Buat 1 artikel 1000 kata, referensi youtube

Keyword utama: cara memasak ayam ungkep

**Cara Memasak Ayam Ungkep yang Paling Enak**

Ayam ungkep merupakan salah satu masakan nusantara yang menjadi favorit rumahan, bukan hanya rasanya yang enak dan bikin nagih namun pembuatannya pun simpel dan mudah dilakukan. Ayam yang diungkep dengan bumbu-bumbu tradisional yang lengkap memang memiliki rasa yang khas kedaerahan dan menghasilkan rasa yang lezat. Masakan ayam ungkep yang dimasak secara tradisional ini memiliki 2 metode, cukup dimasak dengan bumbu-bumbu ungkep saja hingga ayam meresap ke dalam bumbu kuning. Atau dengan menggorengnya setelah ayam diungkep dengan bumbu, keduanya memiliki rasa yang sama enaknya. Anda bisa memasaknya dengan jenis ayam apapun, baik ayam negeri, ayam kampung, atau lainnya. Bagi Anda yang belum pernah mencoba memasak ayam ungkep, Anda bisa mengikuti langkah-langkah dibawah ini, supaya Anda bisa menyajikan menu masakan ayam ungkep yang enak dan disukai keluarga Anda.

Ayam ungkep memang mempunyai cita rasa yang istimewa dan sangat pas untuk lidah orang Indonesia, tidak hanya orang Indonesia bahkan orang-orang luar negeri juga menyukai masakan ayam ungkep yang sering dijual di warteg-warteg ataupun rumah makan. Ayam ungkep tidak hanya memiliki rasa yang enak namun juga kaya akan protein yang baik untuk tumbuh terutama untuk tumbuh kembangnya anak. Menu ayam ungkep ini juga ada dimana-mana bahkan seluruh Indonesia, tidak heran jika menu masakan ini menjadi menu kulineran wisatawan dan berbagai macam kalangan yang sangat menyukainya. Bagi Anda yang malas keluar dan jajan diluar, Anda bisa menikmati kelezatan menu ayam ungkep tersebut dengan membuat sendiri di rumah. Berikut ini cara memasak ayam ungkep yang enak, simpel dan praktis dalam membuatnya:

1. **Bumbu dan bahan-bahan memasak ayam ungkep:**

* 1 kg ayam yang sudah dipotong sesuai dengan selera Anda, lalu ayam di cuci bersih
* 1 kunyit sebesar jari
* 1 buah jahe yang dipotong menjadi 2 bagian
* 1 buah lengkuas
* 5 siung bawang merah
* 3 siung bawang putih
* 1 batang serai
* 1 bungkus merica (boleh menggunakan merica bubuk)
* 1 bungkus ketumbar ( diperbolehkan menggunakan ketumbar bubuk)
* 1 bungkus kemiri atau 3 buah kemiri
* 2 lembar daun salam
* 5 buah cabe rawit boleh lebih sesuai selera ataupun tidak menggunakannya sama sekali
* Kaldu ayam secukupnya (Anda bisa menggunakan kaldu yang lain sesuai dengan selera Anda)
* Penyedap rasa secukupnya
* Garam secukupnya
* Kecap manis secukupnya
* Air secukupnya

