

# 20 Istilah dan Singkatan dalam Memasak



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

20 Istilah dan Singkatan dalam Memasak

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## CARA MEMASAK

---

Dalam dunia memasak, terdapat banyak istilah khusus yang sering digunakan. Kadang, kita bisa lupa atau kurang paham dengan istilah-istilah ini, terutama jika lebih sering menggunakan bahasa daerah. Yuk, kita kenali lebih jauh berbagai istilah memasak dalam artikel berikut ini!

# Istilah-Istilah dan Singkatan dalam Memasak

Meskipun kamu sudah paham tentang resep masakan, ada baiknya kamu juga memahami beberapa istilah yang sering terdengar seputar memasak. Apa saja istilah tersebut? Berikut ini beberapa istilah yang perlu kamu ketahui:

### 1. Singkatan Umum

Saat membaca resep, kamu pasti akan menemukan beberapa singkatan yang berkaitan dengan takaran bahan. Misalnya, ml = mililiter, cc = cubic centimeter, sdt = sendok teh, dan sdm = sendok makan. Singkatan ini sering muncul di resep yang kamu temui di internet atau video memasak.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## 2. Pan-Searing

Pan-searing atau searing adalah teknik memasak dengan menggunakan suhu tinggi untuk menambah tekstur lezat pada makanan. Metode ini cocok untuk memasak daging, ikan, atau unggas. Caranya, letakkan bahan di atas penggorengan panas dengan sedikit minyak hingga matang.

## 3. Steaming

Steaming adalah istilah untuk mengukus. Dalam proses ini, bahan makanan terpisah dari air dan hanya bersentuhan dengan uap panas yang dihasilkan dari air mendidih. Teknik ini menjaga tekstur dan rasa makanan tetap segar.

## 4. Roasting

Roasting adalah teknik memanggang menggunakan api yang tidak langsung. Proses ini biasanya memerlukan waktu lebih lama agar makanan matang sempurna tanpa gosong. Teknik ini sering digunakan untuk memanggang daging dan sayuran.

## 5. Baking

Baking adalah teknik memasak dengan oven, baik oven listrik maupun oven kompor. Metode ini sering digunakan untuk memanggang roti, pastry, dan cookies.

## 6. Kondimen

Kondimen adalah bahan pelengkap yang digunakan untuk menambah rasa dan aroma pada makanan. Biasanya porsinya sedikit, seperti saus, acar, atau rempah-rempah.

## 7. Appetizer

Appetizer adalah makanan pembuka yang disajikan dalam porsi kecil sebelum hidangan utama. Biasanya, appetizer memiliki rasa yang dapat menggugah selera makan.

## 8. Dessert

Dessert adalah makanan penutup yang biasanya bercita rasa manis. Hidangan ini disajikan setelah hidangan utama untuk menutup rangkaian makan.

## 9. Overcooked

Overcooked berarti makanan yang dimasak terlalu lama sehingga menjadi terlalu matang. Dalam bahasa sehari-hari, kita sering menyebutnya "kematangan" atau "kematengan".

## 10. Undercooked

Sebaliknya, undercooked adalah istilah untuk makanan yang belum matang sempurna setelah dimasak. Makanan ini belum layak untuk disajikan.

## 11. Seasoning

Seasoning adalah proses memberikan bumbu pada masakan. Biasanya, seasoning melibatkan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



penggunaan minimal dua jenis rempah untuk menambah cita rasa.

## 12. Plating

Plating adalah proses menata makanan di piring atau mangkuk saji. Istilah ini sering digunakan dalam kompetisi memasak untuk menilai tampilan hidangan.

## 13. Blanch

Blanch adalah teknik memasak dengan mencelupkan sayuran ke dalam air mendidih untuk beberapa saat, lalu segera mencelupkannya ke dalam air dingin. Teknik ini menjaga tekstur sayuran tetap segar dan tidak layu.

## 14. Ounce (OZ)

Ounce (oz) atau ons adalah satuan berat yang setara dengan 28,349 gram. Satu cup berukuran 240 ml setara dengan 8 ons.

## 15. Slicing

Mengiris berarti memotong bahan masakan dengan potongan tipis dan seragam. Dalam bahasa Inggris, istilah ini dikenal sebagai slicing. Kamu bisa mengiris berbagai jenis sayuran, buah, roti, dan keju.

## 16. Chopping

Memotong adalah memotong bahan masakan menjadi potongan kecil atau besar dengan bentuk yang tidak teratur. Istilah bahasa Inggrisnya adalah chopping.

## 17. Boiling

Merebus atau boiling adalah memasak makanan dengan zat cair yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Air adalah cairan yang paling umum digunakan, tetapi kamu juga bisa menggunakan susu atau santan.

## 18. Deep Frying

Deep frying atau menggoreng dengan banyak minyak adalah metode umum untuk membuat makanan gorengan, seperti kentang goreng. Pastikan seluruh makanan terendam dalam minyak agar matang sempurna.

## 19. Sautening

Menumis atau sauteing adalah memasak dengan sedikit minyak atau lemak pada suhu tinggi. Di Indonesia, menumis sering digunakan untuk memasak sayuran.

## 20. Main Course

Istilah ini sudah sangat umum dikenal. Main course merujuk pada hidangan utama yang disajikan dalam porsi besar dan mengenyangkan. Cita rasanya lebih kuat dan lezat, menjadikannya pusat

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



perhatian dalam setiap santapan.

Dari penjelasan di atas, istilah resep mana yang baru kamu ketahui? Kini, kamu sudah tidak perlu bingung lagi dengan istilah-istilah tersebut.

Baca Juga: [Panduan Memasak dengan Tepung Tapioka: Resep dan Tips Terbaik](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

