



Ragam Cara Kreatif Mengolah Bakso

Ketersediaan bahan baku yang beragam membuat resep masakan Indonesia jadi semakin bervariasi. Bahkan, bakso sebagai salah satu resep masakan Indonesia dapat diolah dengan cara yang lebih kreatif dan unik, lho.

Saat Anda merasa bosan menyantap bakso yang biasa-biasa saja, aneka cara kreatif ini bisa membuat bakso buatan Anda jadi terasa lebih spesial. Tambahkan “Kejutan” di Dalam Bakso Bakso dengan bahan isian urat atau potongan telur mungkin terasa sudah biasa. Anda bisa menggunakan bahan isian yang lebih spesial seperti adonan sambal, telur puyuh, potongan jamur, campuran daging sapi dan cabai serta aneka bahan makanan lainnya. Sensasi kejutan saat menyantap bakso pasti akan membuat bakso buatan Anda jadi digemari banyak orang.

Gunakan Bahan Pelengkap Lain pada Adonan Bakso

Tak ada salahnya menambahkan aneka bahan pelengkap lain seperti parutan wortel, kacang polong yang dicincang kasar atau potongan cumi-cumi saat membuat adonan bakso. Selain memperkaya tekstur bakso, bahan-bahan pelengkap tersebut dapat membuat tampilan bakso Anda jadi lebih menarik.

Membuat Varian Kuah yang Berbeda

Kuah bakso biasanya hanya terdiri dari kaldu ayam atau sapi yang diberi sedikit perasa. Kini, Anda bisa mencoba membuat kuah sop iga agar bakso yang Anda sajikan jadi lebih kaya akan aroma rempah. Selain menggunakan resep kuah sop iga, Anda juga bisa mencoba menggunakan kuah soto bening atau resep kuah lainnya.

Menyajikan Bakso Bakar yang Lezat

Menyajikan bakso tak harus selalu langsung bersama kuahnya. Anda bisa menyisihkan bakso dan membakarnya dengan bumbu kecap sebelum disajikan dengan kuah secara terpisah. Bakso bakar dengan pelengkap berupa kuah kaldu tentu akan memberikan pengalaman menikmati sajian bakso yang unik dan berbeda.



Membuat Bakso Goreng

Ketika bosan dengan sajian bakso berkuah, buat saja bakso goreng yang disajikan dengan mayonnaise dan saus sambal. Cara membuat adonan bakso goreng hampir sama seperti membuat adonan bakso biasa. Anda bisa menambahkan lebih banyak tepung sagu agar bakso goreng dapat mengembang sempurna saat digoreng.

Beragam tips seputar cara kreatif mengolah bakso ini pasti menginspirasi Anda untuk menyajikan hidangan bakso yang spesial bagi orang-orang terdekat. Manfaatkan saja kekayaan resep masakan Indonesia untuk menciptakan kreasi bakso yang unik dan spesial.

Sources:

- Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. goo.gl/5L6jhi
 - Yuyun, A. 2012. Panduan Sukses Berbisnis Bakso. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka. goo.gl/02g6Un
 - Elisa. 2013. Bakso Istimewa, Alami dan Praktis. Surabaya: PT. Kawan Pustaka. goo.gl/vYfNZt
- Diakses pada: 24 Oktober 2014.