

Cara Membuat Ayam Teriyaki

Membuat hidangan ayam teriyaki yang gurih dan lezat.

Alat dan Bahan

250 gram dada ayam fillet
2 siung bawang putih cincang
1 sendok makan minyak goreng
3 sendok makan kecap asin
2 sendok makan kecap manis
1 sendok makan saus tiram
1 sendok teh gula pasir
½ sendok teh lada bubuk
50 ml air
Wijen sangrai secukupnya
Daun bawang iris tipis

Langkah-langkah :

Cuci bersih daging ayam, lalu potong berbentuk dadu atau tipis sesuai selera.

Panaskan wajan, kemudian tumis bawang putih cincang dengan minyak hingga harum.

Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna.

Ambil wajan, kemudian tuangkan air, dan masak hingga bumbu meresap dan ayam matang.

Jangan menambahkan terlalu banyak air agar bumbu tidak hambar.

Angkat dan sajikan ayam teriyaki di piring.

Taburi dengan wijen sangrai dan daun bawang agar lebih sedap.

Ayam teriyaki siap dinikmati bersama nasi hangat.

Pembahasan

(Kalimat perintah) → Cuci bersih daging ayam, lalu potong berbentuk dadu atau tipis sesuai selera.

(Kalimat teknis) → Panaskan wajan, kemudian tumis bawang putih cincang dengan minyak hingga harum.

(Kalimat perintah) → Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna.

(Kalimat keterangan) → Dengan perlahan, tambahkan kecap asin, kecap manis, saus tiram, gula, dan lada bubuk.

(Kalimat larangan) → Jangan menambahkan terlalu banyak air agar bumbu tidak hambar.

(Pola inversi) → Ambil wajan, kemudian tuangkan air dan biarkan bumbu meresap.

(Kalimat deklaratif) → Ayam teriyaki memiliki cita rasa gurih dan manis khas Jepang.

(Kalimat persuasif) → Mari sajikan ayam teriyaki sebagai lauk sehat di rumah bersama keluarga.

(Kalimat saran) → Sebaiknya taburi ayam teriyaki dengan wijen sangrai dan daun bawang agar lebih sedap.