

# MODIFIKASI BUMBU DASAR

Oleh:

Irfanny Afif

# MACAM-MACAM BUMBU DASAR

- BUMBU DASAR MERAH
- BUMBU DASAR PUTIH
- BUMBU DASAR KUNING
- BUMBU DASAR ORANYE

# BUMBU DASAR MERAH

- Bumbu dasar merah dapat digunakan untuk makanan yang mempunyai citarasa pedas
- Dalam penggunaannya dapat ditambahkan bumbu lain yang diperlukan baik bumbu basah ataupun bumbu kering
- Dapat juga ditambahkan santan ataupun kaldu

# BUMBU DASAR MERAH

- CONTOH MASAKAN:
- Tanpa kuah: nasi goreng, ayam rica-rica
- Berkuah sedikit: aneka tumisan
- Berkuah banyak : pindang
- Dengan santan: sambal goreng

# BUMBU DASAR PUTIH

- Bumbu dasar putih dapat digunakan untuk makanan yang gurih tanpa cabe
- Dalam penggunaannya dapat ditambahkan bumbu lain yang diperlukan baik bumbu basah ataupun bumbu kering
- Dapat juga ditambahkan santan ataupun kaldu

# BUMBU DASAR PUTIH

- CONTOH MASAKAN:
- Tanpa kuah: mie goreng, nasi goreng
- Berkuah sedikit: mi rebus, semur, cah
- Berkuah banyak : rawon
- Dengan santan: opor

# BUMBU DASAR KUNING

- Bumbu dasar kuning dapat digunakan untuk makanan yang mempunyai citarasa gurih
- Dalam penggunaannya dapat ditambahkan cabe (utuh, irisan) atau bumbu-bumbu lain yang diperlukan
- Dapat juga ditambahkan santan ataupun kaldu

# BUMBU DASAR KUNING

- CONTOH MASAKAN
- Tanpa kuah: ayam goreng, nasi/mi goreng
- Berkuah sedikit: pesmol, acar, terik
- Berkuah banyak : soto
- Dengan santan: soto

# BUMBU DASAR ORANYE

- Bumbu dasar ini menggunakan banyak campuran bumbu, baik bumbu segar maupun bumbu kering
- Umumnya digunakan untuk makanan yang menggunakan santan
- Dalam penggunaannya dapat ditambahkan bumbu lain yang diperlukan berupa daun-daunan (daun jeruk, daun salam, pandan dll)

# BUMBU DASAR ORANYE

- CONTOH MASAKAN
- Umumnya menggunakan santan seperti
- Tanpa kuah: ayam panggang, rendang
- Berkuah sedikit: kalio
- Berkuah banyak : gulai

**TERIMAKASIH**