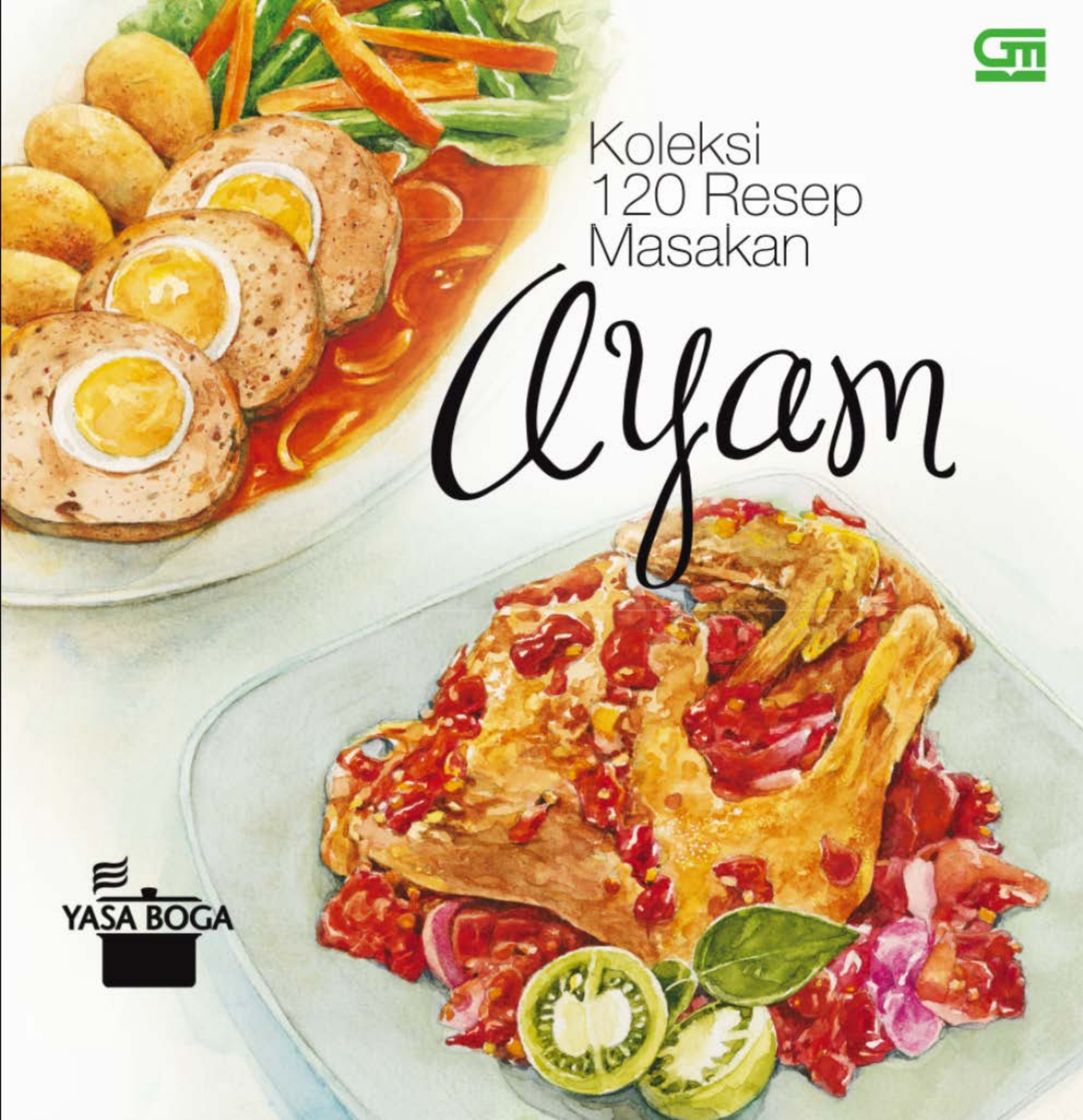
Koleksi
120 Resep
Masakan

Ayam



YASA BOGA

001/I/16 MC

Koleksi
120 Resep
Masakan

Ayam

001/II/16 MC

Koleksi 120 Resep Masakan

ayam

oleh Yasa Boga

GM 616205026

© Penerbit Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I lantai 5, Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

Desain **Yasmine Hadibroto**
Foto **Alex Mandala**
Tata Saji **Theresia Firta Hapsari**
Ilustrasi **Widiyatno**

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
anggota IKAPI, Jakarta 2010

ISBN 978-602-03-3008-2

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak
sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin
tertulis dari Penerbit.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta

(1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).

(2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

(3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secra komesial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000.00 (satu miliar rupiah).

(4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000.00 (empat miliar rupiah).

001/I/16 MC

Koleksi
120 Resep
Masakan

Ayam

YASA BOGA

Hayatinufus A. L. Tobing
Cherry Hadibroto
Nies Kartohadiprodjo

KOMPAS GRAMEDIA
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Jakarta 2016

001/II/16 MC

daftar isi

memilih jenis ayam 6
ayam hitam 6
ayam organik 6
ayam negeri 6
ayam kampung 7
selain bagian daging ayam 7

memasak ayam 8
kaldu ayam yang lezat 8
ayam berkuah sedikit 8
ayam goreng 9
ayam panggang/bakar 11

masakan ayam berkuah banyak dan sedang 11
asem-asem ayam 12
garang asem ayam 12
gulai ayam 15
kalio ayam 16
kari ayam hijau thai 17
kari ayam 19
kuah ayam sawi asin 20
kuah ayam sawi bonggol 21
laksa pengantin 23
opor ayam 24
opor manuk 25
semur ayam jawa 27
semur ayam melayu 28
ayam tongseng 29
sup ayam merah 30
sup ayam champignon 31
sup ayam lengkuas 32
sup kimlo 32
sup pengantin 35
sup ayam 35
soto madura 36
soto medan 37
soto banten 38
soto sokaraja 39
soto banjar 41
soto kudus 43
soto ayam santan 44

masakan ayam berkuah sedikit 45
ayam balado 46
ayam masak di belanga 47
ayam besengek 48
ayam sambal 49
ayam habang 50
ayam paniki 51
ayam tuturaga 52
ayam sioh 53
ayam asam 54
ayam setan 54
ayam suwir 56
ayam cabai hijau 57
pais ayam 58
ayam kecap 59
ayam jahe 61
ayam cin 61
ayam kuluyuk 62
ayam tomat 63
ayam buah leci 64
ayam nanking 65
ayam saus lemon 66
ayam ca jamur 67
ayam hainan 69
ayam kung pao 70
ayam yakiniku 71
ayam teriyaki 72
kushikatsu 72
steak ayam 75
cordon bleu 75
chicken kiev 77

001/II/16 MC

galantin ayam 78
pastel tutup 81
ayam kodok 83
bistik ayam 84

ayam goreng 85
ayam goreng lengkuas 87
ayam kalasan 89
ayam goreng bali 91
ayam goreng bandung 91
ayam goreng kelapa 92
ayam goreng manis, 93
ayam pop 95
ayam goreng presto 97
ayam goreng thai 98
ayam goreng remah 98
ayam goreng serai 101
ayam goreng jeruk purut 101
ayam gulung daging asap 102
ayam gulung goreng 103
ayam goreng ketumbar 105
ayam goreng lima bumbu 107
ayam goreng pandan 108
ayam goreng kecap asin 109
ayam goreng kolonel 110
ayam goreng maryland 111
sayap goreng 112
chicken nugget 112
ayam goreng tepung 114

ayam panggang/bakar 115
ayam bumbu betutu 117
ayam panggang bumbu kuning 119
ayam panggang bumbu rujak 121
ayang panggang kecap 123
ayam panggang klaten 125
ayam panggang kecap rawit 127
ayam panggang minang 129
ayam panggang bumbu sate 130
sate ayam madura 130
sate ayam blora 133
sate ayam banjar 133
ayam cocoh 134
ayam taliwang 135
ayam panggang lemon 137
ayam panggang saus jamur 138

cakar & jerohan 139
tim cakar ayam 140
ungkep jerohan 141
botok jerohan 143
sambal goreng hati & ampela 144
hati ayam saus tomat 145
tumis hati ayam thai 146

snack dari ayam 147
lemper ayam 149
mento ayam 150
sumpil 153
ragout ayam 154
risoles 154
sus ragout 157
pirogen 157
pastel goreng 158
kroket ayam jamur 161

yasaboga 162

001/I/16 MC

memilih jenis ayam

Jenis ayam berpengaruh pada selera masakan, meski sampai saat ini kita terbiasa hanya menghadapi dua pilihan—ayam ras (ayam negeri/broiler) atau ayam buras, yakni ayam kampung.

ayam hitam

Dikenal dengan nama ayam Cemani. Bulu, kulit, dan dagingnya berwarna hitam. Jenis ayam ini tidak lazim diolah sebagai hidangan, tapi masyarakat Tionghoa memanfaatkan ayam Cemani sebagai obat pemulih stamina, biasanya dimasak bersama ramuan tertentu.

ayam organik

Meskipun terbatas, jenis ayam organik bisa diperoleh di pasar swalayan. Yang 100% organik pasti tinggi harganya. Menyandang atribut organik berarti pakan ayam bersifat alami, dari tumbuhan yang bebas pupuk dan pestisida kimiawi, serta lingkungan tempat ayam dipelihara pun (seharusnya) juga bebas polusi.

ayam negeri

+ Bentuk badannya gemuk membulat. Yang berusia sedang dengan berat ±2 kg, biasanya ditawarkan dalam keadaan terpotong-potong. Harganya berbeda-beda, paling mahal daging dada. Selanjutnya bagian paha atas atau bawah. Paling rendah harga bagian sayap, karena berdaging sedikit.
+ Kulitnya tebal, tekstur dagingnya lunak, berlemak, hampir tidak berotot. Dibudidayakan sebagai ayam potong. Secara genetis jenis ayam hasil silang ini tidak mampu hidup di alam terbuka. Karenanya ayam negeri dipelihara dalam kurungan sempit, agar berat badannya meningkat, tapi otot-otot tidak terbentuk.
+ Warna dagingnya terang, lapisan lemak berada di bawah kulitnya yang tebal. Bagi sebagian orang, rasa dan aroma lemak ayam negeri cukup menganggu. Sebaiknya ayam negeri tidak dimasak dengan cara direbus, sebab lemaknya yang kurang sedap tersebut akan mempengaruhi cita rasa kaldu.
+ Dibudidayakan secara efisien, sehingga pasokannya relatif melimpah, dan harganya pun menjadi ekonomis.
+ Kita bisa memperoleh 10 buah paha tanpa harus membayar harga 5 ekor ayam...

