

Upsales Living : Pisau Jepang Makin di Minati di Indonesia

Suhendi - BANTEN.MATAPUBLIK.CO.ID

May 18, 2023 - 06:59



JAKARTA - Pisau Dapur Masa Kini. Di masa kini, ada banyak sekali model pisau Jepang yang berbeda-beda fungsinya. Beberapa jenis pisau dapur Jepang yang paling umum dijumpai. Upscale Living Hadir Mengedukasi apa sieh beda pisau jepang dengan pisau lainnya. Pisau jepang sangat spesifikasi dalam hal kegunaan. pisau khusus yang buat kegiatan rumah tangga sehari hari, pisau potong sayur, pisau potong daging.

Pisau jepang biasanya ukurannya lebih tipis, ringan, dan tajam, sehingga banyak orang yang berminat untuk memiliki pisau ini. Pemilik Upscale Living, toko yang menjual peralatan masak dari Jepang, Bryant mengatakan, pisau jepang terbuat dari baja spesial yang hanya ada di Jepang.

Baja tersebut umumnya tidak diekspor ke negara lain dan hanya terdapat di Jepang. Baja yang digunakan itu stainless yang lebih keras dibandingkan dengan pisau eropa atau pisau lainnya,” ujar Bryant saat ditemui di JX Expo Kemayoran

di Jakarta. Ia mengatakan bahwa baja yang dipakai umumnya jenis baja VG10 dan SG2. Semakin keras bajanya, pisau semakin tajam dan lebih tahan lama tingkat ketajamannya.

Bryant menambahkan, pisau jepang banyak macam dan fungsinya sesuai dengan kebutuhan. Oleh karena itu ia menyarankan untuk datang langsung ke toko saat ingin membeli pisau jepang. Sebab, kebutuhan masing-masing orang berbeda, begitu pula ukuran tangan.

Ada yang suka pisau berat atau ringan, ada juga yang tangannya kecil sehingga gagang pisau tidak bisa yang tebal," kata Bryant.

"Kita juga punya chef knife dan banyak serinya. Itu (pisau jepang) yang serbaguna tapi ukurannya lebih besar dan biasanya chef punya satu untuk dipakai setiap hari," jelasnya. Bryant juga menyarankan sebelum membeli pisau jepang, sebaiknya lakukan riset akan merek yang diincar lewat daring. "Harga pisau jepang start 500.000 sampai dengan 10jt. 13jt, Jangan sampai tertipu beli pisau model jepang, bukan pisau buatan Jepang asli," kata Bryant. Sejarah Pisau Dapur ala Jepang.

Awalnya, pisau dapur Jepang dibuat sebagai pengembangan Katana. Yaitu, model pedang panjang untuk Samurai.

Pada abad ke-14, Jepang mematahkan isolasi perdagangannya dan mulai berhubungan dengan China. Sehingga pada 1850-an, perdagangan senjata sampai ke negara-negara Barat.

Pasca Perang Dunia II, Jenderal Amerika Serikat, MacArthur melarang Katana di Jepang. Untuk itu, para pengrajin dan ahli pedang mengubah dalam bentuk pisau dapur yang indah dan berkualitas.

Gyutou

Biasa dipakai para chef di restoran barat. Bisa dipakai memotong daging, ikan dan sayuran. Gyutou bermata tipis dan klasik dengan ukuran yang lebar dan serbaguna.

Deba

Deba biasanya didesain untuk memotong ikan utuh. Salah satu jenis pisau Jepang yang umum dijumpai di toko daging, pasar ikan, dan rumah tangga. Deba ini hampir mirip seperti golok namun, mata pisaunya tipis sehingga cocok dipakai mengiris daging ikan dengan sempurna.

Usuba

Usuba dipakai untuk mengiris sayuran. Bilah mata pisau sangat tipis dan tajam agar bisa memotong sempurna tanpa merusak tekstur sayuran maupun mengubah cita rasanya. Pisau Usuba asli berasal dari daerah Kanto. Tetapi, ada juga Usuba Kamagata.

Pisau Usuba Kamagata berasal dari Kansai dengan ujung lebih runcing agar bisa menciptakan seni ukiran dekoratif.

Yanagi

Pisau Yanagi berasal dari wilayah Kansai untuk memotong fillet ikan tanpa tulang menjadi irisan yang tipis. Ujungnya runcing seperti pisau Usuba.

Ketajaman pisau Yanagi, memudahkan dalam memotong daging ikan dengan tetap mempertahankan tekstur dan rasa bahan.

Takobiki

Takobiki adalah gaya lain dari yanagi. Sedikit tumpul, ujung persegi, dan paling cocok untuk memotong belut dan gurita. Takobiki dalam bahasa Jepang berarti “pemotong gurita”.

Kiritsuke

Bisa dibilang, pisau ini merupakan kombinasi antara Yanagi dan Usuba. Pisau Kiritsuke sering dipakai oleh chef eksekutif karena membutuhkan teknik yang sedikit rumit dalam pemakaiannya. Pisau Kiritsuke juga menjadi simbol status senioritas dalam dunia kuliner.

Menkiri

Pisau Menkiri yang unik, difungsikan untuk memotong mie. Pisaunya lebar berbentuk persegi panjang yang bisa membantu dalam mengiris mie. Sehingga citarasanya tetap kenyal, enak dan lembut, tanpa menghancurkan tekstur miennya.

Sushikiri

Terakhir, sushikiri adalah pisau pemotong sushi. Fungsinya mirip dengan pisau Menkiri, sushikiri membantu memotong gulungan sushi tanpa menghancurkannya.

Pisau Sushikiri memiliki bilah melengkung yang dimaksudkan agar mudah digunakan dalam gerakan memutar.

Pisau Jepang merupakan salah satu pisau yang terkenal tajam dan banyak digunakan oleh para koki. Banyak orang yang mengincar pisau Jepang sebagai perlengkapan masak mereka karena memiliki keunggulan dibanding pisau biasa.

Takobiki

Takobiki adalah gaya lain dari yanagi. Sedikit tumpul, ujung persegi, dan paling cocok untuk memotong belut dan gurita. Takobiki dalam bahasa Jepang berarti “pemotong gurita”.

Yanagi

Pisau Yanagi berasal dari wilayah Kansai untuk memotong fillet ikan tanpa tulang menjadi irisan yang tipis. Ujungnya runcing seperti pisau Usuba.

Ketajaman pisau Yanagi, memudahkan dalam memotong daging ikan dengan tetap mempertahankan tekstur dan rasa bahan.

<https://www.upscaleliving.id/>