1. **Cara memasak ayam ungkep yang enak:**
2. Langkah awal cara memasak ayam ungkep yakni dengan menghaluskan semua bumbu yang telah disiapkan dengan menggunakan blender kecuali serai dan daun salam. Apabila menggunakan blender, Anda bisa memotongnya terlebih dahulu bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kemiri, dan kunyit, supaya bumbu halus merata, jangan sampai ada bumbu yang masih utuh atau tidak terblender. Jika Anda tidak mempunyai blender, Anda bisa menghaluskannya dengan ulekan sampai bumbu halus.
3. Setelah di blender halus, geprek batang serainya. Kemudian, tumis bumbu dengan minyak yang sudah panas lalu masukkan 2 lembar daun salam dengan 1 batang serainya. Aduk bumbu yang ditumis hingga layu.
4. Selanjutnya, masukkan kaldu ayam, penyedap rasa, garam, tumis dengan api yang kecil. Aduk dengan rata sampai bumbu matang.
5. Setelah itu masukan ayamnya, aduk terus hingga bumbu meresap dan tercampur rata dengan ayamnya. Masukkan air bekas blender bumbu yang dihaluskan.
6. Tunggu beberapa saat sekitar 15 hingga 20 menit sampai airnya menyusut sambil diaduk supaya tidak lengket di wajan.
7. Setelah airnya menyusut dan bumbu yang ditumis sudah berubah warna, jangan lupa untuk mencicipi bumbu yang dimasak untuk memastikan rasanya pas dengan lidah Anda. Jika rasanya masih kurang sedap, Anda bisa tambahkan bumbu tabur seperti garam, kaldu ayam, atau penyedap rasa agar rasanya sesuai dengan yang diharapkan. Setelah rasanya pas, tambahkan kecap secukupnya sesuai dengan selera, kemudian aduk rata dengan api yang kecil supaya ayamnya tidak gosong, yang terpenting ayam harus matang jika khawatir airnya menyusut namun ayamnya belum juga matang, Anda bisa menambahkan air kembali hingga ayam empuk dan matang. Setelah airnya habis tinggal tersisa minyak, selanjutnya siapkan penggorengan.
8. Panaskan minyak, lalu ayam ungkep yang sudah matang, tiriskan ayam lalu dimasukkan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan lalu goreng dengan api yang kecil hingga berwarna keemasan dan kulit ayam garing.
9. Setelah matang, ayam ungkep siap dihidangkan. Selamat menikmati.

Itulah tadi resep cara memasak ayam ungkep yang enak dan praktis. Anda bisa mencobanya di rumah untuk hidangan keluarga, bisa dimakan dalam waktu kapanpun. Ayam ungkep bisa didampingi oleh makanan atau lauk pauk yang lain, seperti sambal, tahu, tempe, ataupun lalapan. Rasanya yang gurih dan lezat membuat siapa saja ingin memakannya. Terlebih anak-anak yang sangat suka dengan ayam. Jika Anda dan keluarga tidak menyukai ayam ungkep yang pedas, Anda bisa menghilangkan cabe rawit dalam masakan ayam ungkep. Anda bisa membuat sambal ayam ungkep yang dipisah, sehingga semua keluarga Anda bisa memilih ayam ungkep yang pedas atau tidak pedas. Ada banyak versi dalam membuat ayam ungkep, Anda bisa memasak ayam ungkep sesuai dengan versi Anda atau menggunakan langkah-langkah tersebut sebagai panduan memasak.

Masakan ayam ungkep memang menjadi masakan yang paling populer di Indonesia, tidak hanya dihidangkan pada hari-hari besar atau hidangan untuk acara-acara, melainkan bisa dihidangkan untuk menu harian. Jika anak Anda susah makan, Anda bisa coba memasak ayam ungkep untuknya, biasanya anak-anak yang tidak menyukai sayur akan mencari masakan praktis seperti telur, mie, ayam goreng, dan sebagainya. Meskipun digoreng, namun ayam ungkep merupakan makanan sehat yang aman untuk di makan dengan cara masak yang berbeda dari ayam goreng biasa. Kemungkinan besar semua keluarga Anda akan menyukai hidangan yang Anda sajikan seperti menu ayam ungkep yang dimasak dengan bumbu tradisional. Biasanya yang membedakan resep masakan ayam ungkep dari semua yakni tambahan bumbunya, ada yang menggunakan tambahan daun jeruk atau tidak menggunakannya sesuai dengan selera masing-masing. Namun, rata-rata bumbu ayam ungkep hampir semuanya sama dan cara memasaknya tidak jauh beda. Jika Anda khawatir dengan ayam ungkepnya berlebih, Anda bisa memasukkan ke dalam kulkas untuk digoreng kapanpun sesuai dnegan keinginan Anda. Menu masakan yang sederhana seperti masakan ayam ungkep bisa menjadi menu spesial untuk keluarga Anda. Selain bahan-bahannya mudah ditemukan, harganya juga terjangkau dan yang paling penting rasanya enak dan lezat. Menu masakan ayam ungkep juga bisa dijadikan menu jualan, seperti cemilan yang dijual dipinggir jalan, ataupun menu-menu di tempat makan bahkan terkadang sebagai sajian di hotel-hotel. Anda juga bisa menyajikan masakan ayam ungkep pada momen-momen spesial, seperti lebaran, buka puasa, natal, dan sebagainya. Selamat mencoba dan terima kasih!