001/U/16 MC

ayam kampung

- Bentuk badannya agak panjang, dijual dengan berat sekitar 500–1200 gr, dan harus dibeli utuh (1 ekor). Yang betina—bila gemuk—badannya sedikit membulat.
- Warna dagingnya agak gelap, teksturnya sedikit liat, karena memiliki lebih banyak otot ketimbang lemak. Ayam kampung berasal dari keturunan ayam hutan, sehingga harus dibiarkan lebih banyak berkeliaran di alam terbuka. Akibatnya otot-otot dagingnya mengeras. Kebutuhan akan lahan luas, dan sebagian pakannya yang bersifat alami (bekatul, biji-bijian, dan ampas kedelai); menyebabkan harga ayam kampung lebih tinggi.
- Dari segi cita rasa daging ayam kampung diakui lebih gurih. Begitu pula cita rasa dan aroma lemaknya membuat kaldu lebih sedap.
- Ayam kampung biasanya ditawarkan dalam bentuk utuh, tidak seperti ayam negeri yang bisa dibeli dalam keadaan terpotong-potong.

selain bagian daging ayam

Umumnya kita lebih mementingkan banyak-sedikitnya daging; karena di situlah letak kenikmatan masakan ayam. Tapi jangan remehkan bagian-bagian lainnya seperti kepala, leher, cakar, hati, ampela, dan usus ayam. Bagi yang menggemari, bagian-bagian tersebut memang dapat diolah menjadi hidangan yang enak.

kepala–leher–cakar

- Walaupun tidak berdaging, ketiganya dimanfaatkan untuk membuat kaldu yang gurih. Di bawah kulit leher terdapat lemak, sedangkan otot-otot kaki ayam juga menghasilkan cita rasa yang lezat bila direbus cukup lama.
- Leher ayam bisa dipotong kecil-kecil, digoreng garing, kemudian dimasak ditumis kering dengan bumbu cabai. Bagi yang suka, tentu terasa nikmat.
- Kumpulkan dan simpan cakar ayam dalam *freezer*. Setelah cukup banyak, memarkan, lalu rebus lama untuk dijadikan kaldu.
- Dari 10 buah cakar ayam kampung bisa diperoleh 1500 ml cairan kaldu.

hati–ampela–usus (jerohan)

- Hati dan ampela ayam dapat digunakan bersama-sama untuk satu jenis hidangan. Ampela ayam harus direbus dulu sampai lunak, baru dimasak dengan bumbu.
- Lain halnya dengan hati ayam. Karena sangat lunak dan mudah hancur saat diaduk bersama bumbu, sebaiknya tunggu sampai hati agak mengeras, baru diaduk.
- Usus ayam biasanya dijual dalam keadaan bersih. Bisa dipakai untuk menyatukan hati dan ampela, atau dipotong-potong, diberi bumbu, lalu digoreng garing (usus goreng).

001/U16 MC

memasak ayam

kaldu ayam yang lezat

+ Citarasa kuah berasal dari paduan bumbu dan kaldu yang terbentuk selama proses merebus/mematangkan berlangsung. Kaldu adalah sebutan untuk cairan perebus ayam sebelum diberi bumbu, yang kadang kala digunakan untuk masakan lain.
+ Pilih ayam kampung berusia agak tua, dan gemuk (900–1200 gr). Selain dagingnya tebal, ototnya pun mengeras, sehingga butuh waktu lama untuk menjadi empuk. Tapi proses perebusan yang panjang ini akan pelan-pelan menarik keluar sari pati daging ayam (proses ekstraksi), yang menyebabkan kaldu terasa gurih dan sedap.
+ Masukkan potongan ayam dan 1 sdt garam dalam panci. Tuangkan ±2 liter air dingin. Jerang ±2 jam dengan api kecil dan tutup agak terbuka. Angkat setiap kali buih/busa yang mengapung di permukaan. Angkat dan tiriskan ayam, biarkan kaldu dingin dan mengendap. Tuang pelan-pelan cairan yang bening ke panci lain sambil saring 2–3 kali dengan bahan katun.

ayam berkuah sedikit

Umumnya dibuat dengan cara berikut:

+ Dimatangkan dulu bersama air/cairan dan bumbu, sampai kuah menyusut banyak dan mengental. Untuk ini boleh gunakan ayam kampung atau ayam negeri yang sebelumnya digoreng dulu.
+ Bisa juga digoreng/dipanggang, kemudian dicampur dengan bumbu yang dimatangkan terpisah. Pilihan jenis ayam tidak memengaruhi kelezatannya. Lemak ayam negeri setidaknya sudah larut dalam minyak goreng.
+ Ada resep-resep yang menghendaki daging ayam tanpa tulang untuk ditumis bersama bumbu. Supaya cepat lunak, idealnya memilih daging ayam negeri.
+ Untuk potongan/sayatan tipis daging ayam yang dibalut tepung lalu digoreng matang, dada ayam negeri atau kampung sama baiknya.

  Sebagai bahan terakhir yang masuk dalam bumbu/kuah saat masih terjerang api, balutan tepung juga berperan sebagai pengental kuah.

001/I/16 MC

ayam goreng

+ Ayam negeri maupun ayam kampung, semuanya dapat diolah menjadi ayam goreng yang nikmat. Selain menyerap minyak yang sebenarnya sudah mengandung rasa gurih, ada pula peran serta bumbu. Bedanya, karena tebal daging ayam negeri tetap lunak dan lembab setelah digoreng. Sebaliknya jika digoreng terlampau lama, kandungan air daging ayam kampung yang berkurang akan menyebabkan tekstur daging kesat, lalu mengeras sesudah dingin.
+ Panaskan minyak goreng (hingga merendam ayam) dengan api sedang, jangan sampai berasap. Masukkan ayam. Panas yang sempurna akan cepat menutup pori-pori kulit, sehingga daging tidak menyerap minyak secara berlebihan.

  Di tahap ini api dikecilkan, supaya bagian dalam daging (yang matang karena diungkep), tetap lembap.
+ Potongan ayam mentah yang besar, dan dibalut tepung, sebaiknya digoreng dalam 2 tahap. Angkat ayam setelah tampak kering, tiriskan. Goreng kembali dengan api kecil, sampai balutan tepung benar-benar garing.

Menggoreng ayam mentah

+ Pilih ayam kampung yang muda (500–700 gr). Balur/ rendam dengan bumbu 15–30 menit di suhu ruangan, tiriskan, baru goreng. Otot-otot daging ayam kampung muda masih lunak, karenanya daging cepat matang dan empuk.
+ Begitu pula dengan ayam negeri. Semakin ringan (500–700 gr) dagingnya akan cepat matang dan empuk.

Menggoreng ayam besar dan agak tua

+ Sebaiknya diungkep dulu (mematangkan, melunakkan, dan meresapkan bumbu). Bersama bumbu, ayam dijerang di dalam wajan tertutup, dan api kecil sampai cairan yang keluar dari badan ayam habis.
+ Boleh tambahkan air (panas) jika daging masih keras, tapi jangan biarkan terlampau lunak, agar tidak hancur ketika digoreng dalam minyak panas.

Menggoreng ayam berbumbu banyak

+ Pilih dan pisahkan potongan ayam dan bumbu, tiriskan terpisah. Minyak akan meletup-letup bila ayam masih basah, sedangkan bumbu yang berair sulit kering.

  Goreng ayam dulu, lalu saring dan gunakan sisa minyak untuk menggoreng bumbu yang telah ditiriskan sampai kering.

Menggoreng ayam balut tepung

+ Tepung terigu, maizena, sagu, maupun panir umumnya bersifat kering. Pastikan tepung melekat baik di seluruh pemukaan daging yang berbumbu.
+ Tepuk-tepuk dan simpan 10–20 menit dalam lemari pendingin. Dalam minyak panas, tepung rontok menjadi serbuk hitam. Akibatnya permukaan ayam goreng pun kotor.

001/U/16 MC

ayam panggang/bakar

Ayam panggang disebut juga ayam bakar, sebab dimatangkan di atas bara api, sehingga memiliki cita rasa yang amat khas. Mengingat jarak antara api dan makanan cukup dekat, bumbu dan lemak ayam akan menetes ke arang, membentuk asap yang kemudian diserap kembali oleh daging ayam. Aroma asap yang harum inilah yang menyebabkan ayam panggang sedap.

Peralatan memanggang

+ Yang menggunakan arang, kini ditawarkan dalam berbagai bentuk dan ukuran, sekaligus berfungsi untuk membakar sate maupun potongan daging *steak*.
+ Ada pula alat pemanggang yang tidak menggunakan arang, tapi memanfaatkan nyala api kompor.
+ Idealnya, siapkan alat penjepit bertangkai panjang untuk membalik-balikkan potongan ayam. Dan jangan lupa, sebuah kuas kualitas baik untuk mengoleskan bumbu.
+ Arang batok kelapa lebih baik daripada arang kayu, karena tidak cepat menjadi abu. Dengan demikian menghasilkan panas yang lama dan stabil.
+ Selama proses pemanggangan berlangsung, bara api tidak perlu sering dikipas. Lidah api yang besar membuat permukaan daging hangus. Balik-balikkan potongan ayam sampai permukaannya kering dan berwarna rata, oleskan sisa bumbu berulang kali supaya daging cukup menyerap bumbu.

Memanggang ayam mentah

+ Pilihlah ayam negeri yang beratnya 700–800 gr atau ayam kampung yang 500–600 gr. Dengan berat tersebut biasanya usia ayam masih muda. Dagingnya cepat matang dan empuk.

Memanggang ayam ungkep

+ Ayam negeri/kampung berukuran besar sama baiknya. Karena diungkep, selain telah menyerap bumbu, dagingnya pun sudah empuk.
+ Memanggang ayam yang sudah diungkep dengan bumbu bisa dilakukan dengan oven. Gunakan api dari bagian atas oven. Perhatikan jarak antara ayam dan api, karena tujuan memanggang adalah mengeringkan bagian luar ayam yang tidak memerlukan waktu lama.
+ Oleskan bumbu berulang kali, sambil membolak-balik potongan ayam.

001/I/16 MC

masakan ayam berkuah banyak & sedang

001/II/16 MC

asem-asem ayam

bahan:

1 ekor	ayam kampung (900 gr), potong 8–12
5 bh	kemiri, sangrai
1 btg	serai dimemarkan
2 cm	lengkuas dimemarkan
4 lbr	daun salam
1 sdm	asam jawa + 3 sdm air panas, remas, saring

sangrai hingga kulit agak gosong–kupas:

4 bh	cabai merah besar dan utuh
6 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
5-6 cm	kunyit

cara membuat:

Didihkan 1250 ml air, rebus ayam sampai mendidih sambil angkat busa/buih yang muncul di permukaan.

Kecuali cabai, masukkan semua bahan termasuk bumbu sangrai yang dikupas bersih. Beri 1 sdt garam, masak dengan api kecil sampai ayam mulai lunak. Masukkan cabai, tambahkan rawit jika diinginkan.

Setelah ayam lunak, dan cairan menyusut banyak, bila perlu tambahkan air (panas), garam, air asam, dan sedikit gula merah.

garang asem ayam

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 8–12
6 lbr	daun kol, potong 5 x 5 cm
1 btg	serai dimemarkan
4 cm	kunyit diiris tipis memanjang
2 sdt	asam + 2 sdm air

bumbu dihaluskan:

2 bh	cabai merah
1 sdt	ketumbar, sangrai
½ sdt	jintan, sangrai
3 bh	kemiri, sangrai
½ sdt	terasi matang
6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
- - -	garam dan gula menurut selera

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, serai, dan kunyit sampai harum.

Didihkan 1500 ml air, masukkan ayam, bumbu tumis, garam, dan gula. Masak dengan api kecil sampai ayam lunak dan kuah sedap. Masukkan daun kol, segera angkat saat mulai layu.

001/I/16 MC

gulai ayam

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam kampung, potong 8
4 sdm	kelapa parut, sangrai kering, tumbuk halus hingga berminyak
1000 ml	santan dari 1½ btr kelapa
1 ptg	asam kandis/gelugur/1 sdm air asam
3 cm	kayu manis
½ bh	pala
2 bh	cengkih
2 bh	kapulaga dimemarkan
1 btg	serai dimemarkan, simpulkan
3 lbr	daun jeruk purut

bumbu dihaluskan:

10 bh	cabai merah
8 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 sdt	merica bulat
1 sdm	ketumbar sangrai
¼ sdt	jintan sangrai
¼ sdt	adas manis sangrai
2 sdt	kunyit parut/cincang
2 sdt	jahe parut/cincang
1 sdm	lengkuas parut/cincang
- - -	garam menurut selera

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, dan rempah lainnya hingga matang dan harum. Masukkan ayam bersama daun serai dan daun jeruk, aduk sampai kaku.

Masukkan kelapa sangrai halus, santan, dan asam kandis. Didihkan sambil diaduk. Masak dengan api kecil sampai ayam empuk, kuah mengental dan berminyak. Boleh tambahkan 300 gr kentang, masukkan saat ayam mulai lunak.

