



Lima Kiat Memasak Gulai Supaya Rasanya Lezat Serta Beraroma Harum

Banyak dari kita yang mengolah daging kambing jadi sate dan gulai. Namun rupanya, membuat gulai yang beraroma lezat dan berempah, bukanlah perkara gampang. Terdapat beberapa rempah yang sepatutnya traveler gunakan saat memasak gulai, tergantung dari tempat masing-masing.

Dikala datang ke Sumatera, pekak, kapulaga, serta jintan pasti menjadi aromatik di dalam gulai. Dikala di Jawa, yang masyarakatnya lebih menyukai masakan yang ringan, karenanya rempah tadi dapat jadi dihilangkan. Namun hasilnya, toh, tetap enak.

Dari hasil racikan yang berbeda tadi, karenanya lahirlah gulai yang warnanya berbeda. Ada yang kuning cemerlang, kuning kemerahan, kuning kehitaman, atau hijau. Segala dengan nama gulai serta semua tetap enak. Dari segi isi, gulai yang awalnya berisi daging sapi atau daging kambing, kemudian menjadi berkembang. Cek informasi perihal resep kuliner seperti [resep rendang daging](#) disini.

Jikalau membagi gulai berdasar jenis isinya, kita pasti dapat membikin lebih dari 10 macam. Untuk isi daging contohnya, ada gulai iga, gulai otak, gulai itik, gulai cacah (daging yang dipotong kecil), gulai kepala ikan, gulai usus. Dari sayuran malahan dapat timbul gulai daun singkong, gulai cubadak (gulai nangka), dan gulai rebung.

Ini Lho Kiat supaya gulai lezat:

1. Rempah kualitas prima

Ingat, gulai yang nikmat, wewangiannya semestinya tajam dan harum. Sebab itu rempah mesti dilihat kualitasnya. Rempah yang kering seperti pekak, pala, serta cengkeh, patut benar-benar kering serta tersimpan di dalam wadah tertutup rapat. Pala yang tidak kering atau muda, umumnya pahit rasanya.

2. Santan Kelapa Tua

Gunakan kelapa yang tua supaya santan yang diciptakan gurih rasanya. Lebih bagus membagi santan jadi dua bagian, encer dan kental. Santan yang encer dipakai untuk merebus bahan makanan sehingga tak pecah. Menjelang matang, baru masukkan santan yang kental.

3. Api kecil

Kelezatan gula bukan semata pada kuahnya, tapi juga pada isinya karena itu peresapan

bumbu di dalam bahan isi betul-betul penting. Jangan pakai api yang besar supaya makanan sempat meresapkan bumbu.

4. Rendam dalam Bumbu

Pada bahan makanan yang mudah hancur seperti ikan, lumuri bumbu dulu agar meski waktu memasaknya tak lama, bumbu konsisten menyerap ke dalamnya.

5. Jangan banyak diaduk

Untuk gulai yang isinya bahan makanan mudah hancur contohnya ayam, ikan, atau tahu, pengadukannya jangan dijalankan terlalu kerap. Kecilkan saja api dan biarkan bumbu menyerap secara perlahan.