

Fried Chicken | Spaghetti | French Fries | Salad | Tender Roast

Resep
Rahasia

ala

KFC



Naomi Sandra

Naomi Sandra

Resep
Rahasia

ala

KFC



PUSTAKA
VNGGREK

Resep
Rahasia

ala
KFC

Penyusun : Naomi Sandra
Penyunting : Noni Rosliyani
Perancang Isi : Roselina Danamurti
Perancang & Ilustrator Sampul : Roselina Danamurti
Foto Sampul : photos.com

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Cetakan I, 2009
Cetakan VII, 2010

Penerbit Pustaka Anggrek (Anggota Ikapi)

Jln. Anggrek 3/34 Baciro Baru Yogyakarta 55225
Telp. (0274) 554985, 554986 Faks. (0274) 554985
email: pustakaanggrek@galangpress.com
www.galangpress.com

Perpustakaan Nasional RI: Katalog Dalam Terbitan (KDT)
Sandra, Naomi

Resep Rahasia ala KFC
Yogyakarta; Penerbit Pustaka Anggrek
Cet. I, 2009; 150 x 230 mm; 32 halaman
ISBN: 978-602-8328-04-3

I. Masakan

II. Judul

III. Rosliyani, Noni

Dicetak oleh:

Percetakan Galangpress

Jln. Anggrek 3/34 Baciro Baru Yogyakarta 55225
Telp. (0274) 554985, 554986 Faks. (0274) 554985
email: percetakan@galangpress.com

Distributor Tunggal:

PT Buku Kita

Jln. Kelapa Hijau No.22 RT.006/03
Kelurahan Jagakarsa, Kec. Jagakarsa, Jakarta 12620
Telp. (021) 78881850 Faks. (021) 78881860
email: marketingbukukita@gmail.com
www.distributorbukukita.com

Mengusuri Jejak Colonel Sanders

Awalnya Colonel Harlands Sanders menyajikan ayam goreng pada tahun 1930-an di sebuah pom bensin miliknya di Corbin Utara, Kentucky. Restoran itu diberinya nama "Sanders Court & Café". Ternyata restoran itu sangat sukses, dan Gubernur Kentucky – Ruby Laffoon memberi julukan Sanders dengan sebutan Kentucky Colonel. Setelah berkembang pesat, Sanders mulai menambah restorannya menjadi 142 kursi dan memperluas tempat makannya dengan membeli motel di seberang jalan.

Selama sembilan tahun, Colonel Harlands Sanders berusaha menyempurnakan metode memasak ayam, dengan menggunakan sebelas bumbu dan rempah-rempah menjadi masakan lezat seperti yang kita kenal saat ini – "Kentucky Fried Chicken" atau KFC. Dengan resep masakan itu, daging ayam menjadi sangat empuk, renyah, dan gurih. Dia juga menggunakan panci bertekanan (*pressure cooker*) yang bisa lebih cepat memasak ayam dibandingkan penggorengan biasa, serta dapat meningkatkan cita rasanya. Saat ini, kita mengenal istilah restoran cepat saji atau *fast food* karena kecepatan memasak ayam dan kelezatan rasanya.

Di tahun 1952, Colonel Sanders menjual semua hartanya untuk berkeliling dari kota ke kota dan dari restoran ke restoran untuk menawarkan resepnya. Sayang, hampir puluhan bahkan ratusan restoran menolak resep masakan yang ditawarkannya. Tapi ia tidak pernah menyerah begitu saja sampai ada salah satu restoran mau membelinya dan mengembangkan usaha waralaba yang diberi nama KFC.

Akhirnya ia mendapat kontrak dengan royalti sebesar 5 sen untuk setiap satu potong ayam yang terjual. Orang yang pertama kali mengontrak dan membuka restoran KFC adalah Pete Harman. Ia membuka restoran tersebut di South Salt Lake, Utah. Lalu di tahun 1960-an, restoran KFC berkembang menjadi 160 outlet di seluruh Amerika dan Kanada.

Saat ini restoran KFC menjadi salah satu waralaba yang paling terkenal dan ada di hampir seluruh penjuru dunia. Semua ini berkat kerja keras, keuletan, dan daya juang Colonel Sanders yang pantang menyerah dan tidak kenal lelah.



