

16 Teknik Memasak dan Mengolah Makanan yang Wajib Kamu Pahami



Category Article 1



ALAT & BAHAN

16 Teknik Memasak dan Mengolah Makanan yang Wajib Kamu Pahami

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

Memasak adalah bagian penting dari kehidupan sehari-hari karena memungkinkan kita menyajikan makanan untuk diri sendiri atau keluarga. Untuk membuat makanan lezat, teknik memasak yang tepat sangat diperlukan.

Umumnya, teknik memasak yang sering digunakan adalah menggoreng, merebus, dan membakar. Namun, ada banyak teknik lainnya yang bisa membuat masakan lebih menggugah selera seperti buatan chef profesional. Penasaran? Lihat informasinya di bawah ini!

Jenis-Jenis Teknik Memasak

Berikut adalah beberapa teknik memasak dan mengolah makanan yang bisa Anda pelajari.

1. Blanching (Merebus)

Blanching adalah teknik merebus bahan makanan seperti sayuran atau buah-buahan dalam air mendidih selama beberapa saat, lalu segera dicelupkan dalam air es atau air dingin. Teknik ini digunakan untuk menghilangkan kulit luar, melembutkan bahan, atau mempertahankan warna alami bahan makanan.

2. Sauté (Menumis)

Sauté adalah teknik memasak dengan cara menggoreng bahan makanan dalam sedikit minyak atau mentega pada suhu tinggi dalam wajan. Aduk atau goyang-goyangkan bahan makanan untuk

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**



mencegah gosong dan memastikan pemanasan yang merata.

3. Grilling (Memanggang)

Grilling adalah teknik memasak dengan cara meletakkan bahan makanan di atas panggangan atau bara api. Teknik ini menghasilkan rasa yang khas karena panas langsung dari bara api atau permukaan panas akan membentuk lapisan renyah pada bahan makanan.

4. Stir-Frying

Stir-frying adalah teknik memasak dengan cara menggoreng bahan makanan dengan cepat dalam jumlah minyak sedikit, seringkali dengan suhu yang sangat tinggi. Bahan makanan terus diaduk-aduk selama proses memasak untuk memastikan pemanasan merata dan menghindari gosong.

5. Baking

Baking adalah teknik memasak dengan menggunakan energi panas dari oven. Kemudian, bahan makanan ditempatkan dalam wadah atau loyang dan dipanaskan secara merata di seluruh permukaan. Teknik ini umumnya digunakan untuk memanggang roti, kue, atau hidangan lainnya.

6. Steaming (Mengukus)

Steaming adalah teknik memasak dengan mengukus bahan makanan di atas uap air mendidih. Bahan makanan ditempatkan dalam alat kukus atau saringan yang memungkinkan uap panas melewati bahan dan memasaknya secara perlahan hingga menghasilkan makanan yang lembut.

7. Poaching

Poaching adalah teknik memasak dengan merebus bahan makanan dalam air yang mendidih. Teknik ini sering digunakan untuk mengolah telur, daging ikan, atau daging ayam, menghasilkan tekstur yang lembut dan lezat.

8. Roasting

Roasting adalah teknik memasak dengan menggunakan suhu oven yang tinggi. Bahan makanan, seperti daging atau sayuran, diberi minyak dan bumbu lalu dipanggang dalam suhu yang tinggi untuk menghasilkan lapisan luar yang terkaramelisasi dan rasa yang merata.

9. Caramelizing

Caramelizing adalah teknik memasak dengan memanaskan gula atau bahan makanan yang mengandung gula dalam panas sedang hingga gula berubah warna menjadi kecoklatan dan menghasilkan rasa manis yang khas.

10. Frying (Menggoreng)

Frying adalah teknik memasak dengan menggoreng bahan makanan dalam minyak panas. Teknik ini menghasilkan lapisan renyah di luar bahan makanan sambil menjaga kelembutan di bagian dalam makanan.

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



12. Simmering (Mendidih Perlahan)

Simmering adalah teknik memasak dengan cara merebus bahan makanan dalam air yang hampir mendidih, dengan suhu yang lebih rendah daripada rebusan biasa. Proses ini dilakukan dengan menjaga suhu air agar air tetap dalam kondisi hampir mendidih, sehingga bahan makanan dapat matang perlahan dan dapat meresap bumbu dengan baik. Teknik simmering sering digunakan untuk memasak saus, sup, atau hidangan yang memerlukan pemanasan perlahan.

13. Deep Frying

Deep frying adalah teknik memasak dengan cara menggoreng bahan makanan dalam minyak yang banyak dan panas. Bahan makanan biasanya dilapisi dengan adonan atau tepung sebelum digoreng untuk menciptakan lapisan luar yang renyah. Teknik ini menghasilkan makanan dengan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Penting untuk mengendalikan suhu minyak dengan cermat agar makanan tidak terlalu cokelat atau terlalu berminyak.

13. Sous-vide

Sous-vide adalah teknik memasak lambat di mana daging direndam dalam kaldu dan bumbu, kemudian dimasak dalam plastik kedap udara di air panas. Ini membuat daging jadi lembut dan rasa lebih meresap.

14. Bouillon

Bouillon adalah pembuatan kaldu kental dari rebusan daging, unggas, atau ikan dengan sayuran dan herbal. Kaldu bubuk ditambahkan di akhir untuk rasa yang lebih kaya.

15. Chemise

Chemisé adalah memasak dengan membungkus makanan dalam puff pastry atau mengguyur dengan saus kental. Sering digunakan untuk mempercantik tampilan dan menambah rasa.

16. Deglaze

Deglaze adalah menambahkan cairan seperti wine atau jus ke panci panas untuk melepaskan kerak masakan yang tersisa. Campuran ini kemudian digunakan sebagai saus untuk memperkaya rasa masakan.

Nah, itulah beberapa teknik memasak ala chef profesional yang ternyata memiliki istilah dan teknik yang berbeda-beda. Siap mempraktekkannya sendiri di rumah? Selamat memasak!

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

