

Cara membuat kue

Ditulis oleh Rina Ariyani

Rabu, 19 Oktober 2011 23:12 - Terakhir Diperbaharui Kamis, 23 April 2015 11:26

Tutorial cara membuat kue



Cara membuat kue yang di tampilkan di website kami merupakan resep resep buat kue yang sudah teruji. Walaupun demikian memang tidak semua resep pernah kami coba di dapur masakanmama.com. Beberapa resep merupakan rekomendasi dari teman teman, sebagian lagi kami dapatkan melalui forum, mailing list ataupun buku resep masakan yang kami beli di toko buku.

Kue sendiri menurut pengertian umum adalah panganan ringan yang bukan termasuk makanan utama. Saya tidak tahu asal muasal kata kue tapi saya berpendapat berasal dari kata tionghoa "Hokkien". Jika menurut pengertian saya kue secara harafiah dapat diartikan sebagai makanan ringan (bukan makanan utama) yang berbahan dasar tepung, bisa tepung beras ataupun tepung terigu.

Cara membuat kue

Ditulis oleh Rina Ariyani

Rabu, 19 Oktober 2011 23:12 - Terakhir Diperbaharui Kamis, 23 April 2015 11:26

Oleh karena kue merupakan makanan ringan maka saya tidak mengklasifikasikan roti sebagai kue. Walaupun roti sendiri terbuat dari tepung terigu. Hal ini di sebabkan karena roti sering di masukan sebagai makanan utama. (untuk hal ini silahkan baca artikel cara membuat roti.

Makanan ringan atau biasa di sebut kudapan merupakan istilah untuk makanan yang tidak termasuk menu utama (seperti makan pagi, makan malam atau makan siang). Makanan yang bisa dikategorikan makanan ringan (dalam bahasa inggris di sebut snack) adalah sesuatu yang dimaksudkan untuk dinikmati rasanya, hanya sedikit menghilangkan rasa lapar sementara waktu atau memberi hanya sedikit pasokan tenaga.

Cara membuat kue di blog ini saya bagi 2 kategori :

1. Cara membuat kue kering

Kue kering (atau jika dalam bahas inggris : pastry) merupakan penganan berbahan dasar mirip roti terbuat dari tepung terigu, mentega, baking powder (bahan pengembang), telur, gula, susu dan atau sebagian dari itu dengan ditambah bahan lainnya.

Walau demikian saya membedakan kue kering dengan roti karena mengandung lemak lebih tinggi, sehingga kue kering bertekture ringan, rapuh dan garing.

2. Cara membuat kue basah

Kue basah secara pengertian adalah makanan kecil sebagai alternative camilan. Enak jika disantap pada saat pagi atau sore hari. Keu basah pada dasarnya empuk, lembut dan tidak bertahan lama (hanya bertahan beberapa hari). Pada umumnya kue basah terbuat dari tepung terigu, sagu, gula, bahkan ada yang hanya berbahan santan dan ketan

Penganan yang termasuk dalam kategori kue basah adalah martabak manis, lumpia, lempur, kue sus, panekuk, kue lapis, lapis legit, kue cucur, bakpia, kue mangkok, mochi, kue pukis, bika ambon, donat, bolu, kue serabi, risol dan lain sebagainya.

diposting sabagai gambaran **cara membuat kue**

Cara membuat kue

Ditulis oleh Rina Ariyani

Rabu, 19 Oktober 2011 23:12 - Terakhir Diperbaharui Kamis, 23 April 2015 11:26