Daftar Isi

	Menyusuri Jejak Colonel Sanders 3
<i>KFC Pot Pie</i> 6	KFC Coleslaw 5
Chicken Marinade 17	Kacang Polong dan Nasi KFC 7
Original KFC 19	Sup Jagung KFC 8
KFC Extra Crispy 20	Salad Makaroni KFC 9
Hot and Spicy Chicken 21	Makaroni Keju KFC 10
KFC Crispy Strips 22	Salad Kentang KFC 11
KFC Wings 23	Kacang Polong Panggang KFC 12
Tender Roast 24	Biskuit Susu Mentega KFC 13
Zinger Burger 25	Kaldu Ayam KFC 15
BBQ Dipping Sauce 26	
KFC Honey Barbeque Wings 27	
French Fries KFC 28	<i>Potato Wedges KFC</i> 14

16 KFC Mashed Potato



Wafel 29
Kue Muffin Jagung KFC 30
Spaghetti Carbonara 32

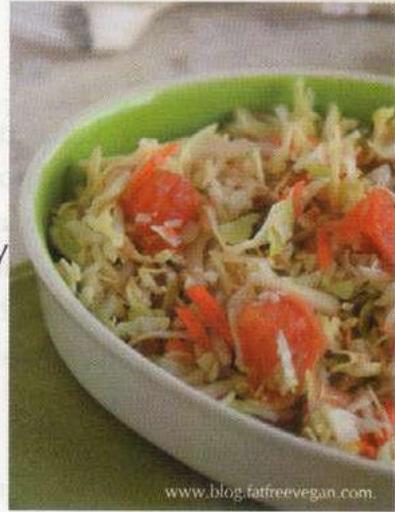
31 KFC Rotisserie Style Chicken



KFC Coleslaw

Bahan:

- 8¹/₈ cangkir kubis
- 1/3 cangkir irisan wortel
- 1 sdt irisan bawang bombay
- 1/3 gula
- 1/2 sdt garam
- 1/8 sdt merica
- 1/8 cangkir susu cair
- 3/4 cangkir susu mentega (*buttermilk*)
- 2 sdm jus jeruk
- 1/2 cangkir mayones



Cara membuat:

1. Buang bagian tengah kubis, potong-potong kubis menggunakan parutan.
2. Campurkan potongan kubis dengan susu mentega, mayones, susu cair, dan jus jeruk. Aduk sampai rata, lalu tambahkan irisan wortel, bawang merah, garam dan merica.
3. Tambahkan gula, aduk sampai tercampur rata dan diamkan campuran tersebut selama 13 jam hingga mencair.
4. Siap disajikan.





KFC Pot Pie

Bahan:

- 2 bh kentang, kupas dan rebus
- 2/3 cangkir kacang polong, dinginkan
- 2 kaleng krim sup ayam
- 2 bh wortel, kupas dan rebus
- 2 sdm irisan bawang bombay
- 2 cangkir ayam, rebus matang
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Penyedap rasa secukupnya

Cara membuat:

1. Campur rata garam, merica, dan penyedap rasa. Sisihkan.
2. Dalam mangkuk yang berbeda, campurkan kentang, kacang polong, wortel, dan ayam rebus matang. Aduk hingga rata, dan tambahkan krim sup ayam, irisan bawang bombay, serta campuran bumbu garam.
3. Aduk rata hingga adonan menjadi sedikit kental, tapi tidak terlalu kental. Jika terlalu kental, tambahkan susu.
4. Tuangkan adonan ke dalam wajan kue. Lalu ratakan adonan menjadi tipis dan olesi dengan mentega.
5. Angkat dan panaskan dalam oven bersuhu 375°F (190°C) selama 15-25 menit atau sampai uap panas keluar dan berwarna kuning kecoklatan.
6. Angkat, siap disajikan.

Kacang Polong dan Nasi KFC

Bahan:

- 30 ons kacang polong merah
- 1 sdm merica putih
- 4 sdm mentega
- 1/4 sdt bubuk paprika
- Bubuk lada merah pedas secukupnya
- Bubuk bawang putih secukupnya
- 1½ cangkir nasi
- Saus tomat/sambal

Cara membuat:

1. Campurkan kacang polong dan saus, lalu masak dengan api sedang.
2. Tambahkan bumbu merica putih, bubuk paprika, bubuk lada merah pedas, bubuk bawang putih, dan mentega.
3. Masak hingga mendidih, lalu gunakan garpu untuk menghancurkan sebagian kacang polong.
4. Masak lagi selama 10-20 menit sampai adonan tampak seperti pasta kacang polong dengan kacang polong besar di dalamnya.
5. Campurkan kacang polong dengan nasi. Bisa mengempatkan di dalam nasi atau di atas nasi. Siap disajikan.



