

1. Cara Mudah Membuat Peuyeum Khas Bandung



Cara mudah membuat peuyeum sebenarnya dapat dikuasai setiap orang. Peuyeum atau biasa disebut tape singkong ini tidak membutuhkan banyak bahan. Paling dibutuhkan adalah ketelatenan pembuatnya. Bisa percaya atau tidak, peuyeum yang dibuat sambil marah maka hasilnya tidak enak, bahkan ada yang tidak

matang. Lain halnya yang dibuat dengan senang hati, akan menghasilkan peuyeum yang manis pula.

Langkah-langkah Membuat Peuyeum

Untuk *cara mudah membuat peuyeum*, sediakan alat-alat sebagai berikut:

1. Ember atau baskom
2. Kain lap
3. Panci untuk mengukus
4. Penyaring
5. Sendok dan garpu
6. Piring
7. Pisau

Setelah peralatan tersedia, selanjutnya sediakan bahan peuyeum yang terdiri atas:

1. Singkong, jika ada singkong kuning maka hasil peuyeumnya akan lebih bagus dan manis.
2. Daun pisang untuk membungkus singkong yang telah dilumuri ragi.
- 3 Ragi
4. Air secukupnya untuk menanak.

Kemudian cara membuatnya adalah sebagai berikut:

1. Kupas singkong hingga bersih, kemudian potong-potong atau biarkan panjang. Bersihkan singkong dengan cara dikerik. Selanjutnya cuci bersih singkong tersebut, tiriskan.
2. Siapkan air dalam panci yang akan digunakan untuk menanak singkong. Biarkan hingga mendidih.
3. Setelah mendidih masukkan singkong yang telah ditiriskan, kemudian masak sampai singkong matang. Pergunakan garpu untuk melihat apakah singkong telah matang.
4. Persiapkan ragi, dengan cara haluskan ragi kemudian tempatkan dalam piring.
5. Setelah singkong matang, angkat dan tiriskan.
6. Tempatkan singkong pada ember yang lebar, kemudian kipas-kipas agar cepat dingin. Singkong yang panas tidak dapat diberikan ragi.
7. Setelah singkong dingin, lumuri rata dengan ragi satu per satu. Singkong akan tampak seperti ditaburi gula halus.
8. Setelah semua dilumuri ragi, persiapkan wadah untuk peragian singkong.
9. Wadah peragian lapisi dengan daun pisang, kemudian masukkan singkong. Tata dengan rapi dan pastikan udara di dalamnya hangat.
10. Tutup rapat susunan singkong tersebut, pertama dengan daun pisang kemudian dengan tutup wadah.
11. Letakkan wadah peragian tersebut pada tempat yang aman dan jangan sampai terbuka sebelum waktunya. Peuyeum yang dibuka berulang kali sebelum waktunya, maka hasilnya akan tidak bagus.
12. Biarkan singkong dalam peragian selama 2-3 hari. Lihat, jika sudah lembek dan terasa manis maka peuyeum karya anda telah dapat dinikmati.

Peuyeum tidak hanya dapat dinikmati langsung, dengan sensasinya yang manis dan sedikit asam. Peuyeum dapat dibakar atau digoreng sesuai selera, agar tidak membosankan. Demikian artikel cara mudah membuat peuyeum. Selamat mencoba!

2. Cara Mudah Bikin Seblak Khas Bandung di Rumah



Seblak merupakan makanan pinggir jalan khas Bandung yang terbuat dari kerupuk dan tumisan dengan berbagai tambahan sayuran. Seblak saat ini menjadi salah satu makanan yang lagi banyak digemari di Jakarta, selain rasanya yang enak. Seblak juga memiliki sensasi pedas yang bikin ketagihan bagi mereka para penggemar makanan dengan rasa pedas.

Namun, jika anda bingung mencari dimana penjual seblak di Jakarta. Anda tak perlu khawatir, karena membuat

seblak tidak sulit loh. Anda bisa membuatnya sendiri dirumah dan tak perlu harus repot-repot pergi keluar rumah.

