

Cara Membuat Kulit Lumpia Basah, Kering dan Krispi



(Foto: LintasMedan/ist)

Jakarta, 17/2 (LintasMedan) – Asal usul kata Lumpia (Lumpia adalah lafal dari Bahasa Hokkian). Lumpia atau lun pia adalah sejenis jajanan tradisional yang berasal dari Tionghoa. Lumpia terdiri dari lembaran tipis yang terbuat dari tepung gandum yang digunakan sebagai kulit (pembungkus) isian. Isian lumpia biasanya terdiri dari: rebung, telur, sayuran segar, daging, udang, seafood, dsb.

Lumpia yang terkenal di Indonesia, yaitu lumpia Semarang, lumpia ini sudah mengalami perubahan yang disesuaikan dengan cita rasa dan khas setempat. Jadi tidak usah berlama-lama lagi, kali ini kita akan membahas tips dan cara membuat kulit lumpia

Cara membuat kulit lumpia :

1. Cara membuat kulit lumpia kering

Bahan kulit lumpia kering :

100 gr tepung terigu kualitas bagus

2 butir telur ayam (pisahkan kuning dan putihnya, gunakan putihnya saja).

1 sdm minyak goreng atau secukupnya margarin.

Secukupnya garam.

Secukupnya air matang.

Cara membuat kulit lumpia goreng (lumpia kering) :

Sediakan wadah untuk adonan, lalu masukan 100 gr tepung terigu dan 1/2 sdt garam.

Aduk hingga tercampur rata.

Masukan putih telur, lalu aduk lagi sampai tercampur merata.

Tuangkan air bersih sedikit demi sedikit, sambil selalu mengaduk-aduk supaya adonan menjadi kalis.

Sesudah adonan kenyal, biarkan dulu selama 45 menit.

Nyalakan kompor dengan api kecil, lalu letakkan teflon yang telah diolesi dengan mentega (agar adonan tidak lengket)

Tuangkan adonan secukupnya (tipis-tipis), lalu goreng kulit lumpia sambil dibolak-balik.

2. Cara membuat kulit lumpia basah

Bahan kulit lumpia basah :

150 gr tepung terigu kualitas bagus

2 butir telur ayam (pisahkan kuning dan putihnya, gunakan putihnya saja).

1 sdm minyak goreng atau secukupnya mentega.

Secukupnya garam.

300 ml air matang atau santan encer.

Cara membuat kulit :

Sediakan wadah (1) untuk adonan, lalu masukan 150 gr tepung dan garam.

Siapkan wadah (2), kemudian masukan putih telur, lalu kocok.

Masukkan 1/2 bagian putih telur ke dalam wadah (1) yang berisi adonan, aduk-aduk hingga tercampur merata.

Tuangkan santan encer (air matang) sedikit demi sedikit, sambil mengaduknya hingga semua bahan tercampur merata.

Nyalakan kompor dengan api kecil, lalu letakkan teflon yang telah diolesi dengan mentega (agar adonan tidak lengket)

Goreng adonan lumpia hingga setengah matang saja.

Angkat kulit lumpia dan biarkan dingin lebih dulu, sebelum

digunakan untuk membungkus isian.

3. Cara membuat kulit lumpia untuk pisang coklat

Bahan kulit lumpia piscok :

100 gr tepung terigu

1 butir telur

1 sdt garam

50 ml minyak goreng

Secukupnya air (kurang lebih 200 ml/1 gelas)

Cara membuat kulit :

Masukkan garam dan air ke dalam gelas, aduk hingga garam benar-benar larut.

Masukkan tepung terigu dan putih telur ke dalam wadah, sambil menguleni-nya dengan tangan hingga adonan menggumpal dan agak kalis.

Tuangkan sedikit air garam ke dalam adonan, sambil menguleni adonan hingga teksturnya merata (lakukan proses ini berulang kali, hingga tingkat cair adonan cukup (tapi tidak terlalu encer)

Proses ini bertujuan agar kulit lumpia menjadi lentur dan tidak mudah robek.

Tuangkan minyak goreng ke dalam adonan, lalu aduk hingga merata.

Sekarang adonankulit lumpia piscok sudah siap digunakan.

Proses :

Nyalakan kompor dengan api kecil, lalu letakkan teflon datar di atasnya.

Siapkan wajan datar anti lengket. Panaskan wajan diatas api kecil.

