



## Tips Menggunakan Kecap Biar Kuliner Lebih Sedap

Siapa nih yang menyukai dan amat menggemari kecap? Olahan yang mengaplikasikan kecap memang memiliki rasanya yang khas sendiri. Melainkan sekiranya metode memakai atau mengolahnya kurang ideal, rasa kuliner dapat kurang nikmat.

Untuk menghasilkan masakan yang lebih enak memakai kecap, ada sebagian hal serta tips yang perlu dilihat. Selengkapnya, langsung saja ikuti infonya di sini. Simak info terkini tentang kuliner di [www.guavanola.com](http://www.guavanola.com).

### 1. Masak dengan api kecil

Ketika kecap ditambahkan pada olahan tumisan atau sayur, masak dengan api kecil. Dengan semacam ini, kecap dapat mengabsorpsi lebih total. Hidangan malahan menjadi tidak lekas gosong.

### 2. Tambahkan kecap sebelum garam

Namun dapat disesuaikan dengan selera serta keperluan. Melainkan seandainya berharap bisa menjadikan masakan yang ideal di lidah kita, kita bisa menambahkan kecap dulu sebelum garam. Jika rasa manis dari kecap bakal memberi rasa tersendiri pada makanan. Saat garam sudah lebih dahulu ditambahkan sebelum dikecapi, nantinya bakal cukup menyulitkan kita saat menjalankan pembenaran rasa.

### 3. Untuk nasi goreng atau mi goreng, kecap dapat dibubuhkan terakhir

Saat memasak mi goreng atau nasi goreng, kita dapat membubuhkan kecap terakhir saja. Dengan begini warna hidangan akan lebih indah sebab kecap dapat terkaramel lebih sempurna serta tak terlalu gosong. Dan gunakan api kecil agar mi atau nasi goreng tidak lengket.

### 4. Pilih kecap yang kental dengan warna coklat kehitaman

Kecap yang berkualitas bagus umumnya bakal memiliki tekstur kental dengan warna coklat kehitaman. Rasanya malahan tidak getir. Dengan menerapkan kecap bermutu terbaik bakal betul-betul mempermudah kita mengolah dan menjadikan hidangan yang lezat.

Kecap yang terbuat dari kedelai ini memang bisa jadi penyelamat aneka kuliner agar dapat lebih nikmat. Dengan pengaplikasian yang ideal, kita dapat membuat aneka hidangan yang lebih sedap pakai kecap.