Bahan:

100 gr kerupuk merah mentah (biasa buat kerupuk nasi uduk)

1 butir telur

5 buah bakso sapi potong-potong

2 buah sosis sapi potong-potong

100 gr sawi putih potong-potong

kecap manis pedas secukupnya

air secukupnya minyak untuk menumis

garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 Buah cabai rawit merah

1 siung bawang putih

5 buah bawang merah

1cm kencur

Bahan Pelengkap:

Daun bawang bawang goreng

Cara Membuatnya:

1. Cuci bersih kerupuk, kemudian rebus air hingga mendidih setelah mendidih rendam kerupuk kurang lebih 15 menit.
2. Panaskan minyak tumis bumbu halus, kemudian tumis bumbu halus hingga harum masukan telur, bakso, sosis dan sawi putih aduk hingga sayuran sedikit layu
3. masukan kerupuk yang sudah direndam dengan air, tambahkan garam, gula secukupnya. tambahkan sedikit penyedap rasa jika suka.
4. Tambahkan air sedikit kemudian beri kecap pedas manis, masak hingga air mengental.
5. sajikan dengan di taburi daun bawang dan bawang goreng.

3. RESEP CILOK BANDUNG ENAK KENYAL EMPUK



Cilok aci dicolok karena memang enak menyantapnya dengan cara dicolok serta dicocol ke dalam bumbu kacang. Resep cilok merupakan variasi kuliner Bandung yang termasuk dalam aneka jajanan pasar populer dengan ciri khas berbentuk bulat-bulat dan bertekstur kenyal-kenyal empuk. Bakso cilok

umumnya disajikan dengan sambal bumbu kacang, sedangkan kreasi lanjutannya juga bisa di beri isi, dibakar ataupun digoreng. Di beberapa daerah seperti di Bengkulu, kuliner ini mirip dengan sate kojek dengan variasi ukuran pentul yang lebih kecil. Menyempurnakan cara membuat cilok terdahulu, kali ini dibagikan resep adonan dasar cilok sederhana yang memiliki tekstur kenyal lebih empuk dan mantap, sehingga bila disajikan dengan beragam saus atau bahkan bermacam isi tentunya akan bisa menjadi lebih spesial.

Bahan dan bumbu :

125 gram tepung aci (tapioka)

- 125 gram tepung terigu
- 200 ml air panas mendidih
- 1/2 sdt gula pasir

- 1/4 sdt merica
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- garam secukupnya
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 batang daun bawang, daunnya saja diiris tipis
- air untuk merebus secukupnya

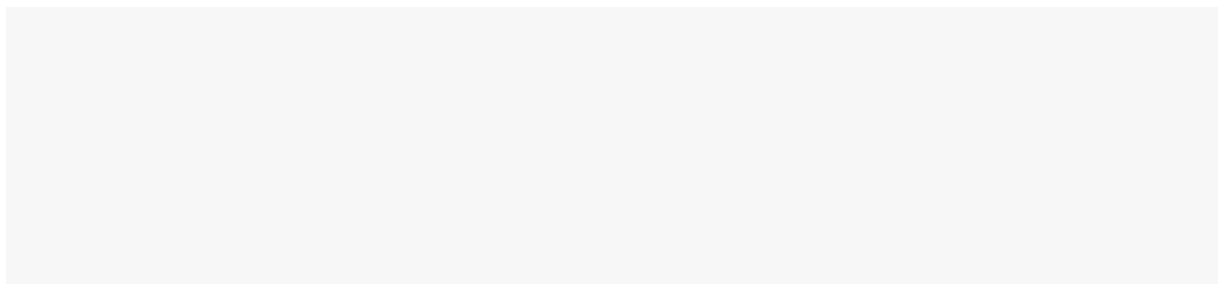
Bumbu kacang :

- 100 gram kacang tanah, goreng
- 7 buah cabe rawit merah
- 4 sdm gula merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdm air asam jawa
- 200 ml air
- garam secukupnya
- 2 sdm minyak untuk menumis
- minyak seperlunya untuk menggoreng

CARA MEMBUAT CILOK BANDUNG KENYAL DAN EMPUK BUMBU KACANG

Siapkan wadah, masukkan tepung terigu dan irisan daun bawang kemudian tuang air panas yang sudah dicampur dengan bawang putih halus, garam, gula, merica dan kaldu bubuk. Aduk rata lalu masukkan tepung aci sedikit demi sedikit sampai adonan bisa dibentuk dan tidak lengket.

