

Mengenal Bumbu Masakan Asia



Walaupun sama-sama di benua Asia, masakan Asia seperti Masakan Cina, Jepang, Thailand dan Korea masing-masing memiliki citarasa yang khas. Citarasanya lezat namun ringan, tidak menggunakan bumbu yang terlalu tajam.

Sebagai bumbu dasar, mereka biasanya hanya menggunakan bawang putih dan bawang bombay. Masakan Asia juga biasanya banyak menggunakan bumbu olahan, aneka saus, dan kecap siap pakai. Anda ingin mencoba memasak masakan Asia? Kenali beragam jenis bumbu dasarnya agar tidak salah pilih dan tercipta rasa lezat sesuai harapan.

Lokio/Bawang Cina

Bawang ini diyakini berasal dari daratan Cina. Lokio biasanya dipakai bagian umbinya yang beraroma harum namun tidak terlalu menyengat. Cocok dimakan mentah sebagai campuran asinan, diolah dengan *seafood*, atau campuran aneka tumisan.

Bawang *Chung*

Orang sering keliru membedakan *chive* dengan kucai. *Chive* mirip daun bawang namun lebih kecil sedangkan kucai berbentuk pipih dan tidak berongga seperti *chive*. Bumbu daun ini biasanya untuk campuran tumisan, olahan daging, dan hidangan *seafood* akan lebih lezat jika menambahkan daun ini sebagai bumbunya.

Daun Ketumbar

Sering disebut *coriander leaf* atau *cilantro*. Sepintas bentuknya mirip daun kemangi. Aroma wangi daun ketumbar sangat khas, serta dapat menghilangkan aroma amis olahan ikan, kerang, dan udang. Penggunaannya dengan diiris halus atau dipetik daunnya. Sup dan masakan oriental banyak menggunakan daun ketumbar sebagai bumbunya seperti sup *tom yam* dan *som tam* asal Thailand.

Thai Basil/Sweet Basil

Bentuknya mirip dengan daun *basil* namun ukurannya lebih kecil. *Thai basil* sangat populer di kuliner Thailand maupun Vietnam. Aromanya harum dan rasanya mirip daun kemangi. Daun ini digunakan segar sebagai lalapan atau sebagai campuran bumbu masakan. Di pasaran terdapat beberapa varietas *thai basil*, seperti yang berdaun hijau dan hijau keunguan.

Lada Szechuan

Lada Szechuan adalah bumbu masakan Cina, khususnya dari daerah Szechuan. Berbeda dengan lada pada umumnya, jenis lada ini butirannya lebih kecil, dengan aroma dan rasa yang tidak terlalu tajam. Lada ini merupakan salah satu campuran *five spices powder* atau *ngohiong*. Cocok untuk hidangan oriental seperti olahan ayam atau bebek, dan dijual dalam bentuk utuh atau tumbuk.

Aroma dan cita rasa lada Szechuan sangat mirip dengan andaliman, karena memang masih satu famili. Jika susah menemukan lada Szechuan, andaliman bisa digunakan sebagai pengganti.

Bunga Lawang/Pekak

Anda mungkin bertanya-tanya, kenapa aroma kecap wangi dan segar, atau kenapa sapo tahu beraroma harum dan menggugah selera? Salah satu bumbu yang memberi andil pada aroma tersebut adalah pekak atau bunga lawang yang memiliki harum yang khas.

Dalam seni kuliner Indonesia, pekak memang kurang populer dibanding lada, pala, atau cengkih. Pekak lebih populer dalam masakan Cina, Thailand, Vietnam, dan Jepang.

Penggunaannya bisa dimasukkan langsung dalam bentuk utuh atau dihaluskan. Masakan seperti *peking duck*, sapo, sup buntut, kari, tumis daging, atau hidangan panggang akan lebih sedap dengan menambahkan bumbu ini. Pekak juga menjadi campuran bumbu masak khas Cina, yaitu bumbu *ngohiong*.

Angkak

Angkak terbuat dari beras ketan atau beras biasa yang difermentasikan dan dikeringkan hingga warnanya merah tua. Selain sebagai pewarna makanan, angkak juga menambah cita rasa makanan, kue, atau minuman. Angkak biasanya ditambahkan pada masakan bebek, ayam, daging, atau sayuran untuk memberi efek warna merah. Penggunaannya bisa ditumbuk, ditumis, atau dicampur dengan bahan makanan.

Lemon Cui

Sebagian orang menyebutnya sebagai lemon Cina atau limau kacau. Rasanya sangat asam, aromanya wangi, dan airnya cukup banyak. Jeruk ini biasa digunakan pada masakan Sulawesi dan Sumatera. Penambahan air jeruk lemon mengurangi aroma amis ikan atau daging, serta memberi efek rasa asam segar.

Ini semua baru bumbu-bumbu segarnya saja lho, Bu. Ada juga [beragam bumbu jadi](#) , saus, serta kecap khas yang sering digunakan dalam masakan Asia.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/mengenal-bumbu-masakan-asia.html>