

Masak Nasi, Sayur dan Lauk dengan Rice Cooker

Contributed by Adi Sutanto
Monday, 24 December 2007
Last Updated Monday, 24 December 2007

Oleh: Umi Laili Yuhana

Tinggal di negeri orang yang berbeda dengan budaya dan kebiasaan negeri asal memang memerlukan usaha dan kreatifitas untuk mampu beradaptasi dengan baik. Tak jarang orang mengalami kesulitan untuk beradaptasi dengan makanan yang berbeda sama sekali dengan makanan kita sebelumnya. Bagi kita, mahasiswa Indonesia yang tinggal di Taiwan, sebenarnya ada berbagai macam alternatif untuk mendapatkan makanan yang sesuai dengan keinginan kita, semisal makan di restoran Indonesia, masak sendiri ataupun makan makanan instan produksi Indonesia.

Hm... tapi makanan di restoran Indonesia lebih mahal daripada makanan yang dijual di kantin kampus. Kalau masak sendiri sulit juga jika tempat tinggal kita tidak memiliki dapur atau kita tidak memiliki peralatan lengkap untuk memasak. Sering makan-makanan instan seperti mie instan katanya juga tidak baik untuk kesehatan jika dilakukan secara sering. Lalu bagaimana jika kita ingin makan makanan ala Indonesia tapi terhalang berbagai kondisi seperti tidak ada dapur, tidak memiliki peralatan lengkap dan sukanya yang praktis. Hal itu gampang sekali dilakukan jika kita memiliki rice cooker. Beberapa rekan lokal yang penulis temui banyak yang memiliki rice cooker di asrama. Tidak tahu persis apa yang dilakukan mereka dengan rice cooker ini. Namun dari salah seorang dari mereka saya dapatkan informasi bahwa dia suka masak sup yang panas di musim dingin dengan rice cooker itu karena tidak ada dapur di kampus. Terlepas dari kontroversi boleh tidaknya rice cooker digunakan di dalam lingkungan kampus, penulis ingin berbagi pengalaman masak praktis dengan rice cooker.

Pada dasarnya, fungsi rice cooker hanyalah untuk memasak nasi, namanya aja "rice (=nasi) cooker (=pemasak)" :). Namun pada kondisi darurat rice cooker dapat digunakan untuk memasak nasi, sayur sekaligus lauknya. Trus bagaimana caranya? Penulis akan memberikan contoh memasak opor ayam, oseng-oseng ayam jamur kecap dan sop bakso dengan rice cooker. Masak dengan cara begini terbukti lebih hemat, apalagi jika dilakukan patungan atau bersama-sama :D. Untuk memasak nasi, ikuti petunjuk yang diberikan pada buku panduan penggunaan rice cooker.

Opor Ayam

Bahan-bahan:

- Ayam segar, bisa sayap, atau dada ayam yang dipotong-potong.
- Bumbu instans opor ayam dan santan yang dijual di toko Indonesia. Sebelum membeli santan lihat dulu petunjuk yang ada di bungkus bumbu. Ada bumbu yang telah menyertakan santan sehingga tidak perlu membeli santan lagi, namun ada bumbu yang tidak menyertakan santan.
- Garam dan Gula secukupnya.

Cara Memasak:

- Masukkan air secukupnya ke dalam rice cooker, tekan tombol "cook" dan colokkan ke listrik.
- Selanjutnya masukkan ayam, sekaligus bumbu opor.
- Aduk sampai rata dan tunggu hingga dia mendidih dan matang. Tambahkan sedikit garam dan gula sesuai selera. Kurang lebih 15 menit masakan sudah matang. Jika sudah matang, angkat dan sajikan. Hasilnya dapat dilihat pada gambar 1. Gambar 1. Opor Ayam

Bahan:

- Ayam Cincang
- Jamur
- bawang merah, bawang putih secukupnya dan Satu Cabe merah
- Kecap manis
- Garam dan gula secukupnya
- Minyak goreng

Cara Memasak:

- Kupas dan iris tipis-tipis bawang merah, bawang putih dan cabe merah.
- Siapkan rice cooker dalam mode "cook";
- Masukkan sedikit minyak, bawang merah, bawang putih dan cabe merah
- Aduk hingga baunya harum
- Masukkan ayam cincang sampai ia masak kurang lebih 15 menit
- Masukkan jamur, kecap, gula dan garam secukupnya sesuai selera
- Jika sudah matang, angkat dan sajikan. Hasilnya dapat di lihat pada gambar 2 Gambar 2. Oseng-oseng Ayam Jamur Kecap

Sop bakso

Bahan:

- Bihun
- Ayam cincang
- Bakso daging atau ikan
- Tahu sutra, potong dadu
- Sayuran hijau seperti kubis atau sawi
- Bawang merah, bawang putih, gula, garam dan minyak goreng

Cara Memasak:

- Rendam bihun dalam air panas, tiriskan
- Iris bawang merah, bawang putih.
- Siapkan rice cooker dalam mode "cook"; kemudian masukkan minyak goreng, bawang merah dan bawang putih
- Setelah baunya harum masukkan air secukupnya, ayam cincang, dan bakso. Masukkan juga tahu sutra yang telah dipotong-potong sebesar dadu. Masukkan gula dan garam sesuai selera.
- Kurang lebih 15 menit sop sudah matang, lalu angkat dan sajikan. Tambahkan irisan bawang goreng jika ada.
- Makan dalam keadaan panas akan lebih nikmat. Bahan dan hasil dapat dilihat pada gambar 3 dan 4. Selamat menikmati :). Gambar 3. Bahan-bahan Sop Gambar 4. Sop yang dimasak dengan rice cooker