

LAMPIRAN I



Soft tofu (nen doufu)



Soft tofu (kinugoshi)



West firm tofu (dougan)



Asian firm tofu (doufu)



Asian firm tofu (momen tofu)



West firm tofu (aburage)



Doufu ru



Chou doufu



Jimami tofu



Tamago tofu



Dan doufu



Jadofu (tofu goreng Cina)



Sen hua tofu



Koya toufu



Yuba



Okara



Green bean tofu dalam masakan



Blackbean tofu dalam masakan

LAMPIRAN II

JENIS TOFU								
Jenis	Nama	Proses	Variasi	Nama Cina	Nama Jepang	Nama lain	Keterangan	
Tofu segar	<i>Soft/silk en tofu</i>	-	-	<i>Nen</i> (1.1)	<i>Kinugoshi</i> (1.2)	Korea: <i>sundubu</i>	Berdasarkan jumlah air untuk membuatnya	
	<i>Asian firm tofu</i>	-	-	<i>Doufu</i> (1.3)	<i>Momen</i> (1.4)	-		
	<i>Westen firm/dried tofu</i>	-	-	<i>Dougan</i> (1.5)	<i>Aburage</i> (1.6)	-		
Tofu olahan	-	Fermentasi	Tofu acar	<i>Doufu ru</i> (1.7)	-	Vietnam: <i>Chao</i>	Difermentasikan	
			Tofu bau	<i>Chou doufu</i> (1.8)	-	Inggris: <i>Stinky</i>	Baunya menyengat	
		Diberi rasa	Manis		<i>Xing ren</i>	<i>Jimami</i> (1.9)	-	Dicampur perasa buah
					<i>Luo hua sheng</i>	<i>Annin</i>		
	Gurih	<i>Dan</i> (1.10)	<i>Tamago</i> (1.11)	-	Dicampur telur			

		Goreng		Semua jenis tofu kecuali, <i>soft tofu</i> dapat digoreng (1.12)			
		Dibekukan		<i>Sen hua</i> (1.13)	-	Inggris: <i>thousand layer tofu</i>	Dibekukan
			-	-	<i>Koya tofu</i> (1.14)	-	Dari gunung koya
Hasil lain	-	-	-	<i>Fu pi</i>	<i>Yuba</i> (1.15)	-	Kulit susu
	-	-	-	<i>Xue hua cai/ doufu zha</i>	<i>Okara</i> (1.16)	-	Ampas <i>tofu</i>
Tofu bahan lain	<i>Black bean tofu</i>	-	-	-	-	Inggris: <i>black bean</i> (1.17)	Dari kacang hitam
	<i>Burmese tofu</i>	-	-	-	-	Birma: <i>to phu</i>	Berbahan kacang birma
	<i>Green bean tofu</i>	-	-	-	-	Inggris: <i>green bean</i> (1.18)	Berbahan kacang hijau

KETERANGAN

- 春 *'shun'* = musim semi.
- 海の幸 *'Umi no sachi'* = hasil dari laut misalnya ikan, kerang, rumput laut.
- 大師汁 *'daishijiru'* kaldu masakan Jepang yang terbuat dari 昆布 *'konbu'* (sejenis rumput laut) .
- 鰹節 *'katsuobushi'* = ikan tongkol yang dikeringkan selama minimum 3 tahun.
- 山の幸 *'yama no sachi'* = hasil dari gunung, misalnya sayur, buah dan, lainnya
- *nato* = semacam tauco tetapi lengket.
- 関東風 *Kantou-fu'* = daerah timur Jepang (Tokyo, Kyoto).
- 関西風 *Kansai-fu'* = daerah barat Jepang (Osaka, dll).
- 五味 *Gomi'* = 5 rasa.
- 五色 *Goshoku'* = 5 warna.
- 五法 *Gohou'* = 5 cara memasak.
- 甘い *'amai'* = manis.
- 辛い *'karai'* = pedas.
- すっぱい *'suppai'* = asam.
- 塩辛い *'shiokarai/shoppai'* = asin.
- 苦い *'nigai'* = pahit..
- 赤 *'aka'* = merah.
- 青 *'ao'* = biru/hijau.
- 黄色 *'kiiro'* = kuning.
- 白 *'shiro'* = putih.

- 黒 'kuro' = hitam.
- 生 'nama' = mentah.
- 焼 'yaku' = panggang, bakar. tumis.
- 似る 'niru' = rebus.
- 蒸す 'musu' = kukus.
- あげる 'ageru' = goreng.
- 醤油 'shoyu' = semacam kecap asin.
- だし 'dashi' = semacam kaldu untuk bumbu masakan Jepang.
- みりん 'mirin' = pemanis masakan Jepang berbentuk cair.
- 砂糖 'satou' = gula.
- Vinegar = cuka.
- 酒 sake = minuman keras Jepang.
- 玉ねぎ 'tamanegi' = bawang bombay.
- 平 'hira' = daun bawang.
- Rakyoo = sejenis bawang kecil.
- 山葵 'Wasabi' = sejenis sambal pada masakan Jepang.
- Mustard = sejenis pasta.
- Shiso = sejenis dedaunan, yang digunakan untuk menghias masakan Jepang
- Sanso = sejenis dedaunan, yang digunakan untuk menghias masakan Jepang.
- にら 'nira' = sejenis sayuran Jepang.
- 大根 'daikon' = lobak.
- じゃがいも 'jagaimo' = ubi jalar.

- きゅうり 'kyuri' = sejenis mentimun Jepang.
- 蓮根 'renkon' = akar lotus.
- 竹の子 'takenoko' = rebung,
- 漬物 'tsukemono' = acar-acaran.
- 海苔 'nori' = salah satu jenis rumput laut, yang diolah menjadi lapisan tipis berbentuk kotak, biasanya dimakan bersama nasi.
- 昆布 'konbu' = salah satu jenis rumput laut, yang digunakan untuk kaldu ataupun membuat *dashi* (bumbu kaldu).
- わかめ 'wakame' = salah satu jenis rumput laut, yang dipotong kecil-kecil digunakan untuk masakan berkuah.
- ひじき 'hijiki' = salah satu jenis rumput laut, biasanya simakan dengan bahan lain seperti ikan, ataupun sayuran, biasanya digunakan untuk masakan berkuah.
- かまぼこ 'kamaboko' = salah satu jenis makanan laut yang sudah diolah yaitu [ikan](#) yang dihaluskan, dicetak di atas sepotong kayu, dan dimatangkan dengan cara dikukus.
- 煮干 'niboshi' = anak ikan sarden Jepang yang dikeringkan.
- ちくわ 'chikuwa' = daging ikan panggang, berwarna putih, berbentuk seperti tabung..
- すりみ 'surimi'. = daging ikan putih yang dilumatkan sehingga berbentuk pasta lalu dibentuk lagi, agak kenyal bila dimasak.
- さつま揚げ 'satsuma age' = batangan daging ikan yang sudah digoreng.

- うどん 'udon' = sejenis mie yang terbuat dari, tepung terigu, biasanya disajikan dengan kuah panas.
- らめん 'ramen' = mie yang terbuat dari terigu, telur, mie gaya Cina, disajikan panas.
- 蕎麦 'soba' = sejenis mie yang terbuat dari sejenis padi-padian (*buck wheat*), biasanya disajikan dengan kuah dingin.
- そめん 'somen' = sejenis mie yang sangat tipis dengan diameter 1,3 mm, agak kenyal bila digigit.
- 枝豆 'edamame' = kedelai.
- 豆腐 'tofu' = tahu..