001/I/16 MC

kalio ayam

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam kampung, potong 4–8
750 ml	santan dari 1 btr kelapa tua
1 lbr	daun kunyit, cabik-cabik, simpulkan
1 btg	serai dimemarkan
3 lbr	daun jeruk purut
1 ptg	asam kandis/1 sdm air asam yang kental

bumbu dihaluskan:

3 bh	cabai merah dengan/ tanpa biji
8 bh	bawang merah
2 sdt	jahe cincang
1 sdm	kunyit cincang
1 sdm	lengkuas cincang
1 sdt	ketumbar sangrai

cara membuat:

Didihkan sambil diaduk: santan, bumbu halus, dan sisa bahan sampai berbau harum. Masukkan ayam, kecilkan api setelah mendidih kembali, beri ½ sdt garam, jerang sampai ayam lunak sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah.

Tambahkan air panas jika ingin kuah yang lebih cair.

001/II/16 MC

kari ayam hijau thai

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam kampung, potong 8–12
50 gr	tekokak
1 bh	cabai merah diiris tipis
3 sdm	kecap ikan
5 lbr	daun jeruk purut, sobek-sobek
2 bh	kapulaga, memarkan
3 bh	cengkih
2 sdm	gula pasir
100 ml	santan kental + 500 ml santan cair dari 1 btr kelapa
50 gr	daun kemangi

bumbu dihaluskan:

200 gr	cabai hijau dan rawit hijau
1 sdm	serai iris tipis
½ sdm	lengkuascincang
½ sdt	kulit jeruk purut cincang
½ sdt	pala bubuk
1½ sdt	ketumbar bubuk
¼ sdt	jintan bubuk
½ sdt	merica hitam bubuk
6 bh	bawang putih
8 bh	bawang merah

cara membuat:

Didihkan sambil diaduk: 100 ml santan kental, bumbu halus, daun jeruk, kapulaga, dan cengkih. Sesudah harum, masukkan ayam.

Tuangkan sisa santan, kecap ikan, dan gula. Masak dengan api kecil sampai lunak, masukkan tekokak. Sambil diaduk sampai mengental, masukkan garam, cabai merah iris, dan daun kemangi, segera angkat dari api.

kari ayam

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam kampung, potong 8
3 bh	bawang merah, diiris tipis
3 cm	kayu manis
1 bh	bunga lawang
2 bh	cengkih
2 bh	kapulaga dimemarkan
1 btg	serai dimemarkan, simpulkan
2 lbr	daun pandan, cabik-cabik, simpulkan
5 lbr	daun salam koja
4 sdm	kelapa sangrai dihaluskan
500 ml	santan dari 1½ btr kelapa

bumbu dihaluskan:

3 bh	kemiri sangrai
1 sdm	ketumbar sangrai/goreng
1 sdt	jintan sangrai
1 sdt	adas manis sangrai
⅛ bh	pala
10 bh	cabai merah
6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 sdt	kunyit parut/cincang
2 sdt	jahe parut/cincang

cara membuat:

Lumuri ayam dengan 1 sdm air jeruk/asam dan 1 sdt garam, biarkan 15 menit.

Dengan 3 sdm minyak, tumis bawang merah sampai layu, masukkan semua bumbu lain, termasuk semua daun dan ayam. Aduk sampai ayam kaku, masukkan santan dan kelapa sangrai.

Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai matang, kuah kental dan berminyak. Hidangkan dengan roti cane.

001/I/16 MC

Tangkai sawi asin segar, warnanya kekuningan. Buang sebagian helai daun, yang enak justru bagian tangkainya.

kuah ayam sawi asin

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 8
250 gr	sayur/sawi asin, buang sebagian helai daun, potong @3 cm, peras
1 bh	tahu cina, potong 4 menyilang, tiriskan, goreng

bumbu:

3 siung	bawang putih iris tipis
½ sdt	merica bubuk

cara membuat:

Didihkan 1000 ml air, masukkan ayam sambil angkat busa yang muncul di permukaan, masukkan sawi asin. Kecilkan api, masak dengan tutup panci agak terbuka, hingga ayam dan tangkai sawi lunak.

Dengan 1–2 sdm minyak, goreng bawang putih hingga kuning, masukkan bersama garam, merica, dan tahu goreng, jerang 5–10 menit lagi, angkat.

001/II/16 MC

kuah ayam sawi bonggol

bahan:

1 ekor	ayam kampung muda, potong 8
500 gr	sawi bonggol, buang sebagian besar daunnya, potong-potong tangkainya 3 cm
50 gr	*smoked beef/ham*, iris halus, sangrai ±10 detik
4 siung	bawang putih cincang, goreng matang
2 siung	bawang putih dimemarkan
10 btr	merica

cara membuat:

Didihkan 1000 ml air, masukkan ayam, 1 sdt garam merica, dan bawang putih. Rebus terpisah sawi bonggol sampai berubah warna, tiriskan.

Angkat busa yang mengapung di permukaan kaldu, kecilkan api. Masak sampai ayam lunak.

Bagi sawi dan potongan ayam dalam 4–5 mangkok, tuangi kuah panas-panas, taburi bawang putih cincang goreng dan *smoked beef/ham* sangrai.

001/I/16 MC

laksa pengantin

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 4
300 gr	udang kecil, kupas
1500 ml	santan dari 1 btr kelapa tua
4 sdm	kelapa parut
4 bh	belimbing sayur, potong bulat 1 cm
4 lbr	daun salam
2 btg	serai dimemarkan

bumbu dihaluskan:

10 bh	bawang merah
3 bh	cabai merah dengan/tanpa biji
5 btr	kemiri sangrai
1 sdt	ketumbar sangrai
1 sdt	lengkuas cincang
1 sdt	kunyit atau temu mangga cincang

pelengkap:

500 gr	tauge
300 gr	bihun kering, seduh air mendidih, tiriskan
4–5 btr	telur rebus
---	daun kemangi
---	bawang goreng
---	sambal rawit hijau
---	jeruk limau

cara membuat:

Tumis bumbu halus dengan 3–4 sdm minyak sampai harum, masukkan ayam, balik-balik sampai ayam kaku. Masukkan udang, daun salam, dan serai, aduk rata, tuang 1000 ml santan, didihkan. Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai ayam lunak.

Blender halus 4 sdm kelapa parut dengan sisa santan, tuangkan, beri 1 sdt garam dan gula pasir sesuai selera. Aduk-aduk sampai mendidih, keluarkan dan tiriskan ayam, angkat kuah laksa dari api.

Dalam mangkok tata lontong, sedikit bihun, tauge, daging ayam yang disebit-sebit, dan irisan telur rebus. Siramkan kuah panas, taburi bawang goreng, beri daun kemangi. Sajikan dengan sambal rawit hijau dan jeruk limau.

001/I/16 MC

opor ayam

Tambahkan 3-4 bh belimbing sayur/ air perasan 1 bh kedondong parut, cita rasa kuah opor jadi lebih ringan.

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 8
1 btg	serai dimemarkan
3 lbr	daun jeruk purut
1 lbr	daun salam
750 ml	santan cair, dan
250 ml	santan kental dari 1 btr kelapa tua

bumbu dihaluskan:

8 bh	bawang merah
3 bh	bawang putih
4 bh	kemiri sangrai
1 sdt	ketumbar bubuk
½ sdt	jintan bubuk
½ sdt	merica bubuk
½ sdm	jahe parut/cincang
1 sdm	lengkuas parut/cincang
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan 1 sdm air asam dan 1 sdt garam, biarkan 15 menit. Bilas dan tiriskan.

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, dan semua daun sampai matang. Masukkan ayam, aduk. Setelah kaku tuang santan cair, didihkan.

Masak dengan api kecil sambil aduk sesekali sampai ayam empuk, lalu masukkan santan kental. Aduk-aduk, angkat setelah mendidih kembali. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

opor manuk

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 8
1000 ml	santan dari 1 btr kelapa
2 bh	cengkih
5 cm	kayu manis

bumbu dihaluskan:

8 bh	cabai merah
2 sdt	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan sangrai
1 sdt	merica hitam
4 bh	kemiri sangrai/goreng
1 sdm	lengkuas parut/cincang
½ sdt	kencur cincang
½ sdt	jahe cincang
8 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Didihkan santan sambil sesekali diaduk, masukkan ayam. Kecilkan api.

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, dan lainnya sampai harum, campurkan. Masak sambil sesekali diaduk sampai ayam empuk, kuah mengental, berminyak, dan sedap.

Opor Manuk pedas dan beraroma kencur, khas selera masakan Nusa Tenggara.

001/II/16 MC

semur ayam jawa

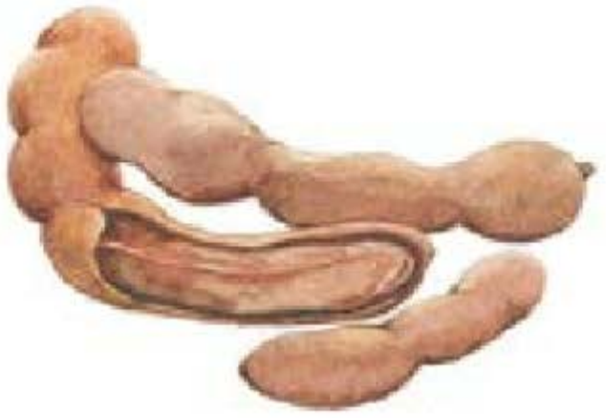
bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri, potong 8
3 cm	kayu manis
½ bh	pala dimemarkan
2 bh	cengkih
7 bh	bawang merah, iris tipis
4 siung	bawang putih dihaluskan
1 sdt	jahe dihaluskan
2 bh	tomat dibelah 4
1 sdm	air asam
4 sdm	kecap manis
½ sdt	merica bubuk
300 gr	kentang, belah 4-6, goreng
25 gr	soun, rendam air sampai lunak, potong 10 cm
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan 1 sdm air asam + 1 sdt garam, biarkan 10 menit. Tiriskan. Goreng sampai kecokelatan.

Tumis bawang merah sampai layu, masukkan bumbu halus, aduk sampai harum. Kecuali kentang dan soun, masukkan bahan lainnya, beri 1000 ml air, didihkan. Masukkan ayam goreng, masak sampai ayam matang, bumbu meresap, dan kuah ± 750 ml. Sebelum diangkat, masukkan kentang goreng dan soun.



001/II/16 MC

semur ayam melayu

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri, potong 4–8
8 bh	bawang merah diiris tipis
4 bh	tomat diparut
2 btr	cengkih
½ bh	pala dimemarkan
2 cm	kayu manis
4 sdm	kecap manis
500 ml	santan dari ½ btr kelapa tua

bahan dihaluskan:

3 bh	kemiri sangrai
3 siung	bawang putih
1 sdm	jahe cincang
1 sdt	garam

cara membuat:

Lumuri ayam dengan campuran 1 sdt asam, 1 sdt garam, dan 1 sdm air, biarkan 15 menit. Goreng setengah matang dengan minyak panas, tiriskan.