Sup Jagung KFC

Bahan:

- Pipilan jagung manis dingin sesuka selera
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt gula
- 1/4 sdt merica
- 1/4 sdt penyedap rasa
- Air panas secukupnya, campur dengan sedikit garam
- Susu secukupnya
- Mentega cair secukupnya

Cara membuat:

1. Campurkan jagung manis dalam air garam panas dan susu, aduk hingga tercampur rata dan terasa lembut.
2. Masukkan mentega cair, taburi dengan garam, gula, merica, dan penyedap rasa. Aduk rata, siap disajikan.



Salad Makaroni KFC

Bahan:

- 500 gr makaroni
- 1/4 cangkir wortel, potong-potong
- 1 sdt irisan bawang bombay
- 1/4 cangkir seledri, potong-potong
- 2 cangkir campuran kol dan mayones
- 1/2 sdt acar

Cara membuat:

1. Masak makaroni dalam panci besar dengan air selama 12-15 menit. Tiriskan, tempatkan di semangkok air es dan dinginkan selama 10 menit.
2. Di dalam sebuah mangkuk besar, campurkan makaroni dan sisa bahan lainnya. Aduk rata.
3. Dinginkan di lemari es selama 2 jam. Siap disajikan.



www.img.foodnetwork.com



Makaroni Keju KFC

Bahan:

- 2 cangkir makaroni
- 3/4 cangkir potongan keju *velveeta*
- 2/3 cangkir potongan keju *cheedar*
- 1/3 cangkir susu
- 1/4 sdt garam
- Air secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air dan garam, lalu masukkan makaroni dan masak selama 12-15 menit sampai air mengering.
2. Buatlah saus keju dengan mencampurkan keju *velveeta*, keju *cheedar*, dan susu. Masak sampai keju mencair lalu bubuhkan sedikit garam.
3. Masukkan makaroni matang, aduk rata. Masak lagi selama 10-15 menit.
4. Angkat, siap disajikan.



www.saratomato.com

Salad Kentang KFC

Bahan:

- 1 kg kentang, kupas dan potong ukuran sedang
- 1 cangkir mayones
- 4 sdt acar manis
- 4 sdt gula
- 2 sdt irisan bawang putih
- 2 sdt mustard
- 1 sdt cuka
- 1 sdt irisan seledri
- 1 sdt potongan cabai *pimento*
- 1/2 sdt potongan wortel
- 1/4 sdt Peterseli kering
- 1/4 sdt merica
- Garam secukupnya



Cara membuat:

1. Taburkan garam ke dalam panci yang berisi air. Masukkan kentang dan didihkan selama 5-10 menit sampai lunak.
2. Sementara itu, dalam mangkuk lain buatlah adonan saus dengan campuran mayones, acar, gula, bawang putih, mustard, cuka, seledri, cabai *pimento*, wortel, Peterseli, merica, dan garam.
3. Setelah kentang matang, dinginkan. Lalu campurkan dengan saus, siap disajikan.





Kacang Polong Panggang KFC

Bahan:

- 30 ons kacang polong kering
- 4 potong daging ayam yang telah diasinkan dan diasapi, masak dan tumbuk halus
- 2 sdm air
- 1/2 cangkir kecap
- 1/2 cangkir gula merah
- 2 sdm cuka
- 4 sdt irisan bawang segar
- 1/2 sdt mustard
- 1/4 sdt garam
- Lada secukupnya
- Bubuk bawang putih secukupnya

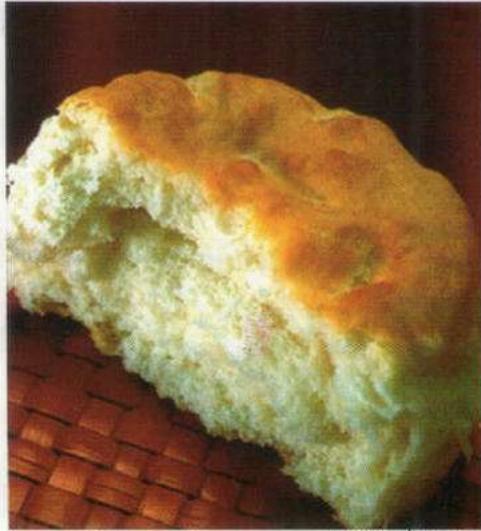
Cara membuat:

