

Tidak Hanya Penyedap, Ini Fungsi Kayu Manis dalam Bumbu Masakan



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Tidak Hanya Penyedap! Ini Fungsi Kayu Manis dalam Bumbu 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

Kayu manis merupakan jenis rempah dengan aroma khasnya telah menjadi bagian tak terpisahkan dari berbagai masakan. Aromanya yang hangat dan manis mampu meningkatkan cita rasa hidangan, seperti kopi latte dan roti bakar yang semakin menggoda selera.

Jenis rempah satu ini diperoleh dengan cara mengupas kulit bagian dalam pohon Cinnamomum yang umumnya dapat tumbuh subur di kawasan Asia Tenggara, terutama Sri Lanka, Indonesia, dan Tiongkok.

Bentuknya yang unik, berupa gulungan panjang menjadi ciri khas rempah ini. Selain dalam bentuk utuh, kayu manis juga seringkali diolah menjadi bubuk halus untuk memudahkan penggunaannya dalam berbagai resep.

Namun, dibalik popularitasnya sebagai penyedap rasa, kayu manis menyimpan berbagai manfaat lain dalam dunia kuliner yang mungkin belum banyak diketahui orang. Yuk, cari tahu informasi selengkapny tentang fungsi kayu manis dalam artikel ini.

Fungsi Kayu Manis dalam

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**



Masakan

Selain memberikan rasa manis dan aroma khas, kayu manis juga memiliki banyak manfaat yang dapat meningkatkan kualitas masakan Anda. Berikut adalah beberapa fungsi kayu manis dalam masakan:

1. Aroma Memikat dan Rasa yang Spesial

Kayu manis dikenal dengan aroma hangat dan khas yang mampu mengubah suasana saat memasak. Aroma ini tidak hanya menambah kelezatan masakan, tetapi juga menciptakan pengalaman yang menggugah selera bagi siapa pun yang mencium baunya. Ini sangat ideal untuk hidangan penutup, minuman hangat, atau bahkan masakan gurih.

2. Penyedap Alami

Salah satu keunggulan kayu manis adalah berfungsi sebagai penyedap alami. Dengan menambahkan kayu manis ke dalam resep masakan, Anda dapat mengurangi penggunaan gula tambahan. Rasa manis alami dari kayu manis dapat membantu mencapai keseimbangan rasa tanpa harus menambah kalori dari gula, menjadikannya pilihan yang lebih sehat untuk berbagai hidangan.

3. Menambah Dimensi Rasa

Kayu manis tidak hanya memberikan rasa manis, tetapi juga menambah kedalaman dan kompleksitas pada masakan Anda. Ketika digunakan dalam adonan kue kering atau roti, kayu manis bisa menjadi bintang rahasia yang meningkatkan cita rasa masakan Anda.

Tips Menggunakan

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



Kayu Manis dalam Masakan

Menggunakan kayu manis dalam masakan dapat meningkatkan rasa dan aroma, tetapi memerlukan teknik yang tepat. Berikut adalah tujuh tips untuk memaksimalkan penggunaan kayu manis dalam masakan:

1. Pilih Kayu Manis Berkualitas

Pastikan memilih kayu manis yang berkualitas. Diantara ciri-cirinya adalah memiliki batang yang lurus, berwarna kuning kemerahan, tidak ada bintik noda, dan memiliki aroma yang manis dan sedikit pedas.

2. Gunakan Proporsi yang Tepat

Saat menambahkan kayu manis, pastikan untuk menggunakan takaran yang tepat agar tidak mengubah keseluruhan rasa masakan. Karena, jika terlalu banyak kayu manis dapat mempengaruhi rasa masakan Anda.

3. Tumbuk Sebelum Digunakan

Tumbuk kayu manis sebelum digunakan untuk membantu melepaskan aroma dan rasa yang lebih segar. Ini sangat berguna saat menggunakan kayu manis dalam bentuk batang.

4. Tambahkan di Waktu yang Tepat

Masukkan kayu manis di awal proses memasak agar rasa dan aromanya dapat meresap dengan baik ke dalam masakan.

5. Kombinasikan dengan Bahan Lain

Kayu manis dapat dikombinasikan dengan bahan lain seperti cengkih atau jahe untuk menciptakan kompleksitas rasa yang unik. Ini juga dapat memperkaya cita rasa masakan.

6. Rendam Kayu Manis Uluh

Jika menggunakan kayu manis dalam bentuk batang utuh, rendam terlebih dahulu dalam cairan seperti air atau minyak. Ini akan meningkatkan aroma dan rasa saat dimasak.

7. Coba Berbagai Jenis Kayu Manis

Jangan ragu untuk mencoba berbagai jenis kayu manis yang ada, seperti Ceylon atau Cassia. Karena

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**



masing-masing jenis memiliki perbedaan rasa dan aroma yang bisa memberikan variasi pada masakan Anda.

Dengan semua manfaat dan fungsinya, kayu manis adalah rempah yang wajib ada di dapur Anda. Selain menambah cita rasa pada masakan, kayu manis juga memberikan aroma yang menggoda dalam masakan Anda. Jadi, jangan ragu untuk menggunakan kayu manis dalam berbagai resep masakan Anda!

Baca Juga: [Makanan Khas Penajam Paser Utara, IKN yang wajib kamu coba](#)

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**