Dengan 3 sdm sisa minyak, tumis bawang merah sampai layu, masukkan bumbu halus, aduk-aduk sampai harum. Masukkan semua bahan, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai kuah kental dan berminyak. Hidangkan dengan taburan bawang merah goreng.

ayam tongseng

bahan:

300 gr	daging ayam tanpa tulang, potong ½ x 2 x 3 cm
20 bh	petai
2 bh	cabai merah, potong kasar
8 bh	bawang merah, iris tipis
2 siung	bawang putih, iris tipis
1 bh	tomat, belah 4-6
1 sdt	merica bubuk
½ sdt	terasi matang
3 sdm	kecap manis

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bawang putih sampai kuning, masukkan bawang merah, aduk sampai layu. Masukkan ayam, aduk sampai kaku, masukkan 250 ml air, semua bahan, garam, dan gula sesuai selera. Masak hingga ayam matang dan kuah mengental.

sup ayam merah

bahan:

1 ekor	(700 gr) ayam kampung
300 gr	lidah asap, rebus lunak, buang airnya, kupas, potong dadu 1 cm
1 kg	tomat, seduh air mendidih, saring
200 gr	wortel potong dadu 1 cm
1 klg	(125 gr) kacang polong siap beli
3 sdm	tomat pasta
2 btg	daun bawang dan seledri, simpulkan
1 bh	bawang bombai, iris tipis
1 sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk

cara membuat:

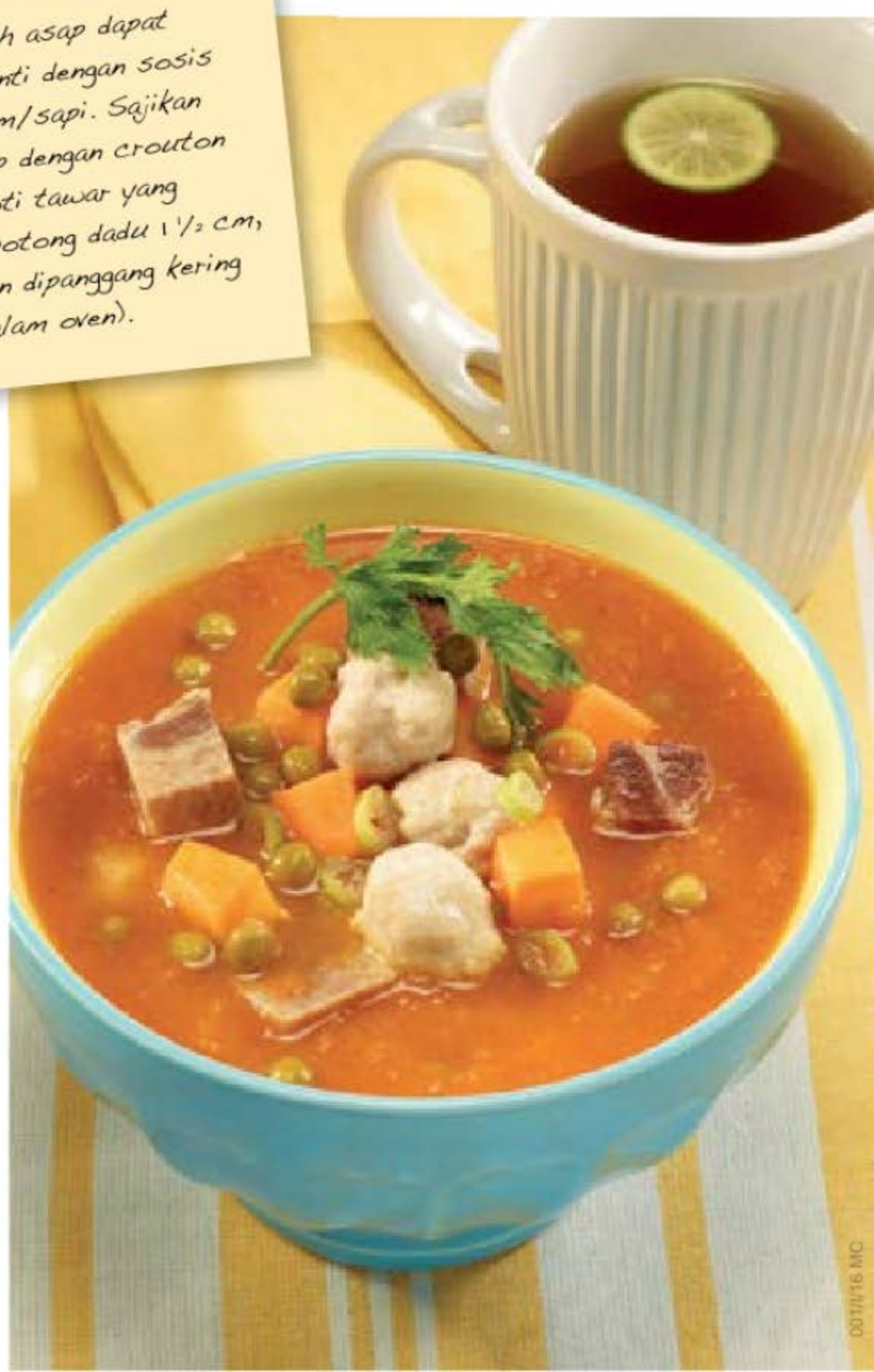
Dengan 1000 ml air, rebus ceker, sayap, dan kepala ayam, lepaskan dagingnya dan cincang halus. Campurkan dengan: ½ sdt garam, ½ sdt merica, ½ btr putih telur. Buat bakso kecil 1½ cm, sisihkan.

Tumis bawang bombai dengan 2 sdm margarin sampai kecokelatan, sisihkan.

Masukkan bakso ayam ke dalam kaldu perebus sampai mengapung ke atas, masukkan semua bahan kecuali kacang polong, kecikan api.

Beri garam dan sedikit gula, masak 15–30 menit sampai kuah mengental, Angkat simpul daun bawang-seledri, masukkan kacang polong, angkat.

Lidah asap dapat diganti dengan sosis ayam/sapi. Sajikan sup dengan crouton (roti tawar yang dipotong dadu 1 ½ cm, dan dipanggang kering dalam oven).



sup ayam champignon

bahan:

1 ekor	(800-900) gr ayam kampung muda, ambil dada dan daging paha atas, iris tipis ½ x 3 x 5 cm
1 klg	(125 gr) jamur champignon siap beli
100 gr	kapri baby
1 bh	bawang bombai, belah 2, iris tipis
1 bh	bunga kol kecil, lepaskan dari kuntumnya, rebus dengan sedikit garam
100 gr	*smoked beef/beef bacon/ham,* potong 3 cm
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Tumis bawang bombai dengan 2 sdm margarin sampai kecokelatan, sisihkan.

Didihkan 1000 ml air, rebus bersama: bawang bombai tumis, kaki, kepala, tulang dll., jaga agar kaldu bersih, rebus ± 60 menit dengan api kecil.

Masukkan ayam, champignon, merica, pala, dan garam. Masak sampai daging lunak, masukkan bunga kol dan kapri, angkat. Sajikan dengan taburan *smoked beef/ham*.

001/I/16 MC

sup ayam lengkuas

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 8-12
3 cm	lengkuas diiris tipis memanjang
1 btg	serai dimemarkan
5 lbr	daun jeruk purut, buang tulang daunnya
1000 ml	santan dari 1 btr kelapa sedang
3-4 sdm	kecap ikan
3-4 sdm	air jeruk nipis
15 bh	cabai rawit utuh/menurut selera

cara membuat:

Didihkan dengan api sedang sambil diaduk: santan, lengkuas, serai, dan daun jeruk purut. Masukkan ayam dan semua sisa bahan termasuk garam. Kecilkan api, masak sambil sesekali diaduk sampai ayam empuk, kuah enak dan harum.

Boleh tambahkan rawit jika ingin rasa pedas. Hidangan ini cocok disajikan dengan lontong.

sup kimlo

bahan:

1 ekor	ayam kampung rebus, sebit-sebit dagingnya
1500 ml	kaldu perebus ayam
50 gr	bunga sedap malam kering, rendam lunak, simpulkan, tiriskan
50 gr	soun, rendam air, tiriskan
1 sdm	jamur kuping, rendam hingga mekar, iris halus
100 gr	wortel, iris bulat tipis
2 sdm	kecap manis
3 sdm	kecap asin

bumbu dihaluskan:

6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
½ sdt	merica bubuk

bahan taburan:

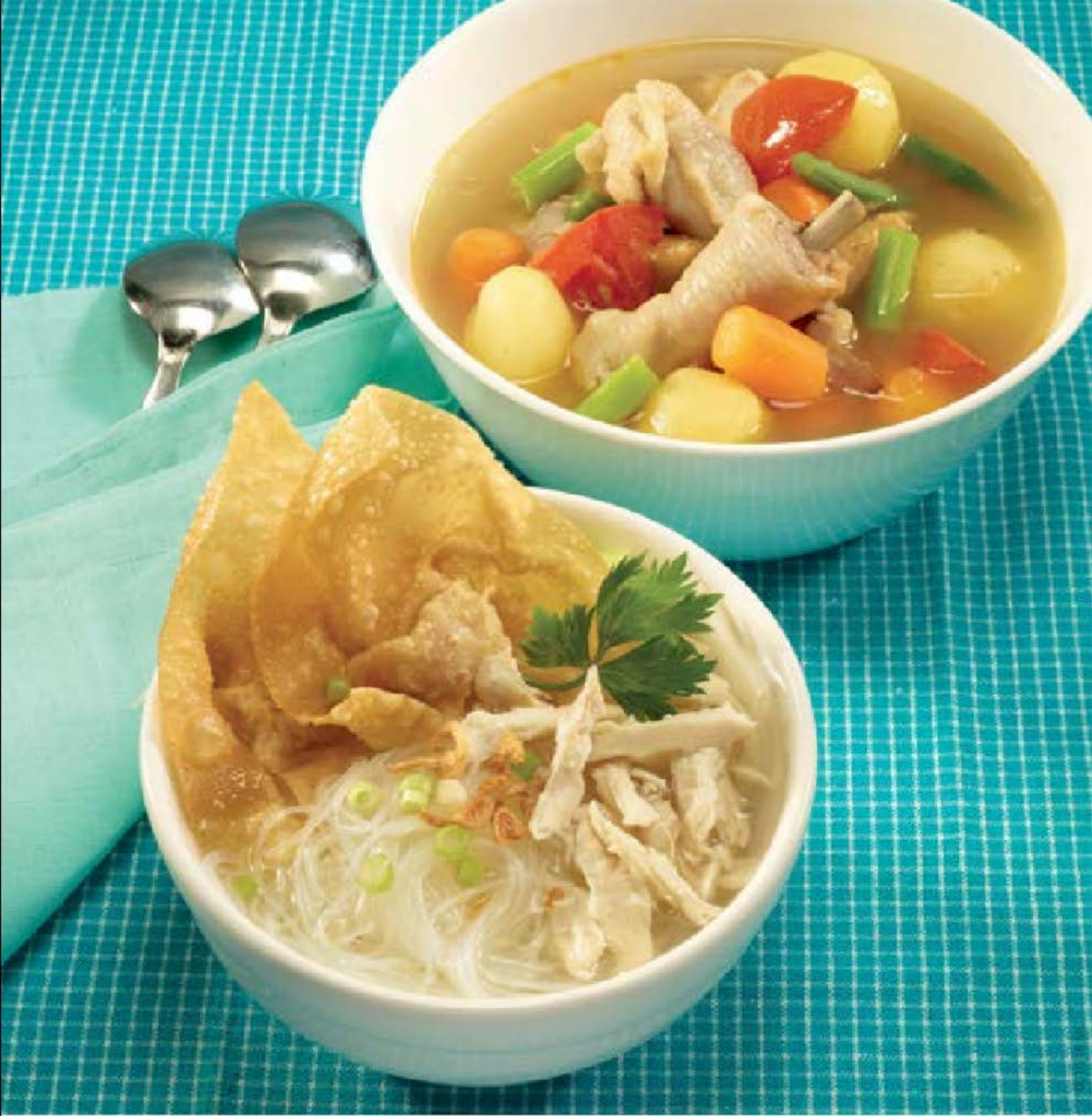
100 gr	kapri baby, seduh air mendidih
1 btr	telur, kocok, buat dadar, iris halus

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus sampai matang dan harum, tuangkan ke kaldu. Didihkan selama 10–15 menit bersama bunga sedap malam, kecap asin, ayam, dan jamur kuping, kecilkan api.

Masukkan wortel, jamur kuping, soun, garam, dan sedikit bumbu penyedap, masak hingga matang. Bagi dan tuang ke 4–6 mangkok, taburi daun bawang, kapri, telur dadar, serta bawang goreng. Lengkapi dengan irisan jeruk nipis, rawit iris, dan kecap manis.