1. Campurkan kacang polong kering dan daging ayam halus. Lalu panggang dalam *microwave* hingga matang. Angkat, sisihkan.
2. Dalam mangkuk terpisah, campurkan sisa bahan lain untuk membuat saos.
3. Tuangkanlah saos di atas kacang polong matang dan aduk hingga rata. Diamkan semalam di dalam kulkas.
4. Saat ingin menghadirkan, panaskan dalam *microwave* selama 5 menit, lalu aduk dan panaskan lagi dalam *microwave* selama 7 menit atau sampai mendidih.
5. Angkat, siap disajikan.

Biskuit Susu Mentega KFC

Bahan (untuk 18 bh):

- 1/2 cangkir mentega
- 1/4 cangkir air soda
- 1 telur, kocok lepas
- 3/4 cangkir susu mentega (*buttermilk*)
- 1 sdt garam
- 5 cangkir Bisquick Biscuit Mix *)



Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 450°F (230°C).
2. Campurkan semua bahan, remas-remas adonan sampai mengental.
3. Taburi alas dengan tepung terigu. Lalu ratakan adonan di atasnya dengan ketebalan biskuit 3/4 inci, potong-potong sesuka selera.
4. Masukkan dalam loyang yang sudah dilapisi kertas dan diolesi mentega. Panggang selama 13 menit atau sampai berwarna coklat keemasan.
5. Keluarkan dari oven, lalu lapisi atasnya dengan lelehan mentega. Siap disajikan.

*) Bisquick Biscuit Mix adalah adonan yang terbuat dari tepung, garam, mentega dan baking soda. Bisquick ini sering digunakan untuk membuat pancakes, pizza, dan kue. Biasanya bahan untuk membuat 1 cangkir bisquick ini adalah 1 cangkir tepung + 1/2 baking soda + 1/2 sdm mentega + gula secukupnya.



Potato Wedges KFC

Bahan:

- 5 bh kentang, potong menjadi 16-18 bagian
- 1 cangkir susu
- 1 butir telur
- 1 cangkir tepung terigu
- 2 sdm garam
- 1 sdt merica
- 1/2 sdt penyedap rasa
- 1/2 sdt bubuk paprika
- Bubuk bawang putih



www.im.sify.com

Cara membuat:

1. Panaskan loyang dengan suhu 375°F (190°C).
2. Campurkan telur dan susu sampai rata. Sisihkan.
3. Campurkan tepung terigu, garam, merica, penyedap rasa, bubuk paprika, dan bubuk bawang putih. Sisihkan.
4. Celupkan beberapa kentang ke dalam campuran susu dan telur. Lalu masukkan ke dalam adonan tepung sampai berlapis-lapis.
5. Panaskan banyak minyak goreng, lalu goreng kentang selama 3 menit. Angkat, tiriskan, dan diamkan selama 1 menit. Lalu goreng lagi selama 5-6 menit sampai masak.
6. Siap disajikan.

Kaldu Ayam KFC

Bahan:

- 1½ sdm mentega cair
- 3 sdm tepung roti
- 2 sdm tepung terigu
- 1 kaleng kaldu ayam
- 1 gelas air

Cara membuat:

1. Campurkan kaldu ayam, mentega cair dan 1½ sdm tepung roti. Masak dengan api sedang selama 10-15 menit atau sampai kaldu berwarna kecoklatan. Angkat.
2. Masukkan tepung terigu, sisa tepung roti, dan air dengan pelan-pelan, agar adonan bisa bercampur tanpa ada gumpalan.
3. Panaskan campuran selama 2 menit untuk mengurangi panas dan biarkan campuran menebal yang akan terjadi selama 3 - 5 menit.
4. Siap disajikan sebagai pelengkap ayam atau kentang KFC.



KFC Mashed Potatoes

Bahan:

- 2½ cangkir potongan kentang, rebus, haluskan
- 1 sdm margarin
- 2 sdm mentega
- 2½ cangkir air
- ¾ cangkir susu
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus air, masukkan mentega dan margarin, masak sampai mencair. Tambahkan garam dan masak lagi selama 2 menit.
2. Masukkan kentang halus, dan susu. Aduk hingga rata.
3. Bagi menjadi 6 bagian dan sajikan dengan pelengkap kaldu ayam KFC.



