

Cara Mudah Masak Bubur Ayam Pakai Rice Cooker, Anti Gagal



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Cara Mudah Masak Bubur Ayam Pakai Rice Cooker, Anti Gagal

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

Siapa yang suka bubur ayam? Makanan ini benar-benar jadi favorit banyak orang di Indonesia. Selain memiliki rasa yang nikmat, bikin bubur ayam di rumah itu gampang banget. Untuk membuatnya, kamu bisa pakai panci atau rice cooker, tergantung selera.

Nah, buat kamu yang nggak suka ribet, Rose Brand punya tips seru nih, cara bikin bubur ayam pakai rice cooker. Cocok banget buat kamu yang nggak terlalu jago masak. Penasaran? Yuk, simak langkah-langkahnya di bawah ini!

Cara Buat Bubur Pakai Rice Cooker

Sebelum membuat bubur ayam menggunakan rice cooker, pastikan bahan-bahan berikut ini sudah tersedia.

Bahan Utama

- 1 cangkir Beras
- 9 cangkir Air kaldu ayam

Bahan Pelengkap

- Ayam yang sudah disuwir (sesuai selera)
- Seledri
- Bawang goreng

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**



- Kecap asin
- Kecap manis
- Kacang kedelai goreng
- Cakwe

Cara Membuat:

1. Cuci beras yang sudah kamu masukkan dalam rice cooker.
2. Bilas beras dengan air bersih hingga airnya mengalir jernih. Proses ini biasanya memerlukan 3 hingga 4 kali pencucian untuk memastikan kebersihan beras.
3. Untuk mendapatkan bubur dengan tekstur yang diinginkan, gunakan takaran air sebagai berikut:

- Bubur sangat kental: 1 cangkir beras : 7 cangkir kaldu

- Bubur kental: 1 cangkir beras : 8 cangkir kaldu

- Bubur sedang: 1 cangkir beras : 9 cangkir kaldu

4. Masukkan beras dan kaldu ke dalam rice cooker, lalu tutup rapat. Jika rice cooker Anda dilengkapi dengan fitur memasak bubur, pilih opsi tersebut. Jika tidak, cukup tekan tombol 'cook' dan biarkan memasak hingga satu siklus selesai.

5. Setelah matang, buka tutupnya dan periksa apakah bubur telah mencapai kekentalan yang diinginkan. Jika masih terlalu cair, masak kembali.

6. Jika bubur yang kamu masak terlalu kental, tambahkan sedikit air dan aduk rata. Lalu masak hingga bubur tidak lagi terendam air.

7. Setelah matang sesuai yang diinginkan, tambahkan pelengkap sesuai selera. Selamat menikmati!

Kini kamu sudah nggak kebingungan lagi kan, membuat bubur ayam menggunakan rice cooker. Mudah sekali bukan? Selamat mencoba.

Baca Juga: [Cara Mudah Membuat Wonton Gurih Ala Restoran](#)

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