001/I/16 MC



sup pengantin

bahan:

½ ekor	ayam
½ sdt	merica
2 siung	bawang putih dimemarkan
10 lbr	kulit pangsit

isi pangsit:

50 gr	ayam cincang
100 gr	udang cincang
1 siung	bawang putih dihaluskan
¼ sdt	merica bubuk
¼ sdt	garam

pelengkap:

50 gr	soun, potong 10 cm
2 sdm	daun bawang kecil, iris halus
1 sdm	daun seledri, iris halus
	bawang goreng

cara membuat:

Didihkan 1 ltr air, masukkan ayam, merica, bawang putih, ½ sdt garam, dan sedikit bumbu penyedap.Kecilkan api, masak sampai ayam lunak dan kaldu ±800 ml. Angkat, sebit-sebit daging ayam, sisihkan.

pangsit:

Campur dan bagi adonan menjadi 10 bagian. Letakkan 1 bagian di tengah kulit pangsit, lipat membentuk segitiga. Lekatkan ujung kanan dan kiri ke tengah dengan mengoleskan sedikit air. Goreng dalam minyak banyak dan api sedang sampai kulit kering kecokelatan, tiriskan.

Tata dalam mangkok: soun dan ayam, tuang kaldu panas. Taburi daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Sajikan bersama pangsit goreng.

sup ayam

bahan:

1 ekor	ayam (lebih baik jika tua), potong 8–12
1 bh	pala dimemarkan
2 bh	cengkih (boleh ditiadakan)
½ sdt	merica bubuk
5 bh	bawang merah, iris tipis
150 gr	wortel, potong-potong
200 gr	kentang, potong-potong
100 gr	buncis, potong-potong
1 bh	tomat, belah 4
1 btg	seledri, simpulkan

cara membuat:

Didihkan 1500 ml air, masukkan ayam, rebus dengan api kecil sampai daging lunak.

Dengan 2 sdm margarin, tumis bawang merah sampai matang, tuang ke kaldu ayam. Tambahkan bumbu lainnya dan garam.

Dengan api sedang, masukkan berturut-turut: tomat, wortel, kentang, buncis, daun bawang, dan seledri. Angkat sesudah semuanya matang dan kaldu sedap. Sajikan panas-panas, boleh taburkan bawang goreng.

001/I/16 MC

soto madura

bahan:

1 ekor	ayam kampung, belah 2-4
1500 ml	kaldu perebus ayam
1 btg	serai dimemarkan
3 lbr	daun jeruk purut

bumbu dihaluskan:

1 sdt	jahe cincang
2 sdt	kunyit cincang
1 sdt	merica bulat
4 bh	kemiri sangrai/goreng
5 siung	bawang putih
- - -	garam sesuai selera

pelengkap:

100 gr	tauge, seduh air mendidih
50 gr	soun yang telah direndam
- - -	bawang goreng
- - -	irisan daun bawang-seledri
- - -	jeruk nipis
- - -	sambal cabai rebus
- - -	perkedel kentang (hal. 43)

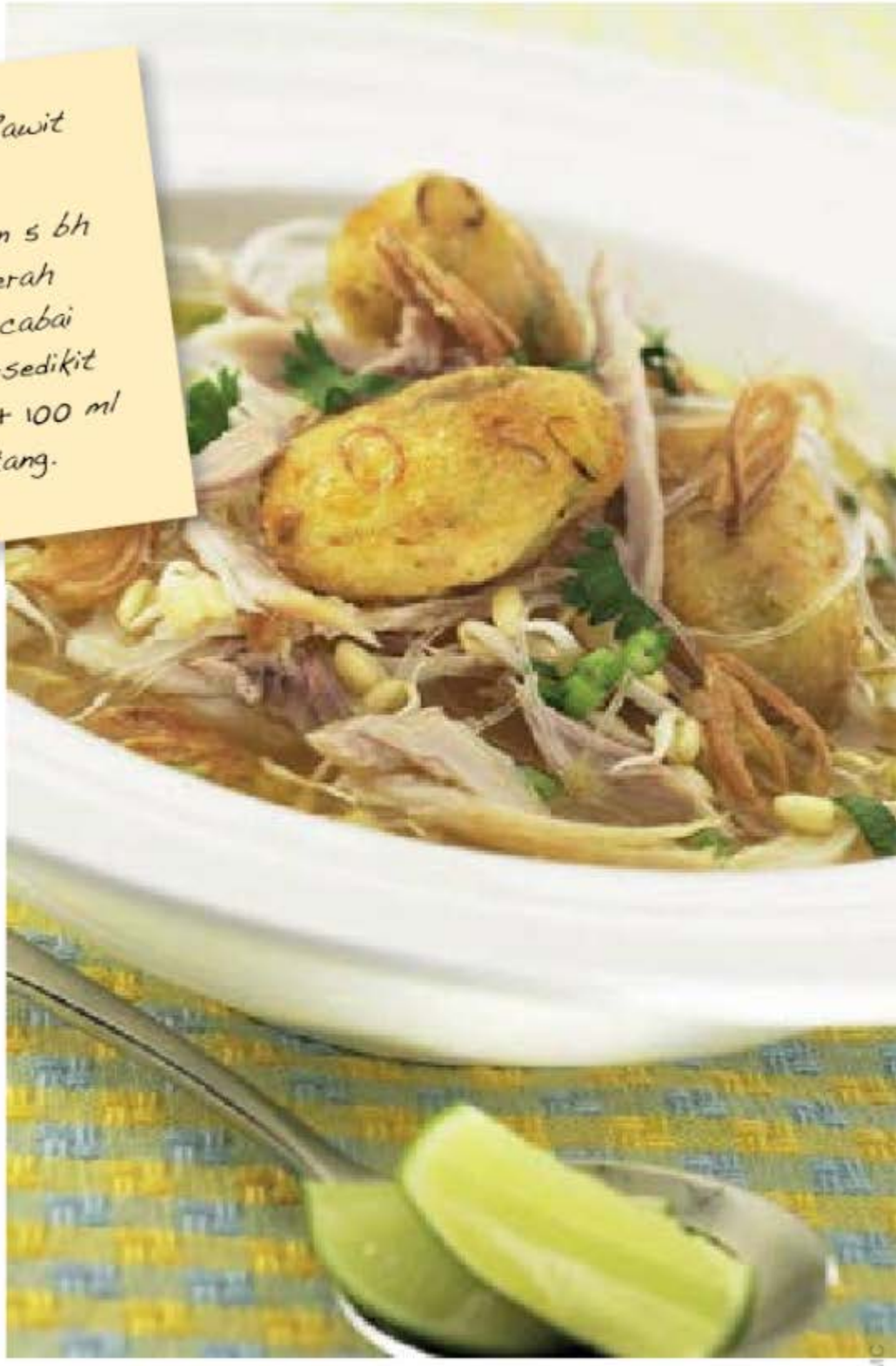
cara membuat:

Dengan 2000 ml air rebus ayam hingga lunak dan kaldu tersisa 1500 ml. Tiriskan dan dinginkan ayam, goreng sampai kering, sebit-sebit dagingnya.

Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai matang dan harum, campurkan ke kaldu, didihkan dengan api kecil ±30 menit. Tata tauge, soun, ayam dalam mangkok, siram kuah panas. Taburi daun bawang, seledri, dan emping.

Sambal Rawit Rebus:

Haluskan 5 bh cabai merah + 5 bh cabai rawit + sedikit garam + 100 ml air matang.



soto medan

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 4
2 cm	lengkuas dimemarkan
2 lbr	daun salam
2 btg	serai dimemarkan
4 lbr	daun jeruk purut
500 ml	santan dari 1 btr kelapa tua
2 sdt	garam

bumbu dihaluskan:

1 sdm	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan sangrai
1 sdt	merica bulat
1 sdt	jahe parut/cincang
1 sdt	kunyit parut/cincang
8 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih

pelengkap:

- - -	telur rebus
- - -	irisan tomat
- - -	potongan kentang rebus
- - -	bawang dan emping goreng
- - -	jeruk nipis
- - -	kecap manis
- - -	sambal cabai goreng/ rebus (hal. 38)

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus dan bumbu lain sampai matang. Masukkan ayam, aduk sampai kaku, tuangi 1000 ml air, didihkan.

Setelah ayam matang, angkat, tiriskan dan dinginkan. Goreng sampai kecokelatan, cabik-cabik dagingnya. Didihkan kuah berbumbu bersama santan kental dengan api kecil, sambil sesekali diaduk sampai kuah terasa sedap.

Tata dalam mangkok: nasi/lontong/ketupat, beri pelengkap, siram kuah panas. Taburi daun bawang, emping, dan bawang goreng.

001/II/16 MC

soto banten

bahan:

1 ekor	ayam, potong 4
1 btg	serai dimemarkan
4 lbr	daun salam
2 lbr	daun jeruk purut
2 cm	lengkuas dimemarkan
750 ml	santan cair, dan
250 ml	santan kental dari 1 btr kelapa tua

bumbu dihaluskan:

5 bh	cabai merah dengan/tanpa biji
8 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 cm	jahe parut/cincang
½ sdt	merica bulat
1 sdt	garam

pelengkap:

- - -	perkedel kentang (hal. 43)
- - -	potongan tomat
- - -	bawang goreng
- - -	emping goreng
- - -	irisan daun bawang-seledri
- - -	jeruk limau
- - -	kecap manis
- - -	sambal rawit goreng/rebus (hal. 38)

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak tumis bumbu halus dan semua daun sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai kaku. Tuangkan santan cair, rebus dengan api kecil sampai ayam empuk, sambil sesekali diaduk. Besarkan api, tambahkan santan kental. Angkat ayam setelah kuah mendidih kembali dan terasa sedap. Sebit-sebit daging ayam, sisihkan.

Isi mangkok dengan daging ayam, perkedel kentang, tomat, dan irisan daun bawang-seledri. Tuang kuah panas, taburkan emping dan bawang goreng, beri air jeruk limau dan sedikit kecap manis.

001/U16 MC

soto sokaraja

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 4
1 btg	serai dimemarkan
2 cm	lengkuas dimemarkan
2 lbr	daun salam

bumbu dihaluskan:

5 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 sdt	jahe parut
3 bh	kemiri goreng/sangrai

pelengkap:

250 gr	kecambah, seduh air mendidih
5 lbr	daun kol, buang tulangnya, iris halus
200 gr	kedelai, rendam air mendidih sampai dingin, tiriskan, goreng kering
- - -	emping/krupuk sagu, bawang goreng
- - -	irisan daun bawang-seledri, sambal kacang

cara membuat:

Rebus ayam dengan 1500 ml air sampai matang dan kaldu tersisa 1000 ml. Goreng ayam rebus sampai kecokelatan, cabik-cabik dagingnya, sisihkan.

Tumis bumbu halus dan bumbu lainnya dengan 3 sdm minyak sampai harum, beri garam, tuang ke kaldu. Masak dengan api kecil sampai rasa kuah sesuai selera. Sajikan bersama pelengkapnya.

Sambal Kacang

haluskan 2 bh cabai merah + 3 rawit + garam + gula pasir + 175 gr kacang tanah goreng. Beri 200 ml air + ½ sdt cuka, didihkan.

soto banjar

bahan:

1 ekor	ayam, potong 4
1 bh	pala dimemarkan
10 cm	kayu manis
3 btr	cengkih
2 sdm	daun bawang, iris halus

bumbu dihaluskan:

10 bh	bawang merah
5 siung	bawang putih
1 sdt	merica bulat

perkedel kentang:

3 bh	kentang, potong 4-6 bagian
2 sdt	kaldu ayam bubuk
1 sdt	irisan halus seledri
1 btr	telur, pisahkan kuning-putihnya

pelengkap:

---	perkedel kentang
---	bawang goreng
---	irisan daun bawang-seledri
---	jeruk limau
---	sambal rawit goreng/ rebus (hal. 38)

cara membuat:

Rebus ayam dengan 1500 ml air, kecilkan api.