Chicken Marinade

Bahan rendam:

- 2 ekor ayam, potong 8 bagian, rendam dalam air cuka
- 2 sdm garam halus
- 2 sdm garam kasar
- 4 sdm penyedap rasa
- 1/8 sdt bubuk bawang putih

Bahan:

- 6-8 cangkir mentega, lelehkan
- 1/3 cangkir kaldu ayam
- 5 cangkir air
- 2 cangkir susu cair
- 1 butir telur, kocok lepas
- 2 cangkir tepung
- 2 sdt merica
- 3 sdm garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 1/8 sdt bubuk bawang putih
- Bubuk paprika secukupnya
- 3/4 sdt lada
- 1/8 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Campur air, kaldu ayam, bubuk bawang putih, penyedap rasa, garam kasar, dan garam halus. Rendam





ayam di dalam campuran tersebut selama 24 jam. Angkat, tiriskan.

2. Campurkan telur kocok dan susu, sisihkan.
3. Di mangkuk lain, campurkan tepung terigu, garam, lada, penyedap rasa, bubuk paprika, bubuk bawang putih, dan *baking powder*. Sisihkan.
4. Celupkan daging ayam ke dalam campuran telur dan susu, lalu lapiasi daging ayam dengan campuran tepung kering. Celupkan lagi dalam campuran telur dan susu, lalu masukkan lagi ke dalam campuran tepung kering. Pastikan setiap potongan daging terlapiasi secara merata.
5. Celupkan ayam satu demi satu ke dalam mentega leleh panas. Goreng daging ayam selama 12-15 menit, atau sampai matang dan dagingnya berwarna coklat keemasan.
6. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.



www.flickr.com

Original KFC

Bahan:

- 2 ekor ayam, potong 8 bagian, rendam dalam air cuka
- 6 cangkir mentega, lelehkan
- 1 butir telur, kocok lepas
- 2 cangkir susu
- 2 cangkir tepung
- 2 sdt merica
- 3 sdm garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 1/8 sdt bubuk bawang putih
- Bubuk paprika secukupnya



Cara membuat:

1. Campurkan telur dan susu. Aduk hingga rata. Sisihkan.
2. Dalam mangkuk yang terpisah, campurkan tepung, merica, garam, penyedap rasa, bubuk bawang putih, dan bubuk paprika. Sisihkan.
3. Celupkan setiap potong daging ayam ke dalam campuran telur dan susu sampai meresap.
4. Aduklah daging ayam dalam adonan tepung sampai bercampur rata. Lalu masukkan potongan daging ayam ke dalam mentega leleh.
5. Letakkan ayam dalam *pressure cooker* (panci bertekanan) dan tutup kembali. Saat tekanan mulai naik, masaklah ayam selama 10 menit. Angkat dan siap disajikan.



KFC Extra Crispy

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong sesuka selera, pisahkan kulit dan lemak, rendam potongan daging dalam air cuka
- 6-8 cangkir mentega, lelehkan
- 1 telur, kocok lepas
- 1 cangkir susu
- 2 cangkir tepung terigu
- 2½ sdt garam
- ¾ sdt lada
- ¾ sdt penyedap rasa
- 1/8 sdt bubuk paprika
- 1/8 sdt bubuk bawang putih
- 1/8 sdt *baking powder*



www.kfc.com

Cara membuat:

1. Campur telur kocok dan susu. Sisihkan.
2. Di mangkuk lain, campurkan tepung terigu, garam, lada, penyedap rasa, bubuk paprika, bubuk bawang putih, dan *baking powder*. Sisihkan.
3. Angkat potongan daging ayam yang sudah direndam dalam air cuka. Pindahkan potongan ayam ke atas kertas serbet, sehingga airnya dapat mengering dengan cepat.
4. Celupkan daging ayam ke dalam campuran telur dan susu, lalu lapisi daging ayam dengan campuran tepung kering. Celupkan lagi dalam campuran telur dan susu, lalu masukkan lagi ke dalam campuran tepung kering. Pastikan setiap potongan daging terlapisi secara merata.
5. Celupkan ayam satu demi satu ke dalam mentega leleh panas. Goreng daging ayam selama 12-15 menit, atau sampai matang dan dagingnya berwarna coklat keemasan.
6. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.

