

Resep Kue, Jajanan, dan Roti Terpopuler

Kontribusi Dari Administrator
Selasa, 15 Desember 2009

Anda sangat beruntung bila memiliki banyak ketrampilan. Termasuk bila memiliki keahlian dalam memasak. Nah, dengan memasak sendiri Anda bisa menghemat. Anda bisa pula memastikan bahan olahan masakan lebih sehat dan bergizi. Manfaat lain, selain bisa menyajikan untuk keluarga, mungkin Anda bisa mengembangkan menjadi bisnis catering.

Anda sangat beruntung bila memiliki banyak ketrampilan. Termasuk bila memiliki keahlian dalam memasak. Nah, dengan memasak sendiri Anda bisa menghemat. Anda bisa pula memastikan bahan olahan masakan lebih sehat dan bergizi. Manfaat lain, selain bisa menyajikan untuk keluarga, mungkin Anda bisa mengembangkan menjadi bisnis catering.

Sebelum melompat ke arah bisnis, ada baiknya Anda terlebih dahulu fokus pada aneka resep kue, jajanan, dan roti populer. Dengan mencoba-coba aneka selera masakan populer, Anda bisa melakukan tester terhadap hasil masakan Anda; mana yang disukai mana yang tidak.

Kuncinya sederhana, apa yang disukai banyak orang bisa diprediksi itu pasar potensial bagi Anda. Bisa pula Anda melakukan eksperimen unik pada masakan Anda agar berbeda dengan lainnya. Siapa tahu masakan Anda diburu banyak orang.

Namun, saat ini saya hanya mengajak menelusuri aneka resep kue, jajanan, dan roti populer, seperti pai apel, sus, panada, pastel, brownies panggang, dan lainnya yang bisa Anda olah sendiri di rumah.

Nah, untuk menghindari kegagalan memasak kue ada beberapa tip yang diberikan Yuni Pradata dan Raninta Ika Ariestyra dalam bukunya Resep Kue, Jajanan, dan Roti Terpopuler :

Pai Apel

Untuk mengurangi warna coklat pada apel yang sudah dikupas, rendam apel dengan perasan air jeruk nipis yang sudah diencerkan dengan air.

Sus Vla

Ketika membuat vla untuk isi sus, sebaiknya dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mengental dan masukkan pasta rum ketika adonan masih hangat.

Pastel Tutup

Ketika memanggang pastel tutup, usahakan memakai oven yang mempunyai pemanas di bagian atas agar seluruh bagian pastel tutup matang dengan merata. Bila menggunakan panggangan biasa, beri arang yang membara pada

bagian atas panggangan.

Lebih lengkap tip menghindari gagal dalam memasak aneka jajanan bisa menjumpai dalam buku Resep Kue, Jajanan, dan Roti Terpopuler. Sekiranya ada 22 aneka resep dalam buku terbitan Transmedia ini. Selamat memasak dan mencicipi hasil kreativitas Anda.