

Kiat Membuat Jagung Bakar Matang Merata



Jagung bakar memang paling enak disantap saat malam hari. Ditemani segelas cokelat panas atau secangkir kopi, hmm.. rasanya semakin nikmat. Namun tahu tidak, ternyata membuat jagung bakar itu ada trik dan tipsnya lho. Apa saja ya itu? Simak yang berikut ini ya!

Dibakar dengan Kulitnya

Kalau selama ini Anda selalu membakar jagung secara langsung, coba sesekali ikuti tips yang satu ini. Sebelumnya, rendam dulu jagung yang masih terbungkus kulit ke dalam air untuk mengusir debu dan kotorannya. Kalau sudah, letakkan di atas bara api sambil di putar supaya matangnya merata. Waktu yang dibutuhkan untuk membuat jagung matang lewat cara ini adalah 15 menit. Cukup lama memang tapi hasilnya, jagung akan matang luar dalam dan rasanya jadi lebih gurih.

Setelah 5 menit berlalu, buang kulit jagung dan olesi bagian biji dengan mentega asin atau pasta cabe pedas. Angkat dan sajikan. Oh ya, metode ini akan membuat jagung matang seperti di kukus. Jadi tidak ada bintik-bintik hitamnya.

Dibakar Langsung Tanpa Kulitnya

Jagung bakar memang identik dengan bijinya yang berwarna hitam dan rasanya yang sedikit berminyak. Kalau Anda tidak suka metode pembakaran pertama, coba ikuti tips yang ini. Pertama-tama, lepaskan kulit jagung dan buang rambut-rambut di sekelilingnya.

Setelah itu, cuci jagung dan letakkan di atas bara api yang telah diberi pembatas. Bolak-balik sesering mungkin supaya jagung matang merata. Hal ini juga diperlukan untuk menghindari gosong dan membuat rasanya makin nikmat.

Sambil dibolak-balik, oleskan mentega atau pasta cabe ke seluruh bagian jagung agar semakin gurih dan *creamy*. Kalau warnanya sudah berubah kecokelatan dan banyak bintik hitamnya, segera angkat dan tambahkan saus sesuai selera.

Di beberapa perayaan, jagung bakar menjadi sajian wajib yang harus selalu dihadirkan. Maka dari itu, pelajari cara mengolahnya supaya tamu yang datang bisa merasakan lezatnya jagung bakar buatan Anda. Oh ya, kalau si kecil tidak suka pedas, Anda bisa mencampurkan mentega dengan gula halus untuk memberikan cita rasa manis yang meleleh di mulut. Selamat mencoba ya!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/kiat-membuat-jagung-bakar-matang-merata.html>