Dengan 3 sdm margarin, tumis bumbu halus hingga matang dan harum, tuang ke panci ayam, masukkan bahan lain dan 1 sdt garam. Masak sampai ayam lunak dan kaldu perebus tersisa 1000 ml.

Angkat dan sebit-sebit daging ayam. Sajikan dengan lontong/ ketupat (siap beli) serta pelengkapnya.

perkedel kentang:

Goreng potongan kentang mendekati matang, tiriskan, haluskan. Campurkan kaldu bubuk, irisan seledri, dan kuning telur. Bulatkan menjadi 10 buah, pipihkan. Celup dalam kocokan putih telur, goreng matang, tiriskan.

Tampilan kaldu sup tetap bersih jika pala, kayu manis, dan cengkih dibungkus dengan sepotong kain.

001/I/16 MC

soto kudus

bahan:

1 ekor	ayam kampung, potong 4
50 gr	soun, rendam air panas, tiriskan
200 gr	tauge, seduh air mendidih, tiriskan
10 btg	kucai, potong 1 cm

bumbu:

10 btr	merica
3 siung	bawang putih dimemarkan
5 lbr	daun salam
5 cm	kunyit, belah 2 memanjang

pelengkap:

- - -	bawang putih goreng
- - -	kecap manis
- - -	jeruk nipis
- - -	perkedel kentang (hal. 43)
- - -	sambal rawit kecap

cara membuat:

Didihkan 1500 ml air, masukkan ayam dan semua bumbu. Setelah mendidih kembali kecilkan api, angkat busa di permukaan. Beri 1 sdt garam. Jerang dengan api kecil sampai ayam lunak. Boleh tambahkan 1 sdt kaldu bubuk ayam atau ½ sdt bumbu penyedap. Masukkan daun kucai sebelum diangkat.

Tata dalam mangkok: soun, tauge, daging ayam yang disebit-sebit, lalu tuangi kaldu panas. Lengkapi dengan perkedel kentang, dan telur masak kecap.

telur masak kecap:

Tumis bawang merah dengan margarin sampai kecokelatan. Masukkan kecap manis, aduk sampai mendidih. Masukkan 10–15 bh telur puyuh rebus, merica bubuk, sedikit garam, dan gula. Aduk rata sampai permukaan telur kecokelatan. Tuang ±200 ml air, masak sampai cairan habis.

001/I/16 MC

soto ayam santan

bahan:

1 ekor	ayam, belah 2-4
250 ml	santan kental, dan
1000 ml	santan cair dari 1½ btr kelapa tua
3 btg	serai dimemarkan
5 lbr	daun jeruk purut
2 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas dimemarkan

bumbu dihaluskan:

3 sdm	ketumbar sangrai
1 sdt	jintan sangrai
1 sdt	merica bulat
3 siung	bawang putih
7 bh	bawang merah
1 sdt	jahe cincang/parut
1 sdt	kunyit cincang/parut
	garam menurut selera

pelengkap:

5 btr	telur rebus, belah 2-4
250 gr	tomat, potong bulat
350 gr	kentang rebus
- - -	emping
- - -	bawang goreng
- - -	jeruk nipis
- - -	kecap manis
- - -	cabai merah/rawit dihaluskan, tumis matang dengan sedikit minyak

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus dan bumbu lain sampai harum. Masukkan ayam, aduk hingga kaku, tuang santan cair. Rebus dengan api kecil sampai ayam lunak. Angkat ayam, lumurkan 1 sdt garam, goreng dan sebit-sebit dagingnya. Tuang santan kental ke kuah berbumbu, didihkan.

Bagi dan taruh kentang, tomat, telur, dan ayam dalam mangkok, tuang kuah panas, taburi bawang goreng. Hidangkan dengan nasi/ketupat serta pelengkapnya.

masakan ayam berkuah sedikit

001/II/16 MC

ayam balado

bahan:

1 ekor	ayam negeri/kampung, potong 4-8
1-2 sdm	air jeruk nipis
8 bh	bawang merah, potong kasar
10 bh	cabai merah, tumbuk kasar
1 bh	tomat, cincang

cara membuat:

Lumuri ayam dengan campuran 1 sdm garam dan 1 sdm air asam/ jeruk nipis, biarkan ±10 menit, tiriskan. Goreng dengan api sedang sampai ayam matang. Tiriskan.

Dengan 5 sdm minyak, tumis bawang merah sampai bening, masukkan cabai dan tomat (percikkan sedikit gula, supaya bau tak merangsang hidung). Aduk sampai cabai matang. Masukkan ayam goreng, aduk, tambahkan air jeruk nipis dan sedikit garam, aduk.

001/II/16 MC

ayam masak di belanga

bahan:

1 ekor	ayam negeri/kampung, potong 8
½ lbr	daun kunyit, iris halus
3 lbr	daun jeruk purut, iris halus
1 lbr	daun pandan, iris halus
25 gr	daun kemangi
2 btg	daun bawang, potong 2 cm
2 btg	serai, memarkan
4 bh	cabai hijau, iris kasar
1 sdt	garam

bumbu dihaluskan:

7 bh	cabai merah
2 sdt	kunyit cincang
2 sdt	jahe cincang
7 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 bh	tomat, cincang
1 sdm	garam

cara membuat:

Rendam ayam dengan 1 sdm garam dan 2 sdm air jeruk nipis selama 10 menit.

Dengan 5 sdm minyak, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan ayam dan semua bahan—kecuali kemangi dan daun bawang. Aduk sampai ayam kaku, beri 500 ml air, didihkan.

Masak dengan api kecil sampai ayam lunak, tambahkan air bila perlu. Masukkan kemangi dan daun bawang, angkat setelah kuah mengental dan berminyak.

ayam besengek

bahan:

1 ekor	ayam negeri/ kampung, belah 4
500 ml	santan dari 1 btr kelapa tua
25 gr	daun kemangi

bumbu dihaluskan:

1 sdm	kunyit parut
4 bh	bawang merah
2 siung	bawang putih
5 bh	kemiri goreng/sangrai
½ sdt	merica bulat
1 sdt	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan sangrai
½ sdt	asam + 1 sdm air
- - -	garam dan gula merah menurut selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan 1 sdm air asam, dan 1 sdt garam, biarkan 10 menit, tiriskan. Panggang di atas bara api/oven (dengan api atas) sampai matang.

Didihkan santan dan bumbu halus, kecilkan api. Masak sampai kuah tinggal sedikit, kental, dan berminyak, sambil sesekali diaduk.

001/I/16 MC

ayam sambal

bahan:

1 ekor	ayam negeri/kampung, potong 8-12
1 sdt	asam
3 sdm	kecap manis
2 bh	tomat, belah 4
2 sdt	gula merah
1 btg	serai dimemarkan
- - -	cabai rawit utuh sesuai selera

bumbu dihaluskan:

10 bh	cabai merah dengan/ tanpa biji
8 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 sdt	terasi
1 sdt	jahe parut
½ sdt	kencur parut
4 bh	kemiri sangrai/goreng
1 sdt	garam

cara membuat:

Rendam ayam dengan 1 sdm air asam dan 1 sdt garam, diamkan 15 menit, tiriskan. Goreng setengah matang, sisihkan.

Tumis bumbu halus sampai harum dengan 5 sdm minyak, masukkan ayam goreng, 500 ml air, dan semua sisa bahan. Masak dengan api kecil sampai kuah kental dan berminyak.

001/II/16 MC

ayam habang

bahan:

1 ekor	ayam negeri/ kampung, potong 8
1 btg	serai dimemarkan
2 bh	tomat dipotong tipis
2 sdt	air asam yang kental

bumbu dihaluskan:

8 bh	cabai merah
6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
4 bh	kemiri sangrai
1 sdt	kencur cincang
1 sdt	jahe cincang
2 sdt	lengkuas cincang
½ sdt	terasi matang

cara membuat:

Lumuri ayam dengan 2 sdm air asam dan 1 sdt garam, biarkan ±15 menit, tiriskan. Goreng sampai kecokelatan, sisihkan.

Tumis bumbu halus sampai matang, masukkan bumbu lainnya, 1 sdt garam, 350 ml air, dan sedikit gula, didihkan. Masukkan ayam, masak dengan api kecil sampai empuk, kuah kental dan berminyak (bila perlu tambahkan air hangat sedikit-sedikit).

001/I/16 MC

ayam paniki

bahan:

1 ekor	ayam negeri/ kampung, potong 8-12
1 sdm	air parutan jahe
200 ml	santan kental
500 ml	santan cair dari 1½ butir kelapa
5 lbr	daun jeruk purut
2 btg	serai, memarkan
1 bh	jeruk nipis, ambil airnya

bumbu dihaluskan:

7 bh	bawang merah
2 siung	bawang putih
4 bh	kemiri sangrai
1 sdt	kunyit cincang
1 sdm	jahe cincang
5 bh	cabai merah, dan rawit sesuai selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan air jahe dan 1 sdt garam, biarkan ±10 menit, tiriskan. Goreng dengan api sedang sampai kecokelatan.

Saring 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Masukkan santan cair dan ayam, masak dengan api sedang sambil sesekali diaduk.

Saat ayam mulai empuk, masukkan santan kental dan garam, masak dengan api kecil sampai kuah berminyak. Sebelum diangkat, beri air jeruk nipis.

001/I/16 MC

ayam tuturaga

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri, potong 8–12
500 ml	santan dari 1 btr kelapa tua
1 btg	serai dimemarkan
3 lbr	daun pandan, potong 2 cm
3 lbr	daun jeruk purut, buang tulang daunnya
1–2 sdm	air jeruk nipis

bumbu dihaluskan:

8 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
10 bh	cabai merah dengan/tanpa biji
3 bh	kemiri, sangrai/ goreng
2 sdt	jahe cincang

cara membuat:

Remas-remas ayam dengan campuran 2 sdm air jeruk nipis dan 1 sdm garam, biarkan 15 menit, tiriskan. Goreng ayam sampai kecokelatan, sisihkan.

Dengan 3 sdm sisa minyak, tumis bumbu halus sampai matang dan harum. Masukkan semua bahan, dan garam, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk.

Sesudah ayam lunak dan kuah mengental, boleh tambahkan daun kemangi, angkat.

001/II/16 MC

ayam sioh

bahan:

1 ekor	ayam kampung/ negeri, potong 4-8
50 gr	asam + 100 ml air panas
10 bh	cabai rawit
50 gr	gula merah
1 sdt	garam

bumbu dihaluskan:

6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 sdt	ketumbar sangrai
2 sdm	serai iris tipis
½ sdt	terasi matang

cara membuat:

Campur 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam, balurkan rata ke ayam, biarkan 15 menit, tiriskan.

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga matang. Masukkan ayam, aduk-aduk sampai kaku. Tuangkan 500 ml air dan semua sisa bahan, masak dengan api kecil sampai ayam lunak, kuah mengental dan berminyak. Boleh tambahkan air panas sedikit-sedikit bila perlu.

Bisa juga dipanggang di atas bara api sambil diolesi dengan bumbu. Boleh dimasak dalam wajan cekung (dialas 4-5 lembar daun pisang) sampai kuah habis, sambil dibalik-balik, dan ayam agak gosong.

001/II/16 MC

ayam asam

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri, potong 8
2 cm	lengkuas dimemarkan
5 lbr	daun jeruk purut
2 ptg	asam glugur
500 ml	santan dari 1 btr kelapa
- - -	garam sesuai selera

bumbu dihaluskan:

8 bh	bawang merah
4 bh	bawang putih
5 bh	cabai merah
½ sdm	kunyit cincang

cara membuat:

Tumis bumbu halus dengan 5 sdm minyak hingga matang. Masukkan ayam, daun jeruk, lengkuas, garam, dan asam gelugur, aduk hingga ayam kaku.

