

Ragam Bumbu Dalam Masakan Eropa



Masakan Eropa terkenal dengan cita rasanya yang lembut dan tidak terlalu tajam. Di setiap kelezatannya, pasti terdapat peranan bumbu rahasia yang menyertainya. Menurut Budi Sutomo, S.Pd., masakan Eropa biasanya menggunakan bahan dasar bawang bombay dan bawang putih, kemudian paprika dan lada untuk rasa pedasnya. Mau tahu bumbu rahasia kelezatan masakan Eropa, yuk simak ulasan berikut ini.

Bawang bombay

Masakan Eropa yang memiliki ciri khas aroma harum yang ringan ternyata tercipta dari tumisan bawang bombay yang satu ini. Anda dapat melihatnya pada acara memasak di televisi, saat mempraktikkan menu masakan Eropa bawang bombay selalu ikut serta pada tumisan pertama.

Paprika

Jika masakan Indonesia menggunakan cabai untuk menciptakan rasa pedas, masakan Eropa memiliki paprika. Paprika memiliki berbagai varian warna lho, mulai dari merah, kuning dan hijau dan masing-masing memiliki tingkat pedas yang berbeda.

Oregano

Anda mungkin sering menemukan oregano sebagai topping pizza, spageti dan pasta. Daun oregano sekilas mirip dengan daun kemangi namun lebih kecil. Rasanya cenderung

pahit, namun menghasilkan aroma yang lebih baik saat menjadi bubuk. Itulah mengapa, kebanyakan orang Eropa menggunakan oregano dalam bentuk bubuk. Selain itu, oregano ternyata memiliki manfaat untuk mengatasi gangguan pencernaan, meringankan migrain dan sebagai antiseptik.

Rosemary

Selain menjadi tanaman hias dan tanaman obat untuk mengurangi sakit kepala, rosemary juga menjadi bumbu andalan masakan Eropa lho. Jika Anda bermasalah dengan bau prengus dan amis saat memasak kambing, bebek, ikan dan kalkun, rosemary adalah jawabannya. Dijamin bau prengus dan amis pada masakan akan hilang seketika.

Daun mint

Senyawa mentol pada daun mint memberikan cita rasa dingin dan menyegarkan. Itulah mengapa, daun mint sering ditambahkan pada hidangan salad, pengharum teh dan berbagai minuman dingin.

Kini Anda tidak perlu bingung lagi jika ingin mencoba resep masakan ala Eropa. Karena, bumbu-bumbu ini sudah tersedia di berbagai swalayan di Indonesia. Selamat mencoba ya, semoga bermanfaat.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/ragam-bumbu-dalam-masakan-eropa.html>