Generated by Foxit PDF Creator © Foxit Software
http://www.foxitsoftware.com For evaluation only.

***Team Kampoeng Djamoer***
http://kampungjamur.com
http://kampungjamur.weebly.com
HP.081228945753

# OLAHAN JAMUR TIRAM

## JAMUR GORENG CRISPY DAN KRIPIK JAMUR TIRAM

TINJAUAN SEDERHANA PRAKTISI JAMUR TIRAM

Disusun oleh:

Team Kampoeng Djamoer

http://kampungjamur.com

http://kampungjamur.weebly.com

2012

Generated by Foxit PDF Creator © Foxit Software
http://www.foxitsoftware.com For evaluation only.

***Team Kampoeng Djamoer***
http://kampungjamur.com
http://kampungjamur.weebly.com
HP.081228945753

Pembuatan jamur crispy dan kripik jamur sangat sederhana. Prinsipnya metoda yang digunakan sama saja, Cuma lama memasaknya yang berbeda.

## Jamur goreng crispy

1. Siapkan jamur tiram putih/tiram kelabu dalam kondisi yang segar secukupnya. (Jumlahnya Anda kira-kira sendiri sesuai dengan bumbu yang disiapkan).
2. Potong kecil-kecil jamur tiram, lalu bersihkan dengan air.
3. Untuk menghilangkan bau jamur dan mensterilkan, bisa direbus sebentar dalam air panas, atau dikukus.
4. Siapkan kurang lebih 500gram tepung beras dicampur dengan sekitar 2 bungkus tepung bumbu (tepung bumbu crispy buat ayam atau yang lainnya). Campuran tepung ini bisa juga langsung diberi rasa-rasa (barbeque, keju, ayam bakar, pizza, dsb dst), tetapi biasanya diberi rasa-rasa tersebut di akhir setelah penggorengan.
5. Jamur yang sudah di sterilkan tadi, dicampur dengan tepung-tepung bumbu yang sudah disiapkan. Di sini, keringkan sedikit jamur yang masih basah tadi dengan spinner atau bisa juga langsung dicampurkan. (Ini sesuai selera saja)
6. Goreng jamur menggunakan minyak kelapa (biasanya kami menggunakan ikan dorang). Di sini anehnya, jamur goreng tidak mau pake minyak goreng biasa, nanti cepat gosong dan rasanya kurang renyah.. Goreng jamur hingga kecoklatan dan kelihatan passs.
7. Tiriskan jamur, bisa langsung dinikmati.
8. Bisa juga dicampurkan rasa-rasa barbeque, keju, ayam bakar, pizza, jagung bakar, dsb dst tadi..
9. Selamat menikmati.

## Kripik Jamur Tiram

1. Siapkan jamur tiram putih/tiram kelabu dalam kondisi yang segar secukupnya. (Jumlah Anda kira-kira sendiri sesuai dengan bumbu yang disiapkan).
2. Potong kecil-kecil jamur tiram, lalu bersihkan dengan air dan siram dengan air mendidih secukupnya. Tidak perlu direndam, cukup disiram saja.
3. Untuk kripik jamur, setelah dibersihkan, keringkan atau kurangi kadar air jamur dengan spinner. (Jika tidak punya spinner, dapat menggunakan pengeringnya mesing cuci, tentunya yang masih bersih dan steril, untuk amannya berikan saringan sendiri, agar tidak bersentuhan. Spinner biasanya terbuat dari bahan stainless steel jadi cukup steril dan aman.

Generated by Foxit PDF Creator © Foxit Software
http://www.foxitsoftware.com For evaluation only.

