

The MUST HAVE kitchen tools



Apabila Anda merencanakan Spring Cleaning di dapur-maksudnya adalah menguras dapur, membersihkan dan membuang barang tidak terpakai agar dapur terlihat lega dan lapang. Maka Anda perlu untuk menimbang kembali apa yang harus di buang dan apa yang harus disimpan. Kita tidak perlu mempunyai alat dapur yang banyak untuk memulai masak dirumah. Yang penting, apa yang kita punya mempunyai kualitas yang bagus, dan terpakai.

Apa saja yang paling penting kita miliki di dapur agar proses masak memasak menjadi efisien dan nyaman.

Pisau

Tiga buah pisau saja cukup. Chef knife – kegunaannya untuk memotong dan mencincang. Paring knife – kegunaannya untuk mengupas dan Bread knife – untuk memotong roti atau kue. Saat membeli pisau, cobalah terlebih dahulu, genggamannya harus nyaman, rasanya tidak terlalu berat dan tidak juga terlalu enteng. Cek toko tempat membeli apakah mempunyai servis untuk mengasah, kalau tidak beli asahan pisau ditoko tersebut. Jangan membeli pisau murah, karena mereka tidak ada kekuatan untuk memotong. Diskusikan budget yang Anda sisihkan untuk membeli pisau kepada pemilik toko atau pegawai toko. Hati – hati dengan saran mereka agar Anda membeli pisau yang paling mahal.

Peeler dan Crusher

Peeler dan crusher sangat nyaman untuk di pakai. Peeler dapat dipakai untuk mengupas kentang, wortel atau sayuran dan buah yang berkulit tipis. Crusher dapat membantu untuk menggerus bawang putih dengan cepat dan nyaman. Terkadang kita harus membeli agak beberapa kali sampai bertemu peeler dan crusher yang cocok. Ada beberapa merek tertentu yang memang sudah pasti enak dan mantap dipakai.

Panci, Fry pan dan Wajan (5 saja sudah cukup)

Banyak sekali jenis panci di toko. Non stick, stainless, titanium, cast iron, pyrex dan sebagainya. Pilih panci sesuai dengan jenis masakan yang Anda masak. Pilih ukuran kecil – untuk memanaskan makanan dalam jumlah kecil atau membuat saus sampai ukuran 12 atau 14 inch – apabila sewaktu – waktu perlu masak lebih banyak. Bertanyalah dengan teman yang sudah jago masak, biasanya mereka sangat tahu panci apa saja yang paling terpakai. Yang pasti sebagai orang Asia, kita selalu perlu paling tidak 1 wajan (wok) di rumah untuk memasak stri fry. Murah mahalnya panci dapat mempengaruhi hasil masakan kita.

Sutil

Sutil kayu sangat berguna. Saat ini kita banyak menemukan sutil silicon di toko. Harga sutil silicon cukup mahal dengan warna – warna menarik. Beli sutil untuk memasak dengan memakai fry pan, panci dan wajan. Keperluannya agak berbeda walau masih dapat di padukan.

So.... mari kita beres –beres dapur sekarang dan untuk selanjutnya.... Happy Cooking!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/the-must-have-kitchen-tool.html>