



EDI SULMAN

PENYULUH PERIKANAN BANTU
DINAS PERIKANAN SUMBAWA BARAT
SATMINKAL BBRBLPP-GONDOL
2023



Fish CHURROS

Sejarah
#Churros

Churros terbuat dari campuran tepung terigu, telur, margarin, gula, garam dan air. Cara membuatnya cukup mudah dengan memcampur semua bahan menjadi satu hingga kalis, dibentuk dan digoreng hingga matang dan diberi topping. Makanan ini memiliki tekstur yang garing dan rasa yang manis

Churros memiliki sejarah yaitu makanan yang berasal dari Spanyol, terdapat dua versi cerita tentang asal mula churros yaitu pertama pengembara Spanyol hidup nomaden di dataran tinggi, untuk menggantikan roti segar pengembara tersebut akhirnya membuat

Churros sering kali disebut dengan donat ala Spanyol, merupakan makanan ringan/ snack sejenis pastry yang digoreng, terbuat dari bahan dasar adonan choux.

churros, dikarenakan sulit mengakses roti segar di daerah tersebut bentuknya seperti tanduk domba dan terkenal di kalangan pengembara. Cerita yang kedua churros diciptakan pertama kali di China. Churros dulu dikenal dengan sebutan yoa tiau, yang berarti kue berwarna keemasan yang digoreng dan memiliki rasa yang asin atau yang kita kenal dengan cakwe.



NomorSeri

15
2023

#Peralatan

- Baskom
- Kertas roti
- Sendok
- Mangkok
- Timbangan digital
- Pengaduk
- Sduit stainless
- Serok penyaring
- Kompor gas
- Piping bag/plastik segitiga
- Food Processor
- Piring saji
- Pisau dan talenan
- Sarung tangan dan masker
- Wajan teflon
- Baju kerja dan apron

#Cara Membuat

- Siapkan peralatan dan Timbang semua bahan-bahan yang diperlukan;
- Gilingan daging ikan menggunakan food processor/meat grinder untuk mendapatkan daging lumatan yang memiliki tekstur halus;
- Didihkan air, mentega, dan garam lebih dahulu tunggu mentega meleleh lalu ditambahkan tepung terigu, aduk hingga rata;
- Setelah itu angkat adonan dari atas api. Pindahkan adonan ke dalam baskom diamkan sebentar kemudian masukkan daging ikan, aduk hingga adonan menggumpal dan kalis. Adonan bisa didinginkan di suhu ruang, jika sudah dingin bisa masukkan telur satu per satu secara bertahap sambil diaduk sampai rata;

- Masukkan adonan ke dalam piping bag/plastik segitiga dengan spuit sesuai selera, lalu semprotkan diatas kertas roti yang telah disediakan dan beri jarak diantara setiap adonan;
- Selanjutnya panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang. Jika minyak sudah panas bisa masukan adonannya. Masukkan adonan ke dalam wajan dengan ukuran panjang sesuai selera, lalu goreng hingga kuning kecoklatan. Saat menggoreng churros jangan gunakan api besar dan minyak yang terlalu panas. Sebab churros yang di goreng dengan api besar dan minyak yang teralalu panas, maka bagian permukaannya akan cepat matang dan cepat gosong sedangkan bagian dalamnya masih mentah.

#Komposisi Bahan

- 250 ml air
- 75 gram margarin
- 1/4 sdt garam
- 2 sdm gula
- 150 gram terigu protein sedang
- 50 gram daging lumatan
- 2 butir telur
- Minyak goreng

#Bahan Taburan

- 1 ½ sdm Gula halus (tabur)
- ½ sdm Kayu manis bubuk

#Dipping sauce

- 100 gr Coklat batang
- 1 sdm Butter
- 75 ml Susu UHT

Referensi :

Anonim. 2021. Bahan Ajar Pelatihan Pembuatan Fish Churros. BPPP Banyuwangi. Banyuwangi

