

Bumbu Buatan, Saus & Kecap dalam Masakan Asia



Selain [bumbu-bumbu segar](#) , masakan Asia banyak menggunakan bumbu buatan, saus, dan kecap. Masing-masing bumbu ini memiliki citarasa yang khas. Selain meningkatkan rasa, beberapa jenis bumbu juga memberikan warna pada masakan.

Saus Tiram

Dibuat dari tiram yang difermentasikan dengan rempah, pati, dan karamel. Warna saus ini kecokelatan dengan tekstur agak kental, sering ditambahkan pada masakan tumisan. Saus tiram meningkatkan cita rasa gurih dan lezat pada masakan. Dijual dalam kemasan botol.

Kecap Jepang/*Shoyu*

Di pasaran terdapat dua jenis kecap Jepang, yaitu *dark (koikuchi)* yang memiliki warna cokelat pekat dengan aroma kuat, dan *light (usukuchi)* dengan warna cokelat muda dan aroma lebih ringan. Cita rasa *shoyu* hampir sama dengan kecap asin karena bahan dan cara pembuatannya hampir sama, hanya saja kecap Jepang lebih sedikit menggunakan garam dan lebih banyak menggunakan gandum sehingga teksturnya lebih pekat.

Saus *Teriyaki*

Saus ini siap pakai, biasanya digunakan untuk merendam bahan masakan *teriyaki* sebelum dibakar. Beberapa masakan tumisan dan *steak* juga menambahkan saus *teriyaki*

untuk menguatkan rasa khas oriental. Saus teriyaki dijual dalam kemasan botol pada bagian bumbu dapur Asia.

Saus Hoisin

Saus *hoisin* terbuat dari pasta kedelai, cabai merah, dan rempah-rempah. Rasanya pedas manis. Sering digunakan sebagai bumbu perendam daging, ayam, bebek, atau ikan sebelum dipanggang atau sebagai bumbu tumisan. Dijual dalam kemasan botol kaca.

Wasabi

Dibuat dari batang tanaman sejenis kubis-kubisan, warnanya hijau dan memiliki rasa yang pedas menyengat. *Wasabi* biasanya digunakan sebagai pelengkap masakan Jepang seperti *sushi*, *soba*, *ochazuke*, dan *sashimi*. Di pasaran *wasabi* dijual dalam kemasan botol plastik atau kemasan tube dengan bentuk pasta atau bubuk.

Kecap/Soy Sauce

Kecap sudah berabad-abad digunakan sebagai bumbu masakan Cina dan Jepang. Kecap terbuat dari fermentasi biji kedelai dan aneka rempah-rempah. Warnanya cokelat kehitaman, dengan rasa asin, manis sedang, dan manis, tergantung jenis kecapnya. Kecap berfungsi meningkatkan cita rasa lezat pada masakan.

Kecap Asin

Proses pembuatan dan bahan kecap asin hampir sama dengan kecap biasa, namun pada kecap asin ditambahkan lebih banyak garam dan memiliki tekstur lebih encer. Perhatikan penggunaan garam jika masakan ditambahkan dengan bumbu ini agar rasa tidak terlalu asin.

Ang Ciu/Arak Masak

Dibuat dari fermentasi ketan hitam, angkak, dan rempah-rempah. Warnanya kemerahan atau putih bening dan dijual dalam kemasan botol. *Ang ciu* memberikan rasa lezat dan sedikit asam dengan aroma yang khas pada masakan. Bumbu ini banyak digunakan dalam masakan Asia, khususnya kuliner Cina. Gunakan 1-2 sendok makan untuk setiap masakan.

Mirin/Sake Manis

Mirin adalah bumbu arak manis asal Jepang. Bumbu ini memberikan rasa manis dan aroma yang khas pada masakan. *Mirin* biasa digunakan untuk membumbui masakan *seafood*, ikan, daging, bebek, atau ayam, atau sering juga digunakan sebagai saus perendam.

Di pasaran dijual dua jenis *mirin* yaitu *Hon mirin* yang terbuat dari fermentasi ketan, dan *Hiji mirin* yang ditambahkan garam dan sirup jagung (*corn syrup*) pada proses pembuatannya.

Sake

Bumbu cair beralkohol ini biasanya digunakan untuk membumbui masakan Jepang. Rasanya agak manis dengan aroma menyerupai tapai. Sake juga sering digunakan sebagai campuran bumbu perendam masakan daging, ikan, atau ayam.

Ngohiong/*Five Spices Powder*

Bumbu ini merupakan campuran dari lima jenis bumbu kering, yaitu pekak, lada Szechuan, kayu manis, cengkih, dan adas. Dijual dalam bentuk bubuk di kemasan botol.

Kuliner oriental seperti masakan Cina banyak menggunakan ngohiong sebagai bumbu masakan. Selain melezatkan masakan, bumbu ngohiong juga dapat mengurangi aroma amis pada masakan ikan, bebek, ayam, atau daging.

Garam Masala

Campuran bumbu ini banyak digunakan dalam masakan India dan Timur Tengah. Bentuknya bubuk, dan terbuat dari campuran kapulaga, cengkih, jintan, ketumbar, merica hitam, *bay leaf*, dan kayu manis. Garam masala dijual dalam kemasan botol dan bisa dibeli di pasar swalayan besar atau di toko bumbu yang khusus menjual bumbu masakan India.

Taosi

Adalah bumbu hasil dari fermentasi kedelai hitam. Cita rasanya mirip dengan taoco namun lebih ringan. Kuliner Asia seperti masakan Cina banyak menggunakan taosi sebagai bumbunya. Bisa dibeli di supermarket bagian bumbu masakan dalam kemasan botol.

Asinan Sawi/*Tong cai*

Tong cai adalah asinan sawi putih atau kol. *Tong cai* sering digunakan sebagai bumbu masakan Cina, seperti nasi ayam hainan, taburan bubur ayam, campuran sup, atau tumisan.

Beragam sekali bukan, Bu? Jadi, masakan dari Negara Asia mana yang ingin Ibu masak bagi keluarga?

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/bumbu-buatan-saus-kecap-dalam-masakan-asia.html>