

Cara Mudah Mengenal dan Memahami Takaran Masakan



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Cara Mudah Mengenal dan Memahami Takaran Masakan

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

Bagi Anda yang memiliki hobi memasak dan membuat kue, timbangan adalah alat penting yang harus ada di dapur. Namun, tidak semua orang memiliki timbangan dan lebih memilih menggunakan alat ukur lain untuk menakar bahan makanan dengan tepat sesuai resep. Proses menakar ini sangat penting untuk mendapatkan hasil masakan yang lezat. Takaran bahan makanan juga mempengaruhi tekstur dan bentuk masakan Anda.

Oleh karena itu, penting untuk mengetahui cara menakar bahan makanan dengan benar. Mari simak cara menakar bahan makanan yang tepat dan sesuai resep dalam artikel dibawah ini.

Cara Mudah Memahami Takaran Masakan

1. Menakar Bahan Kering

Setelah memilih alat ukur yang tepat, kamu bisa mulai menakar bahan-bahan kering seperti tepung, susu bubuk, atau bahan berbentuk bubuk lainnya. Gunakan set sendok takar dan cangkir takar yang bertumpuk satu sama lain. Siapkan wadah besar untuk mengaduk seluruh bahan dengan sendok

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**



besar, lalu tuangkan ke dalam cangkir takar hingga penuh.

Pastikan permukaan bahan kering dalam cangkir rata dan tidak berlebihan. Kamu bisa meratakannya dengan gagang sendok, lalu pindahkan kelebihan bahan ke wadah lain.

Untuk bahan yang tidak terlalu kering dan tidak terlalu cair seperti saus apel, selai kacang, krim asam, atau yogurt, kamu juga bisa menggunakan cangkir dan sendok takar. Lakukan langkah yang sama dengan memastikan permukaan bahan rata dengan alat ukur. Dengan cara ini, kamu bisa mendapatkan takaran yang akurat dan hasil masakan yang sempurna.

2. Menakar Bahan Cair

Setelah memahami cara menakar bahan kering, kini saatnya mempelajari cara menakar bahan cair. Bahan cair yang dimaksud meliputi susu, minyak, air, kaldu, dan sejenisnya. Berikut adalah langkah-langkah untuk menakar bahan cair dengan akurat:

- Pertama, letakkan gelas ukur di permukaan yang rata untuk memastikan hasil yang presisi. Gunakan gelas ukur yang bening, memiliki batas volume yang jelas, dan dilengkapi dengan pegangan.
- Tuangkan bahan cair ke dalam gelas ukur. Pastikan tubuh dan mata sejajar dengan gelas ukur untuk memastikan batas volume yang diperlukan sesuai dengan pandangan Anda. Tuangkan bahan cair dengan hati-hati agar tidak melebihi batas yang diperlukan. Jika berlebih, kurangi hingga bagian bawah meniskus berada pada batas yang diinginkan.
- Untuk bahan cair dalam jumlah kecil, tidak perlu menggunakan gelas ukur. Gunakan sendok takar atau cup kecil yang biasanya dilengkapi dengan keterangan mililiter (ml). Jika tidak ada keterangan, konversikan ke mililiter yang sesuai. Pastikan mengisi sendok takar dengan tepat tanpa membiarkan bahan tumpah.

3. Menakar Bahan Lengket

Berbeda dengan menakar bahan cair, menakar bahan lengket seperti madu, sirup, atau molase memerlukan sedikit trik. Jika kamu hanya butuh sedikit, gunakan sendok takar atau gelas ukur.

Nah, ada cara cerdas yang bisa kamu coba agar bahan lengket ini tidak menyulitkan. Sebelum menuangkan bahan lengket, semprotkan cairan masak anti lengket ke alat ukur. Dengan begitu, bahan seperti madu atau sirup akan mudah keluar sepenuhnya tanpa ada yang tersisa. Ini tidak hanya membuat proses memasak lebih mudah, tapi juga memastikan kamu mendapatkan takaran yang tepat.

4. Menakar Pasta

Untuk mengukur pasta dan spageti dengan tepat, kamu bisa menggunakan gelas ukur jika pasta tersebut berbentuk kering dan pendek, seperti siku atau orzo. Prinsipnya sama seperti menakar bahan kering lainnya yang sudah dijelaskan sebelumnya. Namun, untuk pasta yang berukuran besar, lebih baik gunakan timbangan besar agar hasilnya akurat.

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



Dengan cara-cara di atas, semoga kamu bisa menghasilkan masakan yang lezat dan sesuai dengan petunjuk resep. Selamat mencoba!

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**