Tuangkan santan, masak dengan api kecil sampai ayam lunak. kuah mengental dan berminyak.

ayam setan

bahan:

1 ekor	ayam negeri/kampung, potong 8–12
1 sdm	air asam yang kental
1 sdm	garam
1 sdm	kecap manis
1 cm	lengkuas dimemarkan
2 lbr	daun salam
1 bh	jeruk nipis, ambil airnya
- - -	cabai rawit sesuai selera

bumbu tumbuk kasar:

10 bh	cabai merah tanpa biji
6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 sdt	terasi

cara membuat:

Ungkep ayam dengan 1 sdm air asam dan 1 sdt garam sampai cairan habis, angkat. Goreng sampai kecokelatan, tiriskan.

Dengan 5 sdm minyak sisa menggoreng ayam, tumis bumbu tumbuk, rawit, daun salam, dan lengkuas sampai matang dan minyak berwarna merah. Tambahkan 100 ml air, air jeruk nipis, dan kecap. Masukkan ayam, aduk cepat, angkat.

001/I/16 MC

ayam suwir

bahan:

1 ekor	ayam kampung potong 4
1 cm	lengkuas dimemarkan
2 lbr	daun salam
1 btg	serai dimemarkan
1 sdt	air asam yang kental
1 sdt	gula merah
500 ml	santan dari ½ btr kelapa tua

bumbu dihaluskan:

2 bh	cabai merah
5 bh	bawang merah
1 sdt	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan sangrai
1 sdt	garam

cara membuat:

Didihkan 500 ml air. Rebus ayam sampai matang (tak perlu lunak), tiriskan, sebit-sebit dagingnya, sisihkan.

Tumis bumbu halus dengan 3 sdm minyak sampai matang dan harum, masukkan semua bahan termasuk daging ayam. Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai santan habis.

001/I/16 MC

ayam cabai hijau

bahan:

1 ekor	ayam kampung/ negeri, potong 8
1 sdm	air asam yang kental
1 sdm	garam
1 cm	lengkuas dimemarkan
4 lbr	daun salam
5 lbr	daun jeruk purut

bumbu dihaluskan:

6 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
½ sdt	terasi

tumbuk/cincang kasar:

1 sdm	air jeruk nipis
10 bh	cabai hijau tanpa biji
5 bh	cabai hijau dengan biji

cara membuat:

Ungkep ayam dengan air asam, garam, serta daun salam dan lengkuas, hingga matang, dan cairan habis. Biarkan dingin, setelah itu, goreng sampai kecokelatan, tiriskan.

Dengan 5 sdm sisa minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan cabai hijau dan daun jeruk. Aduk-aduk, masukkan ayam goreng saat cabai matang, beri 100 ml air, aduk cepat, angkat dari api.

001/I/16 MC

pais ayam

bahan:

1 ekor	ayam kampung yang muda, potong 8–12
6-7 lbr	daun salam
3 btg	serai, memarkan, potong 4 cm
500 ml	santan dari 1 btr kelapa tua
- - -	daun pisang untuk pembungkus

bumbu dihaluskan:

8 bh	kemiri sangrai/goreng
½ sdm	lengkuas parut
1 sdt	kunyit parut
1 sdt	ketumbar bubuk
¼ sdt	jintan bubuk
½ sdt	merica bubuk
- - -	garam dan gula menurut selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan 1 sdm air asam dan 1 sdt garam, biarkan 10 menit. Tumis bumbu halus, 2 lbr daun salam, dan 2 ptg serai sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai kaku, beri santan. Jerang di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai ayam empuk dan kuah mengental.

Ambil 2 helai daun pisang, beri selembar daun salam, 1 ptg serai, 1-2 ptg ayam, dan 1-2 sdm kuah kental. Gulung, semat kedua ujungnya.

Panggang di atas bara api/oven dengan api atas, sampai ayam matang dan daun kering.

ayam kecap

bahan:

1 ekor	ayam negeri/kampung, potong 8-12
2 sdm	air jeruk nipis
1 sdt	garam
1 sdt	bawang putih cincang
3 sdm	kecap inggris
2 sdm	kecap manis
½ sdt	merica bubuk
1-2 bh	jeruk limau, belah 2

cara membuat:

Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, ungkep sampai matang, dinginkan, goreng kecokelatan, sisihkan.

Panaskan 5 sdm margarin, tumis bawang putih hingga kuning. Masukkan kecap inggris, kecap manis, merica, dan ayam goreng.

Aduk-aduk, angkat dari api, tuang ke piring saji, kucurkan air jeruk limau.

001/II/16 MC

ayam jahe

bahan:

1 ekor	ayam kampung yang muda, potong 4
8 cm	jahe tua, parut searah serat, ambil airnya untuk perendam, sisihkan ampasnya

bumbu perendam:

1 sdm	air jahe
½ sdt	merica bubuk
3 sdm	kecap asin
1 sdt	minyak wijen
1 sdt	bawang putih dihaluskan

cara membuat:

Balur ayam dengan bumbu perendam, biarkan 60 menit. Taruh ayam di pinggan tahan panas yang dioles minyak. Kukus 60–90 menit sampai daging empuk dengan api sedang. Potong-potong selagi ayam panas, siramkan cairan hasil mengukus.

Panaskan 3 sdm minyak, tumis jahe parut sampai kering kecokelatan, tuang bersama minyak ke atas ayam, hidangkan.

ayam cin

bahan:

1 ekor	ayam kampung potong 8–12
2 bh	kentang, potong dadu, goreng
1 sdm	kecap manis

bumbu dihaluskan:

5 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
1-2 cm	kencur
1 sdt	garam

cara membuat:

Tumis bumbu halus dengan 3-5 sdm minyak goreng sampai matang dan harum. Masukkan ayam, kecap, dan merica, aduk sampai kaku.

Beri 500 ml air, masak dengan api kecil sampai daging empuk dan kuah hampir habis. Masukkan kentang goreng, aduk, angkat.

001/I/16 MC

ayam kuluyuk

bahan:

300 gr	daging ayam, iris tipis 3 x 4 cm
1 bh	wortel, iris tipis menyerong
2 bh	ketimun, belah 2, buang isinya, potong 1 cm menyerong
1 bh	cabai merah tanpa biji, belah 2, potong 2 cm
3 siung	bawang putih dimemarkan
½ sdt	merica bubuk
5 sdm	saus tomat
- - -	garam, gula, dan cuka sesuai selera

cara membuat:

Campurkan daging ayam, 1 siung bawang putih dihaluskan dan 1 sdm kecap asin. Taburkan 1 sdm maizena, aduk dengan jari/sumpit sambil memanaskan 5 sdm minyak.

Masukkan daging ayam, aduk cepat sambil diuraikan. Setelah matang kecokelatan, angkat, sisihkan.

Saring dan panaskan 3 sdm sisa minyak, tumis bawang putih sampai matang. Masukkan wortel, 150 ml air, saus tomat, garam, gula dan cuka sesuai selera, aduk sambil memasukkan cabai, ayam goreng, dan ketimun. Tambahkan sedikit cairan maizena bila kurang kental, sajikan segera.

001/II/16 MC

ayam tomat

bahan:

1 ekor	ayam negeri/kampung, potong 8-12
1 bh	bawang bombai, belah 2. iris tipis
500 gr	tomat, seduh dengan 250 ml air mendidih, saring
1 sdm	kecap manis
1 sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
4 sdm	kacang polong beku
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Dengan 3 sdm margarin, tumis bawang bombai sampai layu, masukkan ayam, aduk sampai kaku. Tuangkan sari tomat dan bahan lain kecuali kacang polong, didihkan.

Kecilkan api, tambahkan 200 ml air, masak sampai mengental dan berminyak, sambil sesekali dibalik-balik. Masukkan kacang polong, aduk, segera angkat.

001/I/16 MC

ayam buah leci

bahan:

300 gr	daging ayam poting tipis 1 x 3 x 4 cm
1 klg	buah leci siap beli, tiriskan, sisihkan siropnya
2 sdm	saus tomat
2 bh	cabai merah tanpa biji, dihaluskan
1 bh	paprika merah dan hijau, potong 2 x 2 cm
2 btg	daun bawang potong 3 cm
3 siung	bawang putih dimemarkan
1 bh	bawang bombai, belah 4–6
1 sdm	jahe, potong bentuk korek api

cara membuat:

Campur daging ayam, 1 sdm kecap asin, ½ sdt merica, biarkan 5 menit, taburi 1 sdm tepung sagu. Aduk cepat dengan sumpit/jari sambil panaskan 5 sdm minyak. Masukkan daging ayam, goreng sampai kecokelatan, sisihkan.

Saring dan panaskan 3 sdm sisa minyak, tumis bawang putih hingga matang, masukkan bawang bombai, aduk sampai layu. Masukkan cabai, dan paprika.

Sambil mengaduk, tuang sebagian air buah leci, saus tomat, garam, dan gula sesuai selera. Masukkan buah leci, ayam goreng, dan daun bawang. Angkat saat kuah mulai mengental.

ayam nanking

bahan:

500 gr	dada ayam tanpa kulit
2 btr	putih telur kocok
100 gr	tepung sagu

bahan perendam:

3 siung	bawang putih dihaluskan
2 sdm	kecap asin
2 sdm	kecap inggris
½ sdt	merica bubuk

cara membuat:

Belah melebar dada ayam (tebal ±1½ cm) gurat-gurat tanpa terputus (dapat diangkat). Oleskan bumbu perendam, biarkan 5–10 menit.

Angkat 1 ptg dada ayam, masukkan ke tepung sagu, balikkan supaya tersalut rata, tepuk-tepuk. Celupkan ke putih telur, gulingkan lagi ke tepung sagu. Lakukan sama untuk semua potongan ayam, biarkan 15 menit di lemari es, sisihkan sisa bumbu perendam.

Panaskan 5 sdm minyak di wajan datar, goreng dada ayam satu per satu sampai kecokelatan, tiriskan. Saring sisa minyak, tambahkan 2–3 sdm margarin. Masukkan sisa bumbu, kecap asin/inggris, didihkan, tuang ke atas dada ayam goreng.

001/II/16 MC

ayam saus lemon

bahan:

350 gr	daging ayam, potong ½ x 3 x 4 cm
100 gr	tepung sagu
3 siung	bawang putih dimemarkan
3 btg	daun bawang kecil potong 3 cm
½ sdt	merica bubuk
1 bh	air jeruk lemon

cara membuat:

Campur ayam dengan 2 sdm kecap asin dan ½ sdt merica, masukkan 1–2 sdm tepung sagu, aduk rata dengan jari. Goreng matang kecokelatan sambil diuraikan, angkat, sisihkan.

Saring dan panaskan 3 sdm sisa minyak, tumis bawang putih hingga kuning, tuang 150 ml air, air lemon, merica, garam, bumbu penyedap, dan sedikit gula. Masukkan ayam goreng dan daun bawang, besarkan api. Aduk cepat sampai kuah mengental, segera angkat.

001/II/16 MC

ayam ca jamur

bahan:

300 gr	daging ayam, iris tipis
250 gr	jamur merang, belah 2–4
1 bh	bunga kol ukuran kecil, lepaskan kuntumnya
2 btg	daun bawang, potong 3 cm
1 bh	bawang bombai, belah 4
3 siung	bawang putih dimemarkan
1 sdm	arak masak putih (boleh ditiadakan)
2 sdm	kecap asin
- - -	sejumput gula pasir/bumbu penyedap

cara membuat:

Campur daging ayam dengan 1 sdm kecap asin, dan arak masak, biarkan 5–10 menit. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bawang putih sampai harum, masukkan bawang bombai, aduk sampai layu. Masukkan daging ayam, aduk sampai kaku.

Tuangkan 100 ml air, masukkan bunga kol, jamur merang, merica, kecap asin, dan gula/bumbu penyedap.

Tutup 1-2 menit. Tuangkan cairan tepung maizena dan daun bawang. Aduk cepat, angkat, segera hidangkan.

