

Home > Cara Buat Bebek > CARA MEMBUAT BEBEK GORENG MADURA BUMBU HITAM

CARA MEMBUAT BEBEK GORENG MADURA BUMBU HITAM

Diposkan oleh Heni Herawati



Resep Bebek Goreng Madura Bumbu Hitam atau Bebek Ireng Pedas Sederhana Spesial Asli Enak. Daging bebek Madura goreng yang satu ini, memang mempunyai rasa yang gurih. dibandingkan dengan daging ayam goreng biasa. Daging bebek goreng juga mempunyai tekstur yang alot sedikit keras dan anyir dibanding dengan daging unggas lainnya. Tapi jangan khawatir ada cara untuk menghilangkan bau anyir pada daging bebek, balurkan bebek dengan air jeruk nipis biarkan selama kurleb 20 menit. Kemudian balur permukaan luar dengan garam dan merica bubuk. Untuk pemilihan daging bebek, pilih bebek yang tidak terlalu tua atau pilih bebek muda atau sekitar umur bebek 3 bulan. Di Madura ada banyak macam-macam jenis aneka kreasi olahan daging bebek goreng dan ada juga bebek bakar atau panggang yang tak kalah sedap. Inilah penampakan bebek Madura atau bebek ireng..

Gambar Bebek Madura Bumbu Hitam

Misalnya ada bebek Goreng Peterongan. Makanan bebek goreng pedas ini adalah salah satu kuliner di Pulau Madura yang sangat menarik untuk dicicipi. Lokasinya terdapat di Desa Peterongan, Bangkalan Madura. Masakan ini bahannya adalah daging bebek muda, yang

TRENDING

[CARA MEMBUAT BUBUR SURO JAWA](#)

[CARA MEMBUAT BEDAK LOTONG KHAS BUGIS](#)

[CARA MEMBUAT BUBUR ASYURA BANJARMASIN 10 MUHARRAM](#)

[CARA MEMBUAT SABUN PEPAYA DAN SUSU BERUANG UNTUK WAJAH](#)

[CARA MEMBUAT UMPAN IKAN MAS JITU JUARA LOMBA MANCING](#)

[CARA MEMBUAT EMPING MELINJO MENTAH](#)

[CARA MEMBUAT MANISAN LADOO INDIA](#)

[RESEP HIDANGAN MENU SEBULAN CATERING PRAKTIS 2021](#)

HOT TOPICS

[• CARA MEMBUAT ROTI JABRIG GORENG VIRAL KEJU](#)

[• CARA MEMBUAT ROTI AWAN \(CLOUD BREAD\) VIRAL](#)

[• CARA MEMBUAT SALMON MENTAI RICE](#)

[• CARA MEMBUAT PEMPEK PISTEL ISI KATES KHAS PALEMBANG](#)

[• CARA MEMBUAT RICA RICA DAGING SAPI DAN DAGING KAMBING](#)

[• CARA MEMBUAT KLEPON TIGA WARNA WARNI](#)

[• 12 RESEP SAJIAN ISTIMEWA MENU IDUL ADHA PILIHAN 2020](#)

[• CARA MEMBUAT KLEPON UBI UNGU](#)

RESEP PILIHAN

[• Cara Buat Ayam](#)

[• Cara Buat Bolu](#)

[• Cara Buat Cake](#)

[• Cara Buat Daging](#)

[• Cara Buat Kopi](#)

[• Cara Buat Makanan Bayi](#)

[• Cara Buat Roti](#)

berbeda adalah potongan bebek ini digoreng langsung bersama rempah-rempah bumbunya yang juga mengandung cabe sehingga dalam penyajiannya tidak perlu disertai sambal. Selain itu masakan bebek goreng ini tidak menyertakan sayur lalapan seperti halnya bebek goreng yang biasa kita temui tetapi disajikan dengan serundeng parutan kelapa.

