

# 6 Alat Yang Wajib Ada di Dapur Untuk Mempermudah Membuat Kue



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

6 Alat Yang Wajib Ada di Dapur Untuk Mempermudah Membuat Kue

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

Membuat kue adalah aktivitas yang sangat menyenangkan karena memberikan kesempatan untuk bereksplorasi dan berkreasi dengan berbagai bahan dan rasa. Bagi mereka yang senang mencoba-coba membuat camilan, memiliki peralatan kue yang lengkap dan berkualitas tentu sangat penting. Namun, sebagai pemula dalam hal membuat kue, ada beberapa alat yang harus dimiliki dan cara penggunaannya perlu dipahami. Sayangnya, dengan banyaknya peralatan kue yang tersedia, kita seringkali bingung dalam memilihnya. Padahal, tidak semua alat kue harus ada di dapur kita. Oleh karena itu, pilihlah peralatan kue yang paling sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan kita saat ini. Dengan begitu, proses membuat kue akan lebih mudah dan menyenangkan.

# Daftar Peralatan Membuat Kue

Yuk, simak daftar peralatan kue yang perlu kamu siapkan di dapur. Berikut daftarnya:

### 1. Oven

*Baking* atau membuat kue tentu tidak lepas dari alat penting, yaitu oven. Agar kue matang sempurna, disarankan menggunakan oven dengan api atas bawah. Namun, perlu diingat bahwa tidak semua jenis kue memiliki cara pemanggangan yang sama.

Sebelum memanggang, pastikan untuk memanaskan oven terlebih dahulu. Setelah itu, masukkan

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**



loyang adonan kue pada rak bagian tengah. Untuk mengetahui apakah kue sudah matang atau belum, gunakan fitur *timer* pada oven untuk mengangkat kue dari panggangan.

Ingatlah bahwa durasi pemanggangan tergantung pada jenis kue yang dipanggang, sehingga pastikan bahwa kamu mengetahui durasi yang tepat agar menghasilkan kue yang matang secara menyeluruh.

## 2. Mixer

Agar tidak lelah, Anda dapat memanfaatkan mixer yang dapat mengaduk bahan secara merata. Alat ini bekerja otomatis dengan mengaduk seluruh adonan menggunakan mesin sehingga memudahkan Anda dalam membuat kue, whipped cream, atau mengaduk adonan lainnya. Pastikan semua bahan sudah dimasukkan ke dalam wadah aluminium atau kaca untuk menghindari adonan tumpah.

Untuk memaksimalkan penggunaan mixer, Anda perlu mengetahui cara penggunaannya terlebih dahulu. Ada beberapa cara menggunakan mixer untuk pemula, seperti mengatur kecepatan sesuai kebutuhan, menggunakan kain untuk meredam suara, dan memahami kegunaan baling-baling mixer. Selain itu, hindari mencuci mixer dengan air agar tidak merusak mesin dan berhati-hatilah dalam membersihkannya.

Dengan memanfaatkan mixer dengan benar, membuat adonan akan lebih mudah dan hasilnya pun akan lebih maksimal. Jadi, jangan takut untuk mencoba menggunakan mixer saat membuat kue atau adonan lainnya.

## 3. Loyang Kue

Jika ingin membuat kue bolu atau kue tart yang sempurna, maka loyang kue adalah salah satu kebutuhan penting yang harus dipersiapkan. Memilih loyang yang tepat bisa membantu kita menghasilkan kue dengan hasil yang sempurna. Agar lebih mudah membersihkan loyang, sebaiknya pilihlah loyang dengan permukaan yang anti lengket. Dengan begitu, proses pembuatan kue menjadi lebih lancar dan menghemat waktu.

## 4. Spatula

Agar adonan kue tercampur sempurna, tidak hanya cukup mengandalkan mixer saja. Menggunakan spatula juga sangat diperlukan. Alat yang satu ini berfungsi untuk mengaduk bagian-bagian adonan yang biasanya tidak tercampur dengan sempurna ketika mixer dioperasikan. Misalnya, ketika adonan menumpuk di sudut wadah yang sulit dijangkau oleh mixer, spatula dapat digunakan untuk mengaduk dan menyatukan adonan tersebut hingga tercampur dengan baik bersama adonan yang sedang dikocok oleh mixer.

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





## 5. Timbangan digital

Pentingnya alat timbangan dalam membuat kue tidak bisa diremehkan. Untuk hasil yang lebih akurat, sebaiknya gunakan timbangan digital daripada timbangan biasa. Bagaimana cara menggunakan timbangan digital?

Pertama-tama, pastikan tempat yang rata sebagai alas timbangan. Setelah itu, hidupkan alat tersebut dan tunggu hingga layar menunjukkan angka nol (0). Jika tidak menunjukkan nol (0), tekan tombol "zero" untuk mengkalibrasi kembali. Dengan langkah-langkah yang mudah ini, timbangan digital siap digunakan untuk memastikan takaran bahan yang tepat dalam proses pembuatan kue.

## 6. Wadah Adonan

Agar pengadukan adonan menjadi lebih mudah dan lancar, sebaiknya gunakan mangkuk adonan yang terbuat dari bahan kaca. Selain fungsinya yang praktis untuk mengaduk adonan, mangkuk adonan ini juga dapat berfungsi sebagai tempat untuk menghangatkan makanan. Namun, pastikan Anda memilih mangkuk adonan yang benar-benar tahan panas agar tidak mengalami kerusakan saat digunakan untuk menghangatkan makanan.

Dengan memiliki peralatan kue di atas, kamu akan lebih mudah dan efisien dalam membuat kue kesukaanmu. Jangan lupa untuk merencanakan kebutuhan peralatan kue sebelum memulai, agar proses pembuatan kue menjadi lebih menyenangkan.

Baca juga: [Cara Penyimpanan Sayur dan Buah yang Benar](#)

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**

