

4 Tips Mudah Membuat Soto Bening Madura Yang Lezat



Yuk mari sajikan menu soto bening Madura untuk menemani makan keluarga Ibu. Coba saja membuat soto bening Madura. Keluarga Ibu tentunya akan menyukai sensasi segar dari kuahnya sekaligus gurih dari daging sapi yang telah dimasak di dalamnya. Dalam membuat soto, walaupun terdiri atas banyak langkah pembuatan, tetapi hasil yang didapat akan setimpal. Selain rasanya yang lezat, keluarga Ibu pun dapat memperoleh banyak zat yang bernutrisi dari aneka ragam bahan yang terkandung di dalam soto. Agar pembuatan soto bening Madura semakin mudah, berikut beberapa tips penting yang dapat Ibu coba.

1. Saat merebus daging, Ibu disarankan merebus daging sejak air dalam keadaan dingin agar membantu proses pengeluaran kaldu dari dalam daging sapi. Tetapi, cara tersebut tidak disarankan apabila Ibu menginginkan kuah soto yang bening. Jika ingin kuah terhindar dari warna keruh kaldu, Ibu dapat melakukan hal sebaliknya, yaitu dengan merebus daging dan tulang dalam air panas agar pori-pori daging tertutup dan biarkan hingga mendidih. Buang air rebusan tersebut dan rebus kembali daging dalam air dingin hingga matang dan kuahnya mengandung kaldu. Ibu tidak perlu cemas saat membuang air rebusan pertama yang dilakukan dalam air panas karena air tersebut tidak mengandung kaldu.
2. Ibu memiliki dua jenis panci di rumah, yaitu panci presto dan panci biasa untuk merebus daging? gunakan panci presto untuk menghemat waktu pembuatan soto. Jika tidak ada panci presto, Ibu dapat mengkalinya dengan memerhatikan cara memotong daging, potong daging berlawanan arah dari serat agar mencegah proses bersatunya serat daging ketika direbus dan daging pun dapat menjadi lebih empuk dengan cepat.

3. Cara lain yang dapat Ibu gunakan agar daging sapi pada sajian soto bening Madura Ibu menjadi empuk dengan mudah adalah memukul-mukulnya. Pukul kedua sisi daging hingga teksturnya berubah menjadi lebih empuk. Jika daging mudah bergeser saat dipukul-pukul, Ibu dapat menggunakan talenan sebagai alas. Jangan lupa untuk memukulnya dengan perlahan agar sari dagingnya tetap terjaga ya, Bu.
4. Dalam pembuatan soto bening Madura, Ibu membutuhkan kunyit yang telah dibakar. Kunyit akan memberikan warna menarik pada kuah soto sekaligus memberi aroma khas. Pilihlah kunyit yang tua, tetapi kulitnya tidak kering dan berkeriput. Pembakaran kunyit pada resep soto bening Madura diperlukan agar mengeluarkan aroma khas. Saat membakarnya, Ibu dapat menusuk kunyit dengan tusuk sate tanpa dikupas di atas api kecil. Setelah dibakar, keroklah kunyit yang telah empuk dan berwarna kuning pekat.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/4-tips-mudah-membuat-soto-bening-madura-yang-lezat.html>