1. Bentuk bulat-bulat kecil adonan, rebus dalam air yang sudah mendidih hingga cilok mengapung pertanda cilok sudah matang. Angkat, tiriskan dari air dan cilok siap untuk disajikan dengan bumbu kacang serta tambahkan kecap manis bila suka.
2. Haluskan bahan-bahan untuk bumbu kacang kemudian tumis dengan sedikit minyak, beri garam secukupnya lalu aduk sampai matang.



4. Cara Membuat Cireng Isi Khas Bandung



Cireng adalah nama makanan yang berasal dari daerah sunda tepatnya kota Bandung. Makanan ini biasa dibuat dengan cara digoreng dan terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan tepung terigu. Cireng adalah nama makanan yang sudah sangat terkenal dan populer terutama di daerah sunda. Makanan yang satu ini memiliki berbagai varian rasa dari mulai rasa sosis, rasa daging ayam, rasa baso dan rasa keju juga masih banyak lagi jenis rasa yang

lainnya. Nama cireng kini sudah menyebar keseluruh wilayah di Indonesia, karena rasanya yang enak harganya juga tergolong sangat murah. Dibawah ini adalah resep dan Cara Membuat Cireng Isi Khas Bandung .

Bahan :

- 300 gr tepung tapioka yang berkualitas baik
- 150 gr tepung terigu
- 2 siung bawang putih (haluskan)
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam halus
- gula pasir secukupnya
- penyedap rasa secukupnya
- air mendidih secukupnya
- minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara Membuat Cireng Isi Khas Bandung :

1. siapkan satu wadah untuk membuat adonan
2. ambil tepung tapioka, tepung terigu, merica bubuk, gula pasir, garam dan bawang putih yang dihaluskan lalu adonan dicampur menjadi satu, aduk rata
3. tuang air sedikit demi sedikit kedalam campuran tepung
4. uleni adonan dengan tangan sampai adonan kalis dan dapat dibentuk
5. ambil adonan lalu dibentuk dengan cetakan (sesuai selera)
6. setelah adonan dicetak iris pinggirnya lalu masukkan isinya (lakukan sampai selesai)

7. panaskan minyak diatas api sedang lalu goreng cireng yang sudah diisi tunggu sampai matang sambil dibolak balik supaya tidak gosong, angkat tiriskan
8. cireng isi khas Bandung siap dihidangkan

Cireng isi khas bandung lebih enak disajikan ketika dalam keadaan masih panas, supaya rasanya lebih renyah dan lebih gurih. Demikian resep dan Cara Membuat Cireng Isi Khas Bandung, silahkan cicipi untuk menikmati rasanya.

5. Resep Bajigur Jahe Bandung



Resep Bajigur Jahe Bandung Sederhana Spesial Asli Enak. Minuman panas Bajigur jahe asal Sunda, Bandung, Jawa Barat masih termasuk minuman hangat/panas makanya sering disebut juga dengan wedang bajigur, tapi ada juga di jogja namanya bajigur jogja. Bajigur ini adalah minuman tradisional Indonesia asli, biasanya di jual sama abang2 pakai gerobak biasanya ada temannya si Bandrek atau resep bandrek, singkong rebus, resep getuk lindriatau getuk singkong,

ubi rebus, kacang rebus, pisang rebus, pokoknya jajanan makanan serba rebus atau kukus. Kebanyakan dijual pada malam hari walaupun ada penjual yang jualan pada siang hari tapi jumlahnya sedikit karena kurang laku biasanya. Aneka kreasi dan variasi dari varian bajigur ini adalah bajigur durian.

