



Pancake, Anda mungkin mengenalnya sebagai menu sarapan atau kudapan di sore hari, berbagai negara bahkan punya cara tersendiri menyajikan menu satu ini. Pancious resto spesialisasi menu *pancake*, punya cara istimewa meracik menunya. Terinspirasi oleh *cheese cake*, menu *Blueberry Cheese Pancake* diracik secara spesial hingga menjadi salah satu menu favorit di resto ini. Disajikan dengan bahan-bahan segar pilihan, mulai dari *homemade ice cream* dan *cheese fudge* hingga buah *blueberry* impor, melebur membentuk rasa saus yang *creamy*, manis dan asam, menyempurnakan rasa *pancake* lezat ini.

Meski tergolong mudah dan praktis, ada beberapa trik khusus dalam membuat *pancake*, berkaitan dengan takaran dan pengolahan yang benar agar hasil yang didapatkan sempurna. Berikut hal-hal yang perlu diperhatikan dalam mengolah *pancake*:

1. Takaran harus akurat, ini mempengaruhi tekstur *pancake*.
2. Bahan yang diperlukan: 3 cup tepung terigu, 2 sendok gula, 1 sendok baking powder, 2 telur dipisah, 2 cup buttermilk dan 2 sendok makan mentega.
3. Cara membuat:
 - Campurkan bahan dalam satu wadah.
 - Di wadah berbeda, kocok putih telur hingga membentuk foam.
 - Di wadah berbeda pula, kocok kuning telur, buttermilk dan mentega.
 - Campurkan adonan buttermilk ke dalam campuran tepung sampai adukan rata, masukkan adonan putih telur. Biarkan adonan selama 10 menit.
4. Cara memasak:
 - Panaskan wajan, gunakan mentega supaya tidak lengket untuk adonan pertama saja.
 - Gunakan spatula yang lebar (bukan yang panjang), supaya tidak patah (terbelah dua).
 - Masak *pancake* sampai pinggiran *pancake* berkulit dan bagian tengah *pancake* bubbling (sekitar 90 detik) lalu balik *pancake* menggunakan patula. Untuk bagian sisi kedua lebih sebentar sekitar 60 detik atau sampai berkulit warna coklat.

sumber: pancious pancake house

all you ever
wanted to
know about
pancake