



Makanan Thailand (makanan Oriental)

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

MENYIAPKAN DAN MEMBUAT SAMBAL DAN SAUS THAILAND (NAMPRIK KAPI)



Dra. Atat Siti Nurani.MSi

SAUS DAN SAMBAL THAILAND (NAMPRIK KAPI)

- Pengertian sambal Thailand (namprrik kapi).
- Perbedaan sambal Thailand (namprrik kapi) dan Sambal Indonesia (sambal terasi).
- Bahan yang digunakan untuk membuat sambal Thailand dan cara membuatnya.

PENGERTIAN SAMBAL THAILAND (NAMPRIK KAPI)

Sambal Thailand (namprik kapi) adalah pelengkap hidangan utama atau dapat juga disatukan dengan makanan utamanya yang mempunyai rasa yang asin, berbumbu, manis dan sangat pedas yang dibuat dari cabai rawit, cabai merah dan cabai hijau jeruk lemon, bawang putih, pasta udang, kecap ikan, gula palm, dan terung hijau.

PERBEDAAN DAN PERSAMAAN SAMBAL THAILAND (NAMPRIK KAPI) DAN SAMBAL INDONESIA

	THAILAND	INDONESIA
PERSAMAAN	- Pakai Cabai Merah dan cabai rawit	- Pakai cabai merah dan cabai rawit
PERBEDAAN	- Dalam memberikan rasa asin menggunakan kecap ikan.	- Dalam memberikan rasa asin menggunakan garam.

PERBEDAAN

- Dalam memberikan rasa atau aroma anyir menggunakan udang kering, dan pasta udang.
- Menggunakan jeruk lemon.
- Menggunakan gula palm untuk memberikan rasa manis.

- Memberikan bau dan aroma anyir dengan menggunakan terasi.
- Menggunakan jeruk purut.
- Menggunakan gula merah untuk memberikan rasa manis.

BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM MEMBUAT SAMBAL THAILAND (NAMPRIK KAPI)



Cabai merah



Bawang putih



Pasta udang



Jeruk lemon



Daun jeruk



Cabai rawit



Kecap ikan



Udang kering



Gula palm



Terung hijau

PERALATAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN SAMBAL THAILAND (NAMPRIK KAPI)



CARA MEMBUAT (NAMPRIK KAPI)

- Masukkan cabai merah, cabai hijau, cabai rawit dan udang kering hingga lembut.
- Setelah lembut semua masukan terung hijau, dan bawang putih.
- Setelah semuanya lembut berikan rasa dengan menggunakan kecap ikan, pasta udang, dan gula palm juga jeruk lemon sebagai pembari rasa asam.

SELESAI