Jika ditempat teman-teman berada belum ada yang jual minuman hangat bajigur jangan berkecil hati Anda bisa dengan mudah membuatnya sendiri, resepnya sederhana lo. Siapa tahu Anda bisa jadi pedagang bajigur di kota Anda yang dingin itu. Jika di daerah panas jual aja di malam hari pasti banyak yang mampir buat nongkrong.

Khasiat dan Manfaat minum bajigur selain menghangatkan badan atau tubuh yang terletak pada kandungan jahe dan rempah-rempahnya seperti kayu manis, yaitu dapat menghangatkan badan pada saat kondisi cuaca dingin atau turun hujan, selain itu kandungan kopi pada bajigur ini juga cocok untuk anda yang Ingin begadang, karena bajigur merupakan cara lain dari “ngopi”.Manfaat lain jahe dalam bajigur ini tak hanya sebagai penghangat, tetapi juga bisa

untuk membantu anda yang sedang mengalami migrain, mual, mabuk, pilek, sariwan, masuk angin, sakit perut, gangguan pencernaan, mengatasi susah BAB, dan lain-lain. Siap minum bajigur? bisa membuatnya sendiri atau beli bajigur instan siap seduh atau cari tukang bajigur keliling.

RESEP BAJIGUR JAHE

BAHAN :

- 75 gram gula merah atau gula aren, disisi halus
- 25 gram jahe, dibakar, kupas, dan memarkan
- 1/2 liter santan, didapat dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan wangi
- 3 cm kayu manis
- 1 sendok teh kopi bubuk

6. CARA MEMBUAT BAJIGUR SUNDA :

1. Rebus santan, jahe, daun pandan dan kayu manis, diaduk terus jangan berhenti diatas api kecil hingga mengeluarkan aroma wangi dan harum.
2. Masukkan kopi bubuk asli/instan dan gula merah, Aduk-aduk hingga rata, pastikan gula merah larut didalamnya, cicipi kalau kurang manis tambahkan gula merah jangan gula pasir. Ini kan minuman kesehatan jadi bebas gula pasir.
3. Sajikan minuman bajigur untuk kehangatan di musim hujan yang dingin.
4. Boleh tambahkan serutan kelapa muda kedalam minuman jika suka (opsional)



7. RESEP DAN CARA MEMBUAT BANDREK ENAK KHAS BANDUNG

Bandrek merupakan salah satu minuman tradisional khas masyarakat Sunda, Jawa Barat. Tidak hanya di Sunda, bandrek sudah sangat dikenal diseluruh wilayah Indonesia. Minuman bandrek ini biasa disajikan dikala cuaca dingin ataupun pada malam hari sebagai penghangat tubuh. Bandrek memiliki bahan dasar seperti jahe serta larutan gula merah.

Namun didaerah-daerah tertentu ada yang menambahkan variasi rempah-rempah lain seperti serai, merica, susu serta telur ayam kampung kedalam bandrek untuk mendapatkan rasa hangat yang lebih didalam tubuh. Didaerah Bandung sendiri, biasanya para penjual bandrek menambahkan sedikit kelapa muda untuk menambahkan cita rasa didalam bandrek.

Bahan :

1. 1 litter air matang.
2. 250 gram gula merah (sisir halus).
3. 1 batang serai (memarkan).
4. 1 ruas jahe (bakar kemudian memarkan).
5. 2 lembar daun pandan (kira-kira 20 cm kemudian ikat simpul).
6. 5 butir cengkeh.
7. 5 cm kayu manis.
8. ½ sdt garam halus.
9. Kerukan daging kelapa muda.

Cara membuat :

Mula-mula rebus air yang telah disiapkan kemudian masukkan gula merah, serai, jahe, daun pandan, kayu manis, cengkeh dan garam. Masak dan didihkan bahan-bahan tersebut hingga harum. Setelah mendidih dan air bandrek harum, kemudian saring lalu ambil air bandreknya saja.

Terakhir, tuangkan air bandrek kedalam gelas.

Untuk cara penyajiannya, tambahkan pula kerukan kelapa muda kedalam bandrek.

Semoga resep dan cara membuat bandrek enak khas Bandung ini dapat dicoba dirumah anda.

