Cara Memasak Nasi Agar Pulen & Enak

Category Article 1

ALAT & BAHAN

Cara Memasak Nasi Agar Pulen & Enak

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co

CARA MEMASAK

Nasi merupakan makanan utama yang tak bisa dilewatkan setiap harinya oleh orang Indonesia. Biasanya, nasi disajikan bersama dengan beragam lauk-pauk. Namun, kamu juga dapat mengolah nasi menjadi lebih lezat, misalnya dengan membuat nasi goreng dan nasi liwet. Sebagai warga Indonesia, umumnya kita lebih menyukai nasi yang pulen, memiliki tekstur lembut dan aroma harum. Akan tetapi, banyak orang beranggapan bahwa untuk memasak nasi yang pulen, kita harus menggunakan beras yang mahal. Padahal, anggapan tersebut tidak sepenuhnya benar.

Sebenarnya, kamu masih dapat memasak nasi yang pulen meskipun menggunakan beras biasa. Rasanya tetap enak ketika disajikan hangat bersama lauk-pauk lainnya. Nah, lalu bagaimana cara memasak nasi agar pulen dan enak? Yuk, simak langkah-langkahnya berikut ini.

Langkah Memasak Nasi Biar Pulen dan

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co

Enak

Pasti kamu ingin bisa memasak nasi yang lezat dan lembut, bukan? Nah, ikuti langkah-langkah berikut untuk memasak nasi yang pulen dan enak menggunakan rice cooker.

1. Cuci beras hingga 3 kali

Langkah pertama, bersihkan beras dengan baik. Cukup cuci beras sebanyak 3 kali. Hindari mencuci terlalu lama karena serat yang melekat pada kulit beras akan hilang.

2. Takar beras dan air dengan perbandingan 1:2

Masukkan beras dan air ke dalam wadah dengan takaran yang tepat, yaitu 1 : 2. Maksudnya, jika anda memasak nasi dengan takaran 1 cangkir beras, maka air yang dibutuhkan sebanyak 2 cangkir.

3. Tambahkan tepung maizena

Agar tekstur nasi tidak terlalu lembek, tambahkan 1 sendok teh tepung maizena untuk setiap cangkir beras. Aduk hingga tepung maizena tercampur merata.

4. Berikan bumbu tambahan untuk aroma dan rasa yang lebih nikmat

Untuk mendapatkan rasa yang lebih gurih, tambahkan sedikit garam atau ½ sendok teh minyak kelapa. Jika di dapur tidak tersedia minyak kelapa, anda bisa menggunakan minyak zaitun sebagai alternatifnya. Selain itu, untuk aroma yang harum, tambahkan 1 batang sereh. Untuk mencegah nasi cepat basi, tambahkan sedikit perasan air jeruk nipis atau lemon.

5. Rendam beras

Setelah itu, rendam beras dalam keadaan rice cooker mati selama 30 menit hingga 1 jam. Tahap ini penting untuk mendapatkan nasi yang pulen.

6. Nyalakan rice cooker

Nyalakan rice cooker dengan menekan tombol "cook". Tunggu sampai nasi matang sesuai waktu yang dibutuhkan oleh rice cooker. Biasanya, lampu "keep warm" akan menyala ketika nasi sudah matang.

7. Aduk nasi setelah matang

Setelah nasi matang, buka penutup rice cooker dan aduk nasi dengan cepat untuk menghindari kerak dan agar nasi tidak menempel di bagian-bagian tertentu. Langkah ini akan membuat nasi lebih pulen dan tahan lebih lama. Dengan begitu, tekstur nasi akan lebih nikmat di lidah.

Nah, itulah cara memasak nasi agar pulen dan enak yang mudah untuk anda ikuti. Mudah sekali bukan? Semoga tips ini bermanfaat dan selamat mencoba.

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co

Baca juga 3 Kesalahan Saat Memasak yang Sering Dianggap Sepele

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co