Hot and Spicy Chicken

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong sesuka selera, pisahkan kulit dan lemak, rendam potongan daging dalam air cuka
- 6-8 cangkir mentega, lelehkan
- 1 btr telur, kocok lepas
- 1 cangkir susu
- 2 cangkir tepung terigu
- 2½ sdt garam
- ¾ lada
- 1 sdt lada putih
- ¾ sdt lada merah
- ¾ sdt penyedap rasa
- 1/8 sdt bubuk bawang putih
- 1/8 sdt *baking powder*



Cara membuat:

1. Campur telur kocok dan susu. Sisihkan.
2. Di dalam mangkuk lain, campurkan tepung terigu, garam, lada, lada putih, lada merah, penyedap rasa, bubuk bawang putih, dan *baking powder*. Sisihkan.
3. Angkat potongan daging ayam yang sudah direndam dalam air cuka. Pindahkan potongan ayam ke atas kertas serbet, sehingga airnya dapat mengering dengan cepat.
4. Celupkan daging ayam ke dalam campuran telur dan susu, lalu lapisi daging ayam dengan campuran tepung kering. Celupkan lagi dalam campuran telur dan susu, lalu masukkan lagi ke dalam campuran tepung kering. Pastikan setiap potongan daging terlapisi secara merata.
5. Celupkan ayam satu demi satu ke dalam mentega leleh panas. Goreng daging ayam selama 12-15 menit, atau sampai matang hingga dagingnya dan berwarna coklat keemasan.
6. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.

Resep KFC Extra Crispy dan Hot and Spicy Chicken tidak jauh berbeda. Perbedaannya hanya pada pemberian lada dalam campuran bumbunya. Pemberian lada yang lebih banyak pada Hot and Spicy Chicken membuat rasa pedas yang lebih dibandingkan KFC Extra Crispy.





KFC Crispy Strips

Bahan:

- 1 potong dada ayam, bagi menjadi 6 bagian, rendam dalam air cuka selama 1 malam
 - 1 btr telur, kocok lepas
 - 1 cangkir susu
 - 2 cangkir tepung terigu
 - 2½ sdt garam
 - ¾ sdt lada
 - ¾ sdt penyedap rasa
 - 1/8 sdt bubuk paprika
 - 1/8 sdt bubuk bawang putih
 - 1/8 sdt *baking powder*
- 

Cara membuat:

1. Campurkan telur dan susu, aduk rata. Sisihkan.
2. Campurkan tepung terigu, garam, lada, penyedap rasa, bubuk paprika, bubuk bawang putih, dan *baking powder*. Sisihkan.
3. Celupkan daging ayam ke dalam campuran telur dan susu. Lalu celupkan ke dalam campuran tepung.
4. Gorenglah beberapa kali sampai ayam berwarna coklat keemasan atau daging ayam mengembang.
5. Angkat, tiriskan, dan biarkan mengering selama 5 menit.
6. Siap disajikan.

KFC Wings

Bahan:

- 6-8 cangkir mentega, lelehkan
- 20 potong sayap ayam, rendam dalam air cuka selama 1 malam
- 1 telur, kocok lepas
- 1 cangkir susu
- 2 cangkir tepung terigu
- 2½ sdt garam
- ¾ sdt merica
- ¾ sdt penyedap rasa
- 1/8 sdt bubuk paprika
- 1/8 sdt bubuk bawang putih



Cara membuat:

1. Campurkan telur kocok dan susu, aduk rata. Sisihkan.
2. Campurkan tepung terigu, garam, merica, bubuk bawang putih, bubuk paprika, dan penyedap rasa. Sisihkan.
3. Masukkan setiap potong sayap ayam ke dalam campuran tepung, lalu masukkan ke dalam campuran telur dan susu, dan kembali dicelupkan ke dalam campuran tepung. Pastikan semua telah terlapisi dengan tepung. Dinginkan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam selama kira-kira 12 menit. Angkat, tiriskan.
5. Oleskan ayam dengan mentega leleh dan biarkan selama 3 menit hingga mengering. Siap disajikan.



Tender Roast

Bahan

- 1 ekor ayam, potong sesuka selera
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt lada
- 1/2 sdt lada jeruk (*lemon pepper*)*
- 1/4 sdt daun kemangi kering (*thyme*)
- 1/4 sdt bubuk paprika
- 1/8 sdt bubuk bawang putih
- 1/8 sdt penyedap rasa



Cara membuat:

1. Rendam ayam dalam air cuka selama 3-4 jam atau satu malam. Setelah itu, angkat dan biarkan mengering.
2. Lumuri daging ayam dengan bumbu-bumbu; garam, lada, *lemon pepper*, daun kemangi, bubuk paprika, bubuk bawang putih, dan penyedap rasa.
3. Masukkan ayam ke dalam loyang pemanggang dan panggang dengan suhu 325°F (162,7°C) selama 1-1½ jam atau sampai daging matang.
4. Angkat. Diamkan selama 1-2 menit, dan ayam siap disajikan.

