



Taiyaki (Kudapan Jepang)

Bilik » Dapur | Ahad, 5 Juli 2009 20:34

Penulis : Lizsa Anggraeny

Taiyaki adalah kudapan manis yang dipanggang berbentuk ikan jenis Tai*. Di sekitar pertokoan atau pun di dekat stasiun, sering terlihat kios khusus Taiyaki dengan alat cetakan besar. Yang sering menjadi pembicaraan sejak zaman dahulu mengenai taiyaki adalah "Makan dari bagian kepalanya kah? Dari bagian ekornya kah? Apakah sebaiknya sampai ekornya pun dikasih An*?"

* Tai : Ikan yang sangat populer bagi orang Jepang. Merupakan kandidat dari jenis ikan yang rasanya enak. Selain itu, kata "Tai" umumnya dihubungkan dengan kata Selamat/Berkah/Bahagia (Medetai). Merupakan pertanda baik. Dengan alasan ini, ikan Tai sering digunakan saat perayaan.

*An : Merupakan Rebusan kacang kedelai hitam, ditambah gula, dimasak hingga kental manis.

Bahan

- # Terigu, 100 gr.
- # Sedikit backing powder.
- # Air, 120 cc.
- # Kacang kedelai hitam kaleng, 200gr.
- # Minyak goreng atau salad oil secukupnya.

Cara Membuat

- # Masukkan semua bahan dengan diayak ke dalam bowl, aduk agar jangan terjadi gumpalan bahan.
- # Oleskan minyak di cetakan untuk taiyaki, panaskan sampai 180 derajat Celcius.
- # Masukkan adonan (1) ke separuh sisi cetakan, panggang.
- # Jika adonan (3) mulai timbul gelembung, masukan adonan ke cetakan sisi sebaliknya, lalu panggang.
- # Jika adonan panggang (4) pun sudah mulai timbul gelembung, bubuhi An* di tengahnya, lalu kepit jadikan satu dengan adonan panggang (3).
- # Panaskan, selesai.