4. Siapkan kurang lebih 500gram tepung beras dicampur dengan sekitar 2 bungkus tepung bumbu (tepung bumbu crispy buat ayam atau yang lainnya). Jumlah takaran ini tergantung selera, bisa berubah-ubah dan dikreasikan sendiri.
5. Campur jamur tiram yang sudah dispinner tadi dengan bumbu yang telah disiapkan. Jumlah ini juga sesuai selera, jika ingin tepungnya banyak berarti jamurnya sedikit, jika ingin jamurnya yang banyak, berarti tepungnya yang sedikit. Jumlah ini tidak ada takarannya, silahkan berkreasi sendiri. Ini juga menentukan keuntungannya jika nanti dijual.
6. Goreng jamur menggunakan minyak kelapa (biasanya kami menggunakan ikan dorang). Mengorengnya dengan api kecil dan sedang (jangan besar, nanti gosong.). Lamanya kurang lebih 30menit hingga 40 menit hingga kelihatan kering, coklat dan renyah. (ingat, hati-hati gosong). Teknik menggoreng ini tentu ibu-ibu lebih paham.
7. Angkat dan tiriskan jamur goreng tadi.
8. Di sini bisa langsung diberi bumbu rasa-rasa, lalu di masukkan ke spinner untuk mengurangi kadar minyak goreng.
9. Bisa juga langsung di masukkan ke dalam spinner untuk mengurangi kadar minyak goreng baru diberi bumbu rasa-rasa. Silahkan di kreasikan sendiri sesuai selera.

Untuk lebih jelasnya, berikut sedikit visualisasinya:

Gambar ketika proses penggorengan, ini menggunakan wajan besar, jadi harus membeli kompor khusus.

Generated by Foxit PDF Creator © Foxit Software
http://www.foxitsoftware.com For evaluation only.

***Team Kampoeng Djamoer***
http://kampungjamur.com
http://kampungjamur.weebly.com
HP.081228945753

**OLAHAN JAMUR TIRAM**

Ini setelah jamur digoreng selama 30-40 menit tadi, yang langsung di masukkan ke dalam spinner untuk mengurangi dan menghilangkan kadar minyak goreng. Di sini sebenarnya jamur goreng bisa langsung dimakan dan rasanya renyah, tapi kurang tahan lama (hanya seminggu). Jika di spinner, kripik jamur bisa bertahan hingga satu bulan.

Tampak minyak yang ditiriskan oleh mesin spinner.

Generated by Foxit PDF Creator © Foxit Software
http://www.foxitsoftware.com For evaluation only.

***Team Kampoeng Djamoer***
http://kampungjamur.com
http://kampungjamur.weebly.com
HP.081228945753

Gambar ini adalah kripik jamur original.

Gambar ini adalah kripik jamur rasa barbeque.

Generated by Foxit PDF Creator © Foxit Software
http://www.foxitsoftware.com For evaluation only.

***Team Kampoeng Djamoer***
http://kampungjamur.com
http://kampungjamur.weebly.com
HP.081228945753

**OLAHAN JAMUR TIRAM**

Gambar ini adalah kripik jamur tiram rasa hot chilly

Pada prinsipnya anda bisa bereksperimen dan mencoba-coba sendiri bagaimana kripik jamur yang anda inginkan. Saran kami, tingkat tepungnya untuk original memang sedikit saja agar terasa citarasa jamurnya. Biasanya dari 1 kg jamur hanya menjadi maksimal 0,5kg kripik.

Untuk yang diberi rasa, jumlah tepung nya diperbanyak sedikit agar rasa bisa meresap juga. Untuk kadarnya bisa dikira-kira dan ditimbang-timbang sendiri. Kami susah mentakarnya karena menggunakan feeling saja. Biasanya untuk kripik tiram rasa, dari 1 kg jamur akan menjadi sekitar 0,8kg kripik.

Harga jual untuk jamur crispy rata-rata Rp.3500-4000,- per ons. Sedangkan harga jual untuk kripik jamur rata-rata Rp. 60.000-70.000,- per kg.

Selamat mencoba dan berkreasi. Resep ini bisa menjadi solusi juga apabila terjadi overproduksi jamur di kumbung anda.

Kampoeng Djamoer
must be healthy with mushroom