



Tips Praktis Menumis

Meski terlihat sederhana, perlu trik-trik khusus saat Anda menumis. Apa saja sih yang harus diperhatikan?

Gunakan minyak goreng sesuai bahan yang akan ditumis. Masukkan bumbu setelah minyak benar-benar panas di atas api besar. Saat menumis, bumbu adalah bahan yang pertama kali dimasukkan dan aduk rata sampai mengeluarkan bau harum.

Bahan yang ditumis sebaiknya disesuaikan dengan besar wajan. Dengan demikian bahan akan matang merata.

Jangan mengaduk tumisan terus-menerus agar bahan yang ditumis matang merata.

Sebelum memasukkan ke wajan, tiriskan dulu bahan-bahan tumisan.

Untuk membuat tumisan dengan berbagai macam sayuran seperti cap jay, dahulukan memasukkan sayuran bertekstur keras yang membutuhkan proses lama untuk mematangkannya. Kemudian masukkan sayuran yang mudah matang. Proses ini akan membuat masakan matang merata.

