

Cara Mengatasi Makanan yang Terlalu Manis & Terlalu Asin Agar Tetap Sedap



Category Article 1



ALAT & BAHAN

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



CARA MEMASAK

Seringkali saat memasak, kita tanpa sadar menambahkan terlalu banyak gula atau bahan-bahan manis sehingga membuat makanan kita terlalu manis. Tapi jangan khawatir, ada beberapa trik dan tips yang dapat kita gunakan agar makanan tetap enak dan tidak terbuang percuma.

Cara Mengatasi Makanan yang Terlalu Manis

1. Tambahkan air secukupnya

Jika kamu sedang memasak makanan berkuah, cobalah menambahkan air sedikit demi sedikit. Ini akan membantu mengurangi rasa manis yang berlebihan dengan cepat. Selain itu, tambahan air juga efektif untuk mengurangi kekentalan kuah yang berlebihan.

2. Beri sedikit garam

Selama ini, rasa manis selalu menjadi kontras dari rasa asin. Setelah menambahkan air, berikan sedikit garam secukupnya. Pastikan tak terlalu banyak agar makanan tidak menjadi terlalu asin. Usahakan selalu mencicipi rasa setelah menambahkan garam sedikit demi sedikit. Jika proporsi manis dan asin sudah cukup seimbang, hentikan penambahan garam.

3. Tambahkan unsur rasa asam

Untuk mengurangi rasa manis, tambahkan bahan makanan yang memiliki rasa asam, seperti potongan tomat, air cuka, perasan lemon, atau belimbing wuluh. Prinsip ini juga berlaku untuk mengurangi rasa

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**



asin. Ada juga beberapa makanan dengan rasa pahit yang dapat membantu mengurangi rasa manis, meskipun jarang digunakan selain pare dan daun pepaya. Namun, jika kamu tidak terbiasa, sebaiknya hindari kedua bahan tersebut karena dapat merusak cita rasa makanan.

4. Tambahkan bahan makanan netral

Selain menambahkan air, kamu juga dapat menggunakan bahan makanan dengan rasa netral atau tidak memiliki rasa tertentu. Contohnya adalah tahu, tempe, kentang, singkong, terong, mi, tepung, dan telur. Bahan-bahan tersebut mampu menyerap kelebihan gula atau rasa manis, sehingga makanan akan terasa lebih seimbang. Untuk tepung dan telur, lebih baik digunakan dalam masakan berkuah. Cara penggunaannya, larutkan sedikit tepung dengan sedikit air dan kocok telur, lalu tuangkan ke dalam kuah. Hal ini akan membuat kuah mengental dan pada saat yang bersamaan mengurangi kelebihan rasa manis.

Trik Mengatasi Masakan Keasinan Paling Ampuh

Jika makanan Anda terlalu asin, Anda memiliki beberapa opsi yang dapat dipilih. Anda dapat menggunakan gula, bahan asam, atau bahkan kentang mentah. Berikut adalah beberapa metode yang dapat Anda coba untuk mengatasi masakan yang terlalu asin:

1. Tambahkan sedikit air

Anda bisa mencoba menambahkan air ke dalam masakan yang terlalu asin. Trik ini dapat efektif dalam mengurangi rasa asin pada masakan. Namun, perlu diingat agar tidak merebus masakan setelah menambahkan air, karena hal ini akan membuat rasa asin kembali muncul. Oleh karena itu, selalu

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



gunakan air matang.

2. Gunakan sedikit gula

Gula dapat digunakan sebagai penghilang rasa asin pada nasi goreng yang terlalu asin. Namun, pastikan Anda tidak menambahkan gula dalam jumlah yang terlalu banyak. Cukup taburkan sejumput gula sambil mengaduk masakan yang terlalu asin. Anda perlu berhati-hati agar masakan tidak terasa aneh akibat terlalu banyak gula.

3. Tambahkan krim atau susu

Selain menggunakan bahan-bahan di atas, Anda juga dapat menambahkan krim atau susu ke dalam masakan yang terlalu asin. Beberapa masakan yang cocok untuk ditambahkan krim atau susu antara lain sup krim jagung atau masakan lainnya.

Jika masakan yang Anda buat terlalu manis atau terlalu asin, Anda dapat mencoba beberapa tips di atas. Semoga berhasil!

Baca juga [Tepung Beras untuk Masakan Apa Saja](#)

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**

