

Tips Tepat Mengolah Seafood



Lezat dan enak, mungkin dua kata ini yang cocok digunakan untuk menggambarkan hidangan *seafood*. Setiap sajiannya memang bisa membuat mata tersihir dan meningkatkan nafsu makan yang luar biasa. Meski begitu, tak semua makanan laut ini dapat dinikmati secara lezat. Teknik pengolahan yang kurang tepat diduga menjadi faktor yang membuat aneka hidangan *seafood* tak dapat tersaji dengan lezat.

Apabila Anda ingin menikmati *seafood* yang lezat hasil olahan sendiri, perhatikan cara memasak *seafood* yang benar berikut ini.

Pilih yang masih segar

Kelezatan sebuah *seafood* akan bergantung dari kualitas dan kesegaran dari masing-masing bahan yang digunakan. Bila Anda ingin menikmati makanan laut yang lezat, perhatikan kesegaran ikan, lobster, udang, cumi dan lainnya. Utamakan yang berwarna segar dan tak pucat. Pastikan juga baunya segar dan tak menimbulkan bau busuk.

Teliti masing-masing *seafood*

Karena memiliki bentuk dan ragam yang berbeda, maka penentuan *seafood* yang berkualitas juga berbeda-beda. Jika pada ikan dapat Anda terapkan dengan melihat kesegarannya, maka berbeda dengan kerang. Pilihlah yang masih tertutup rapat untuk memastikan kualitas dari kerang. Untuk udang, hindari yang memiliki tekstur yang terlalu empuk dan berbau.

Jika bisa, prioritaskan untuk memilih udang yang masih segar dan tak beku. Sedangkan untuk kepiting, pilihlah yang masih hidup agar dagingnya tak menimbulkan bau berlebihan. Sama halnya dengan lobster, Anda harus memilih yang masih hidup untuk memastikan kualitasnya bagus. Bedanya, Anda perlu menyediakan air yang bersih agar lobster ini tak mudah mati.

Teknik memasak

Langsung memasak selagi segar adalah teknik yang paling tepat menyajikan *seafood* yang lezat. Sebelumnya, cucilah hingga bersih makanan laut yang hendak Anda olah. Jika masih hidup, matikan terlebih dahulu. Gunakan rempah dan bumbu yang kuat agar bisa menutupi rasa amis dari masing-masing hidangan ini. Masak hingga benar-benar matang. Untuk menambah kesegarannya, dapat Anda tambahkan sedikit perasan lemon dalam masakan yang Anda buat.

Sekilas memang cukup repot memilih *seafood* berkualitas, tetapi jika Anda sudah terbiasa maka akan lebih mudah untuk menyajikan beragam olahan *seafood* yang selalu lezat.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/tips-tepat-mengolah-seafood.html>