*) Lada jeruk adalah bumbu yang terbuat dari jeruk yang diperas dan ditambahkan lada hitam, lalu dipanaskan dan dikeringkan.

Zinger Burger

Bahan:

- 4 potong dada ayam tanpa tulang
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt lada hitam
- 1/2 sdt penyedap rasa
- 1/2 sdt mustard
- 2 sdm saos tiram
- 1 cangkir pipilan jagung, tumbuk halus
- 1 cangkir remah-remah roti
- 1 cangkir keripik kentang, tumbuk kasar



www.kfc.nl

Cara membuat:

1. Campurkan semua bahan kecuali ayam, pipilan jagung, keripik, dan remah roti.
2. Campurkan dada ayam tanpa tulang ke dalam campuran tersebut, sisihkan.
3. Rendam daging ayam ke dalam air cuka selama 1½ jam. Angkat, tiriskan.
4. Masukkan daging ayam dalam adonan serpihan jagung, keripik, dan remah roti, lalu goreng hingga matang.
5. Ambil 1 buah roti dan potong menjadi dua bagian. Lapisi kedua sisi roti dengan mayones.
6. Letakan daging ayam dan daun selada di tengah-tengah roti. Siap disajikan.





BBQ Dipping Sauce

Bahan:

- 1½ cangkir kecap
- 1/3 cangkir cuka putih
- 1/8 cangkir sirup gula (*molasses*)
- 1/8 cangkir sirup jagung
- 1/2 cangkir madu
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt bubuk bawang putih
- 1/8 sdt bubuk bawang bombay
- 1 sdt penyedap rasa
- 1/4 sdt bubuk cabai

Cara membuat:

1. Campur semua bahan dalam sebuah panci.
2. Masak hingga matang dan mengental.
3. Biarkan saus tetap panas. Siap dijadikan pelengkap ayam goreng KFC.



www.kfc.com

KFC Honey Barbeque Wings

Bahan:

- 20 potong sayap ayam
- 2 cangkir tepung terigu
- 2 btr telur
- 2/3 cangkir susu
- 1/4 cangkir madu
- 1 cangkir BBQ Dipping Sauce



Cara membuat:

1. Cuci sayap ayam, lalu hilangkan ujungnya dan potong menjadi dua bagian.
2. Campurkan telur dan susu dalam mangkuk, aduk rata. Sisihkan
3. Campur juga saos BBQ dan madu, sisihkan.
4. Olesi sayap ayam dengan tepung terigu hingga rata tertutup tepung. Lalu masukkan ke dalam adonan telur dan susu, dan masukkan kembali dalam tepung. Ulangi sampai 2 atau 3 kali.
5. Panaskan minyak, lalu goreng sayap ayam sampai berwarna kecoklatan. Angkat, tiriskan, dan sisihkan.
6. Celupkan sayap ayam dalam saos BBQ dan letakan dalam sebuah loyang. Panggang selama 15-20 menit hingga ayam matang kering kecoklatan.
7. Angkat, siap disajikan.





French Fries KFC

Bahan:

- 1/2 kg kentang, potong kecil panjang
- 2 sdm tepung beras
- 1/4 sdt *baking powder*
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan air hingga mendidih, dan rebus kentang hingga setengah matang.
2. Keringkan airnya dan tambahkan air dingin untuk mendinginkan kentang. Tiriskan kentang, dan sisihkan.
3. Campurkan kentang dengan tepung beras, *baking powder*, dan garam dalam sebuah mangkuk. Aduk rata.
4. Panaskan minyak, goreng kentang dengan panas sedang hingga matang.
5. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.