Rasanya sangat gurih dan sudah terasa pedas. Kelemahannya adalah penyajiannya yang tanpa kuah dan banyak mengandung minyak terkadang membuat kita harus sering-sering minum air saat memakannya dengan sepiring nasi putih. Kemudian ada bebek sinjay. Bebek sinjay adalah salah satu makanan khas Madura Bangkalan yang mempunyai citarasa bumbu yang sangat enak, tekstur dagingnya sangat empuk dan lembut, apalagi ditambah dengan sambal pedas akan semakin wah rasanya. Lalu ada bebek Songkem Madura. Nah, agak menyimpang sedikit sebagai perbandingan saja beda lagi dengan Bebek Goreng Haji H.Slamet yang justru memilih bebek berumur paling tua. Hal itu diungkapkan oleh Sugeng yang memiliki rumah makan Bebek Goreng H.Slamet di Joglo, Kebon Jeruk, dan Tomang. "Kalau kebanyakan rumah makan bebek memilih bebek berumur muda, lain dengan kita. Justru kita memilih bebek umur tua sebagai bahan baku di sini," katanya saat ditemui di Joglo. Meski begitu, lanjutnya, daging tidak alot dan rasanya tidak kalah dengan bebek muda. Kami punya rahasia resep yang bisa membuat daging bebek empuk, gurih, dan tidak bau amis. Bebek Goreng Haji Slamet spesial menyajikan menu bebek goreng garing dan renyah di luar dan lembut dan empuk di dalam. Menu inilah yang dijagokan dengan paduan [Sambal Korek](#) pedas nikmat pas mantap. Sambal mentah yang dituangkan minyak goreng panas ini menjadi primadona karena rasa pedasnya yang khas. Karena resep masakan bebeknya mengacu pada daerah asal di Kartosuro, Solo, maka lalapan yang dipakai pun daun kates atau daun pepaya muda. Jangan takut pahit, karena daun rebus pepaya Bebek Goreng H.Slamet tidak begitu adanya. Beda lagi dengan rahasia bebek goreng Surabaya, bebek goreng Denpasar Bali, dan rahasia serta ciri khas bebek goreng dan bebek bakar dari daerah lain tentu masih banyak lagi. Nanti artikelnya akan terlalu panjang untuk itu kita bahas pada artikel khusus selanjutnya saja plus rahasia resepnya dibongkar.

Resep rica rica bebek Madura atau yang lebih di kenal dengan sebutan Resep bebek bumbu hitam Madura (Bebek Ireng) adalah masakan yang sangat istimewa ,di karenakan sensasi rasa yang sangat unik di lidah akan menjadikan penikmatnya akan selalu ingin mencobanya lagi, di daerah asal Madura sana Resep nasi bebek bumbu hitam tidak kalah terkenalnya dengan sate ayam madura yang sudah melegenda itu. Berikut kumpulan rahasia aneka kreasi dan variasi olahan resepi bebek Madura goreng bumbu hitam khas madura sajian sedap istimewa lengkap dengan cara bikin sendiri di rumah ala rumahan (Homemade) step by step anti gagal yang simple, mudah dan praktis untuk konsumsi sendiri maupun untuk jualan ide usaha bisnis rumah makan bebek Madura ala restoran cafe resto siap saji.

RESEP BEBEK GORENG MADURA BUMBU HITAM

BAHAN :

- 1 ekor bebek muda Potong 8/12/16 bagian, lalu rebus/kukus sebentar buang airnya
- 15 lbr daun jeruk
- 2 batang daun sereh
- 2 buah tomat iris

- 1 sdm asam Jawa
- 2 sdm gula merah
- 500 ml minyak goreng atau bebeknya sampai terendam

BUMBU DIHALUSKAN :

- 10 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 20 buah cabe rawit merah
- 5 butir kemiri
- 2 cm kunyit

CARA MEMBUAT BEBEK GORENG MADURA BUMBU HITAM :

1. Campurkan semua bahan dan bumbu di dalam wajan, masaklah dengan cara diungkep sampai matang, sambil di aduk sesekali.
2. Cara untuk mendapatkan kuah hitamnya, masaklah terus sampai bumbunya menghitam. Caranya begini, masak pertama sampai tingkat matang, kemudian besoknya baru dipanasin lagi sampai bumbunya menghitam, jadi terserah anda mau pakai cara yang mana.
3. Sajikan.



Share



Share

Masukkan Email Valid Untuk Berlangganan Resep

SUBMIT

Tags : Cara Buat Bebek

CARA MEMBUAT BEBEK GORENG MADURA BUMBU HITAM



CARA MEMBUAT OPOR BEBEK SANTAN

Resep Opor Bebek Santan Kuah Putih Sederhana Spesial Lembut dan Empuk Asli Enak. Masakan opor bebek atau opor itik atau entok adalah kuliner yang sangat jarang dijual. ...



CARA MEMBUAT ITIAK LADO MUDO KOTO GADANG KHAS PADANG (ITIK CABE HIJAU)

Resep Gulai Itiak Lado Mudo Koto Gadang Sederhana Khas Padang Minang Spesial Asli Enak. Gulai itiak lado mudo adalah gulai daging bebek muda yang dilumuri cacahan cabai ...

CARA MEMBUAT BEBEK GORENG KOPI

Resep Bebek Goreng Kopi Empuk Pedas Sederhana Spesial Asli Enak. Kali ini blog Carabuatresep menyajikan masakan unik yaitu bebek goreng kopi enak yang lebih lembut dan ...