

## Serbuk Jahe

Serbuk Jacenis adalah hasil olahan dari jahe yang dikombinasikan dengan cengke dan kayu manis yang telah dikeringkan dan dihaluskan menjadi bubuk halus. Serbuk ini mempertahankan semua sifat alami jahe, termasuk aroma, rasa pedas, dan manfaat kesehatannya, sehingga sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan, minuman, dan pengobatan tradisional.

Ciri-ciri Serbuk Jacenis:

- Warna: Biasanya berwarna kuning kecokelatan.
- Aroma: Memiliki aroma yang kuat dan khas.
- Rasa: Rasa pedas yang tajam dan hangat, dengan sedikit rasa manis alami dari jahe.

Penggunaan:

- Kuliner: Serbuk jacenis sering digunakan sebagai bumbu dalam berbagai masakan, baik manis maupun gurih, seperti kue, roti, sup, dan kari.
- Minuman: Bisa dicampurkan ke dalam teh, susu, atau minuman herbal lainnya untuk memberikan efek hangat dan menyegarkan.
- Kesehatan: Digunakan dalam pengobatan tradisional untuk membantu meredakan mual, meningkatkan sistem pencernaan, menghangatkan tubuh, dan meringankan gejala pilek atau flu.

Serbuk jacenis merupakan bahan serbaguna yang mudah digunakan dan memiliki banyak manfaat baik untuk keperluan kuliner maupun kesehatan.

Bahan-bahan:

- 250 gram jahe
- 2 buah sereh tipis
- 10cm kayu manis
- 2 butir cengkeh
- 250 gram gula pasir
- 300ml air putih

Langkah-langkah pembuatan:

- Bersihkan jahe dan kerok, iris tipis
- Blender jahe, saring dengan kain
- Tuangkan ke dalam katel, masukan kayu manis dan cengkeh sampai mendidih (masak dgapi harus kecil) masukan gula, aduk hingga mengental dan bubuk
- Dinginkan, blender dan saring