Wafel

Bahan:

- 2 cangkir tepung gandum
- 1/2 cangkir margarin
- 1 sdt garam
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm tepung jagung
- 1 sdt baking soda
- 1 ¾ cangkir susu mentega (*buttermilk*)
- 2 butir telur

Cara membuat:

1. Aduk jadi satu; tepung gandum, garam, *baking powder*, tepung jagung, baking soda, lalu campurkan ke dalam margarin
2. Tambahkan susu mentega dan telur, campurkan sampai terasa lembut
3. Panaskan wajan untuk wafel,
4. Tuangkan semuanya ke dalam wajan. Bentuk wafel akan beragam tergantung ukuran wajan
5. Siap disajikan





Kue Muffin Jagung KFC

Bahan :

- 1 cangkir tepung gandum
- 1 cangkir tepung jagung
- 1/2 cangkir gula
- 1 sdm *baking powder*
- 1/2 sdt garam
- 1/2 cangkir mentega
- 1 cangkir campuran susu dan krim
- 1 butir telur kocok lepas

Cara membuat:

1. Campurkan tepung gandum, tepung jagung, gula, *baking powder*, dan garam. Tambahkan mentega dan aduk sampai rata.
2. Campurkan susu, krim, dan telur dalam mangkuk lainnya, lalu tuangkan dalam adonan tepung.
3. Tuangkan adonan tersebut di dalam cetakan muffin. Panaskan oven dengan suhu 400°F (204°C). Panggang selama 25 menit
4. Siap disajikan.

KFC Rotisserie Style Chicken

Bahan:

- 1/4 cangkir minyak goreng
- 1 sdm madu
- 1 sdm air jeruk
- 1/4 sdm bubuk paprika
- Garam secukupnya
- 4 potong dada ayam dengan kulitnya

Cara membuat:

1. Campurkan semua bahan dalam wajan kecil, panaskan.
2. Masukkan 4 potong dada ayam ke dalam campuran tersebut. Lalu panggang dalam oven selama 35-40 menit sampai ayam berwarna kecoklatan.
3. Angkat dan letakkan dalam sebuah piring saji. Biarkan selama 15-20 menit. Siap disajikan.



Spaghetti Carbonara

Bahan:

- 500 gr spaghetti
- 2 sdm minyak zaitun
- 250 gr daging kalkun atau daging sapi asap, potong kecil-kecil
- 1 bh bawang bombay, iris
- 7 potong jamur
- 1 siung bawang putih, iris
- 1/2 cangkir air dingin
- 4 butir telur
- 1 cangkir krim
- 1 cangkir keju
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya



Cara membuat:

1. Panaskan air dalam sebuah panci besar dengan api sedang. Lalu masukkan spaghetti. Rebus hingga lunak matang. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.
2. Kocok telur dan krim dengan menggunakan garpu. Tambahkan keju, garam dan lada.
3. Campurkan spaghetti dengan adonan telur, krim, dan keju. Sisihkan.
4. Panaskan minyak zaitun, goreng bawang bombay, bawang putih, jamur, dan daging kalkun atau daging sapi asap hingga harum dan matang.
5. Masukkan campuran bawang bombay ke dalam campuran spaghetti, aduk rata dan taburi dengan sisa keju. Siap disajikan.

Resep
Rahasia

ala **KFC**

Fried Chicken | Spaghetti | French Fries | Salad | Tender Roast

Siapa yang tak doyan *crispy*-nya ayam KFC? Dari anak-anak sampai orang dewasa pasti suka. Selain renyah, ayam KFC juga dikenal gurih dengan bumbu yang meresap.

Penasaran rahasianya? Praktikkan saja semua resepnya di dapur Anda sendiri.

Hadirkan sensasi *kriuk* ayam KFC dan berbagai menu KFC lainnya, di tengah-tengah keluarga.

Dijamin, kelezatannya pun tak kalah dengan buatan KFC.



"Sekarang, pengeluaran rumah tangga bisa lebih hemat. Karena buku ini, saya bisa membuat sendiri bekal sekolah untuk anak saya."

(Hanny - Ibu rumah tangga)

"Usaha rumah makan saya semakin laris. Buku ini membantu sekali dalam menyajikan masakan yang lebih bervariasi. Jauh lebih lezat dari menu rumah makan lainnya."

(Anggoro - Pengusaha warung makan)



Penerbit Pustaka Anggrek (Anggota Ikapi)
Jl. Angrek No. 3/34 Baciro Baru Yogyakarta 55225
Tlp: (0274) 554985, 554986 Faks: (0274) 554985
email: pustakaanggrek@galangpress.com
www.galangpress.com

ISBN 978-602-8328-04-3



9 786028 328043

Masakan

Buku adalah Gizi, maka Kami Peduli