, kenalan sama enam jenis bawang yang umum digunakan beserta kegunaannya.

### 1. Bawang Merah

Bawang merah punya aroma yang cukup kuat, sampai-sampai bisa bikin mata berair saat dipotong. Bumbu dapur ini cocok banget buat berbagai masakan, kayak tumisan atau sup. Selain itu, bawang merah juga bisa dipakai buat bikin acar. Tambahin bawang merah ke masakanmu, dijamin rasanya bakal lebih gurih!

### 2. Bawang Putih

Bawang putih punya aroma yang khas, tapi nggak bikin mata pedih kayak bawang merah. Umbi bawang putih ini jadi penyedap alami buat berbagai masakan. Tambahin bawang putih ke hidanganmu, pasti rasa dan aromanya jadi lebih sedap. Di Indonesia, ada beberapa jenis bawang putih,

misalnya bawang putih kating dan bawang lanang.

White onion atau bawang bombay putih punya kulit yang berwarna putih dan daging yang transparan. Rasanya lebih tajam dan kurang manis dibanding bawang merah. Bawang bombay putih biasanya dipakai dalam masakan internasional kayak hidangan barat, saus, dan sup. Potongan bawang bombay yang dipanggang atau digoreng juga sering dipakai sebagai topping di burger dan hot dog.

Bingung mau pakai bawang bombay yang mana? Bawang bombay kuning ini pilihan yang aman! Aromanya yang kuat dan rasanya yang khas bikin bawang ini cocok buat berbagai masakan, dari tumisan, gorengan, sampai sup. Bawang bombay kuning juga bisa jadi pengganti bawang merah lho, kalau kamu lagi kehabisan stok. Rasanya sama-sama gurih, kok.

Bawang bombay merah paling enak dimakan mentah. Rasanya manis dan ringan, cocok banget buat salad, burger, atau pelengkap hidangan lainnya. Bawang bombay merah juga bisa diawetkan dengan cara diacar, menghasilkan acar bawang bombay merah yang segar dan lezat.

Daun bawang atau scallion adalah bagian hijau dari bawang biasa. Daun bawang punya batang yang panjang dan daun yang ramping. Rasanya lebih ringan dan segar dibanding bawang merah atau putih. Daun bawang biasanya dipakai sebagai pelengkap sup, omelet, atau garnish. Rasanya dan aromanya lebih ringan dibanding bawang merah dan bawang bombay. Daun bawang cocok dimasak sebentar atau dimakan mentah. Daun bawang menambahkan cita rasa segar dan sedikit pedas pada hidangan, bikin masakan jadi lebih menarik dan lezat.

Yuk, coba bereksperimen dengan berbagai jenis bawang buat menemukan rasa favoritmu! Gunakan bawang merah untuk rasa gurih yang pedas, bawang putih untuk aroma yang khas, bawang bombay putih untuk rasa manis dan segar, bawang bombay kuning untuk rasa gurih yang serbaguna, bawang bombay merah untuk rasa manis dan ringan, dan daun bawang untuk rasa segar dan ringan. Dengan begitu, masakanmu bakal semakin kaya rasa dan lezat!

Baca Juga: [Jenis-jenis susu untuk masakan & Kue yang wajib kamu fahami](#)