

Tips Membuat Kue Tradisional Berlapis-lapis Beras

Monday, 27 January 2014

Kue lapis beras merupakan salah satu jajanan tradisional yang cukup enak dan sangat diminati hingga saat ini. Ada banyak sekali jenis kue lapis tradisional, seperti kue pepe, kue lapis beras, kue lapis getuk.

Kue jongkong dan masih banyak jenis yang lainnya. Pada intinya semua kue lapis yang terbuat dari tepung beras menggunakan proses pembuatan yang sama, simak tips berikut ini. Kue tradisional yang serba dilapis pada umumnya dibuat dengan menggunakan cara dikukus. Hingga penggunaan warna makanan merupakan hal yang sangat penting untuk menentukan hasil jadi kue tradisional yang berlapis. Paling tidak dalam pembuatan kue tradisional serba lapis tidak terdapat dua warna, yaitu penggabungan warna makanan warna merah dan warna putih. Jenis kue tradisional berlapis yang sering kita jumpai adalah kue pepe, lapis beras, lapis terigu atau lapis susu dan masih banyak jenis yang lainnya. Dari petunjuk tersebut kita dapat mencoba menciptakan sesuatu kreasi yang baru untuk kue lapis tradisional yang sudah ada, seperti contohnya kita dapat menciptakan kue lapis sendiri misalnya kue talam yang disusun 3 atau sampai 4 lapisan. Dan perlu Anda ketahui bahwa saat pengadonan merupakan hal yang penting karena kue tradisional lapis beras akan terasa lebih enak jika beras diuleni terlebih dahulu. Biasanya tepung beras, tepung ketan dan tepung kanji dapat dicampurkan dengan santan hingga kue berasa gurih. Kekentalan santan sangat berperan dalam membuat kue terasa legit dan gurih. Umumnya kue lapis tradisional adalah jenis kue yang manis. Bahkan jarang ditemui kue lapis tradisional yang berasa asin jika dimakan. Jenis gula yang digunakan bisa gula pasir atau bisa juga menggunakan gula merah. Bila menggunakan gula merah sekaligus bisa digunakan untuk menghasilkan adonan dengan warna tersebut (warna yang sama seperti warna pada gula merah). Ada beberapa jenis tipe/warna gula merah yang perlu Anda ketahui dan itu dapat mempengaruhi hasil jadi adonan pada kue lapis tradisional yang Anda buat. Saat pengadonan, merupakan hal yang penting karena kue tradisional lapis beras akan terasa lebih enak jika beras diuleni terlebih dahulu. Biasanya tepung beras, tepung ketan dan tepung kanji dapat dicampurkan dengan santan hingga kue berasa gurih. Kue lapis tradisional ini terkenal dengan warnanya yang cantik dan rasanya yang manis. Untuk membuat kue lapis tradisional ini ternyata tidak sulit seperti yang dibayangkan, selain mudah bahan yang dibutuhkan juga sangat mudah untuk Anda dapatkan. Anda dapat menjadikan kue lapis tradisional untuk sekedar camilan atau teman buat nongkrong bersama teman. Dan bahkan membuat kue lapis dengan tepung beras sendiri dirumah juga akan lebih terjaga kebersihannya karena tidak mengandung pewarna kimia atau bahan kimia lainnya, jadi Anda dapat menyimak tips berikut ini. Nah, saatnya kita mulai membuat kue lapis tradisional yang terbuat dari beras atau tepung beras. Selain bisa dijadikan untuk camilan saat berkumpul dengan keluarga, kue lapis tradisional juga bisa digunakan untuk jamuan/hantaran dalam momen tertentu. Membuat kue lapis tradisional merupakan suatu hal yang mudah serta meminimalkan resiko kegagalannya. " Cara membuat kue lapis tradisional yang baik biasanya akan berwarna hijau atau berwarna merah. Hal ini dikarenakan pewarna alami yang diperoleh dari daun pandan dan sirup."