Angkat dulu wajan dari kompor, lalu dengan menggunakan kuas yang telah dicelupkan ke dalam wadah yang berisi adonan, oleskan adonan tersebut (seperti gerakan mengecat) di atas permukaan wajan dengan membentuk lingkaran. Atur agar ketebalan kulit pas (tidak tebal dan tidak tipis).

Kuas yang digunakan adalah kuas yang biasa digunakan untuk makanan dengan ukuran lebar kuas = kurang lebih 11 cm.

Letakkan kembali wajan yang sudah diolesi adonan lumpia diatas kompor, tunggu hingga kulit lumpia menjadi matang dan kering. Cara mengetahuinya, yaitu pada pinggiran kulit lumpia mulai mengelupas dan terangkat.

Angkat kulit lumpia, lalu tunggu hingga dingin.

4. Cara membuat kulit lumpia krispi

Bahan kulit lumpia krispi :

400 gr tepung terigu (protein rendah)

1 sdm telur ayam (kocok dahulu)

1 sdm air kapur sirih

1 sdm minyak goreng

Secukupnya garam

320 ml air

Cara membuat kulit :

Ambil wadah (1), lalu masukkan garam, air kapur sirih dan air (320 ml).

Aduk sampai merata sepenuhnya.

Ambil wadah (2), lalu masukkan terigu, tuangkan campuran dari wadah (1) sedikit demi sedikit.

Tambahkan 1 sdm telur yang sudah dikocok, lalu uleni adonan hingga merata.

Tambahkan 1 sdm minyak goreng, lalu uleni sampai benar-benar merata.

Diamkan dulu adonan kulit lumpia selama 30 menit.

Proses :

Nyalakan kompor dengan api sedang, lalu letakkan teflon datar di atasnya.

Setelah cukup panas. Angkat dulu wajannya.

Oleskan adonan pada wajan yang masih hangat.

Letakkan lagi wajan di atas kompor, goreng kulit lumpia hingga matang.

Bila adonan sudah bisa dilepaskan, itu tandanya kulit telah matang.

Angkat kulit lumpia krispi dari wajan, sekarang kulit lumpia siap digunakan.

5. Cara membuat martabak telur kulit lumpia

Bahan martabak telur kulit lumpia :

Bahan kulit :

200 gr tepung terigu

1 sdt garam

200 ml air

150 ml putih telur

2 sdm minyak sayur

Bahan isian :

2 butir telur ayam

250 gr daging cincang

2 siung bawang putih (iris halus)

4 siung bawang merah (iris halus)

1 batang daun bawang (iris halus)

1 bh bawang bombay (iris halus)

sdt lada halus

Secukupnya kaldu ayam

Secukupnya minyak goreng

Proses :

Kulit lumpia :

Siapkan wadah, lalu masukan tepung terigu, garam, dan putih telur.

Aduk-aduk campuran tersebut hingga merata.

Tuangkan air sedikit demi sedikit sambil terus mengaduk-aduk adonan hingga semua tercampur merata.

Biarkan dulu adonan selama 40 menit.

Nyalakan kompor dengan api kecil, lalu letakkan teflon di atasnya.

Oleskan minyak sayur di atas wajan, setelah itu oleskan adonan kulit lumpia tipis-tipis di atas wajan hingga merata.

Angkat kulit lumpia jika telah matang (tandanya, yaitu: bagian pinggir kulit lumpia sudah terkelupas dari wajan).

Kulit lumpia sudah siap digunakan.

Isian martabak :

Daging cincang (giling) dimasak dulu hingga matang.

Tumis daging cincang dan semua irisan bawang tersebut hingga matang

Tambahkan sedikit kaldu sapi, lalu tumis hingga benar-benar matang.

Angkat dan pindahkan ke wadah.

Membungkus isi martabak dengan kulit lumpia :

Ambil 1 lembar kulit lumpia, letakan bahan isian secukupnya di atasnya.

Lipat kulit lumpia hingga menutupi bahan isian.

Ulangi proses di atas hingga semua kulit dan bahan isian habis.

Letakkan wajan di atas kompor, lalu panaskan minyak goreng.

Masukkan dan goreng adonan martabak telur, bolak-balik hingga matang

Setelah warnanya menjadi kuning kecoklatan, itu tanda martabak sudah matang..

Angkat dan tiriskan martabak.

Martabak telur kulit lumpia siap disajikan.

Sebagai pelengkap, gunakan campuran acar dan saus pedas.

Demikian resep dan cara membuat bermacam-macam kulit lumpia.

Selamat mencoba.(LMC/int]