001/I/16 MC

ayam hainan

bahan:

1 ekor	ayam kampung yang gemuk dan muda, belah dua
3 sdm	kecap asin dan 1 sdt minyak wijen
4 siung	bawang putih dimemarkan
2 cm	jahe, iris tipis
1500 ml	air

bahan kaldu:

5 sdm	irisan labu air
3 sdm	daun bawang iris

bahan nasi ayam:

300 gr	beras
500 ml	sisa kaldu perebus ayam
½ sdt	merica bubuk

pelengkap:

- - -	nasi ayam
- - -	kaldu ayam
- - -	sambal jahe
- - -	selada bokor

cara membuat:

Rebus ayam dengan 1500 ml air hingga mendidih, segera angkat ayamnya, celupkan ke air es, rebus kembali ±15 menit, lakukan sebanyak 3 kali, lalu rebus bersama sisa bahan sampai daging lunak tetapi tidak hancur.

Tiriskan ayam rebus, oles rata dengan campuran kecap asin dan minyak wijen, potong-potong.

nasi ayam:

Didihkan 750 ml sisa cairan kaldu, masukkan beras, 1 sdt garam/1 sdm kecap asin, jerang di atas api sampai kaldu terserap habis. Kukus hingga matang.

Didihkan sisa kaldu, masukkan irisan labu air, segera angkat dari api, beri sedikit garam.

001/I/16 MC

ayam kung pao

bahan:

350 gr	dada ayam potong dadu 1½ cm
6 bh	cabai kering, rendam air hangat, potong membulat 3 cm
50 gr	mete goreng

bumbu perendam:

1 sdm	kecap asin
2 siung	bawang putih dihaluskan
1 sdm	angciu (arak masak merah)
1 sdm	jahe parut, peras, ambil airnya
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir

cara membuat:

Rendam ayam dengan bumbu 5–10 menit. Panaskan 5 sdm minyak, tumis cepat sampai kecokelatan. Angkat, tiriskan.

Panaskan sisa minyak dengan api sedang. Masukkan cabai, aduk-aduk sampai muncul aroma pedas. Masukkan ayam, beri 50 ml air dan sisa bumbu perendam, sambil tetap aduk sampai kuah kering, agak lengket, dan berminyak. Masukkan mete goreng, aduk rata.

001/II/16 MC

ayam yakiniku

bahan:

500 gr	dada ayam, iris tipis ½ x 4 cm
1 bh	paprika hijau, potong 1 cm

bumbu perendam:

1 sdm	wijen sangrai, tumbuk kasar
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	kaldu ayam bubuk
1 sdm	jahe parut, peras
3 sdm	kecap jepang
2 sdt	gula pasir
2 sdt	minyak wijen
1 bh	bawang bombai, belah 2, iris tipis

cara membuat:

Rendam daging ayam dengan bumbu selama 1-2 jam, tiriskan. Panaskan 3 sdm minyak goreng, tumis daging dengan api besar sampai kaku, masukkan sisa cairan perendam. Aduk cepat sampai cairan hampir habis, masukkan paprika. Angkat dari api setelah seluruhnya matang.

Sajikan dengan daun selada bokor, dan salad *coleslaw*.

ayam teriyaki

bahan:

500 gr dada ayam

bumbu:

4 siung bawang putih dihaluskan
½ sdt merica bubuk
4 sdm kecap asin jepang
2 sdm jahe parut, ambil airnya
1 sdm sake (arak beras)
3 sdm mirin (sake manis)

pelengkap:

--- sup miso
--- parutan/serutan lobak dan wortel
--- acar jahe siap beli

cara membuat:

Rendam daging ayam 15–20 menit dengan bumbu. Panaskan 2 sdm minyak dalam penggorengan datar, masukkan daging ayam. Balik-balik sampai seluruhnya matang kecokelatan, angkat, letakkan di piring saji.

Kecilkan api, tambahkan 1–2 sdm minyak, tuang sisa bumbu perendam. Aduk sampai mendidih, tuang ke atas ayam. Sajikan panas-panas dengan pelengkapnya.

sup miso:

Larutkan 3 sdm miso warna putih dengan 350 ml air dan 1 sdt kaldu ikan bubuk buatan Jepang (dashi), didihkan. Masukkan 1 bh tahu sutra tawar bentuk silinder yang dipotong dadu 1 cm, segera angkat. Taburi daun bawang iris halus.

kushikatsu

bahan:

400 gr dada ayam
150 gr tepung panir kasar
--- tepung terigu secukupnya

kocok rata:

1 btr telur
100 gr tepung terigu
125 ml air
½ sdt *baking powder*

saus–campur dan didihkan:

2 sdm kecap inggris
2 sdm kaldu/air
2 sdm kecap asin
2 sdm saus tomat
1 sdt gula pasir

pelengkap:

--- sup miso
--- parutan/serutan lobak dan wortel
--- acar jahe

cara membuat:

Potong-potong daging ayam ukuran ½ x 2 x 2 cm. Tusukan pada lidi sate masing-masing 3 potong.

Gulingkan sate pada tepung terigu, kemudian celupkan adonan telur, gulingkan lagi pada tepung panir sambil ditekan-tekan agar panir melekat sempurna. Simpan 15–30 menit dalam lemari es, goreng dengan minyak panas sedang.

Sajikan dengan saus, dan serutan lobak dan wortel.

001/I/16 MC

steak ayam

bahan:

750 gr	dada ayam
½ sdt	merica bubuk
½–1 sdt	garam

saus:

100 ml	susu cair
2 sdt	kaldu ayam bubuk
1 sdt	*worchester sauce* (saus inggris)
2 bh	cengkih
½ bh	pala utuh
½ sdt	merica bubuk
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Tusuk-tusuk dada ayam dengan garpu, lumuri dengan merica dan garam. Panaskan 5 sdm mentega/margarin, goreng ayam hingga matang kecokelatan, tiriskan.

Tuang susu ke sisa mentega/margarin bekas menggoreng ayam. Masukkan sisa bahan saus, didihkan sambil diaduk. Saring setelah cita rasa saus sesuai selera.

Sajikan dengan kentang rebus/goreng, wortel, dan buncis rebus.

cordon bleu

bahan:

4 bh	dada ayam tanpa kulit
½ sdt	garam
½ sdt	merica bubuk

bahan isi:

75 gr	mentega/margarin
2 lbr	*beef bacon*/*smoked beef*/ham, bagi 4
4 lbr	keju cheddar

pembalut:

1 btr	telur kocok dan 1 sdm air
25 gr	tepung terigu
100 gr	tepung panir

cara membuat:

Lumurkan merica dan garam ke semua permukaan dada ayam, lalu belah melintang hingga membentuk kantong.

Selipkan sepotong *beef bacon* dan keju, celup ke kocokan telur, lumuri tepung terigu. Celup kembali ke telur kocok, gulingkan di tepung panir. Tepuk-tepuk supaya melekat dengan baik, simpan 10 menit dalam lemari es.

Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang kecokelatan. Angkat, hidangkan dengan pelengkap sayuran segar, mayones siap beli, dan kentang goreng.

001/U/16 MC

chicken kiev

bahan:

500 gr dada ayam
1 sdt garam dan ½ sdt merica bubuk

bahan isi:

150 gr mentega agak asin–*slightly salted butter*
2 siung bawang putih dihaluskan
1 sdm daun peterseli, cincang halus

untuk membalut:

2 btr telur kocok
--- tepung panir secukupnya

pelengkap:

--- sayur dan kentang rebus
--- acar bawang putih/merah

cara membuat:

Campur rata semua bahan isi, letakkan di atas kertas roti/plastik/aluminium. Gulung menyerupai 4 buah lontong bergaris tengah 2 cm panjang 8–10 cm. Simpan di lemari es supaya mengeras.

Pisahkan dada ayam sehingga memperoleh 4 bagian. Masing-masing dibelah melintang (diperoleh 8 potong/lembar). Letakkan tiap lembar dada di talenan, pukul-pukul pelan dengan botol kosong supaya menipis dan melebar. Taburkan campuran garam merica.

Potong tiap mentega gulung menjadi 2 bagian, letakkan di tepi dada ayam, gulung baik. Gulirkan di tepung panir, padatkan, celupkan ke telur kocok, gulirkan kembali ke tepung panir. Tata di loyang datar. Lanjutkan dengan semua sisa bahan, simpan 15–20 menit dalam lemari pendingin.

Panggang ayam gulung isi mentega ini dalam oven yang telah dipanaskan 10 menit sebelumnya pada suhu 180°C, selama 15–20 menit, di atas loyang yang sudah dioles margarin/minyak. Sajikan panas-panas bersama pelengkapnya.

Chicken Kiev bisa dimatangkan dengan cara digoreng. Dengan api sedang, panaskan ±5 sdm minyak goreng. Goreng gulungan daging ayam sambil digulingkan. Angkat setelah seluruhnya matang dan berwarna kecokelatan.

001/U/16 MC

galantin ayam

bahan:

500 gr	daging ayam cincang
125 gr	ham cincang kasar atau
1 klg	(125) gr kornet daging sapi siap beli
2 lbr	roti tawar, rendam, peras
2 btr	telur
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
1 sdt	garam
1 sdm	peres gula pasir

bumbu dihaluskan:

2 sdm	bawang merah goreng
1 sdm	bawang putih goreng

pelengkap:

- - -	saus bawang
- - -	kroket kentang
- - -	sayuran rebus

Tata berderet 3 buah telur rebus di bagian tengah adonan, tutup dengan sisa adonan gulung. Bulatan telur akan tampak di tengah daging setelah dipotong-potong.

daging gulung:

Campur rata semua bahan dan bumbu halus, bagi menjadi 2 bagian. Gulung tiap bagian dengan daun pisang seperti lontong bergaris tengah 6–8 cm, semat. Kukus 15–20 menit sampai matang.

Setelah dingin, goreng sampai kecokelatan. Potong-potong tebal 1½ cm, sajikan dengan pelengkapnya.

saus bawang:

Dengan 1 sdm margarin, tumis 1 buah bawang bombai, iris tipis sampai layu. Tuangkan 350 ml air, 1 sdt kaldu ayam bubuk, 4 sdm saus tomat, 1 sdm kecap inggris, ½ sdt merica, ½ sdt pala bubuk, 1 sdt gula pasir, dan garam seperlunya. Didihkan, kentalkan dengan 1 sdt tepung sagu/maizena yang dicairkan dengan sedikit air.

kroket kentang:

Haluskan dan campur 300 gr kentang rebus, 300 gr kentang goreng, 1 btr kuning telur, 1 sdt kaldu ayam bubuk, 1 sdm daun seledri cincang. Bagi menjadi 20 bagian, bentuk mirip kroket.

Gulingkan satu per satu ke tepung panir, angkat, celupkan ke 1 btr putih telor kocok, gulingkan kembali ke tepung panir. Simpan 15–20 menit di lemari es sebelum digoreng untuk hasil yang sempurna.

001/U16 MC

pastel tutup

bahan isi:

½ ekor	ayam rebus, sebit-sebit, potong dadu 1 cm
500 ml	kaldu perebus ayam
250 ml	susu cair + 1 sdm gula pasir
200 gr	wortel, potong dadu 1 cm
200 gr	buncis, potong 1 cm
50 gr	soun, rendam,tiriskan, potong 10 cm
25 gr	jamur kuping, rendam, iris halus
6 bh	bawang merah, iris tipis
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
2 sdm	tepung terigu

bahan tutup–aduk rata:

250 gr	kentang rebus dihaluskan
250 gr	kentang goreng dihaluskan
½ sdt	merica bubuk
¼ sdt	pala bubuk
1 sdt	garam
1 btr	telur
1 btr	kuning telur dan 1 sdm margarin cair untuk mengoles

isi:

Dengan 3 sdm margarin, tumis bawang merah hingga matang dan harum, masukkan semua bahan, kecuali susu, jamur kuping, dan soun.

Didihkan, kecilkan api, biarkan 5 menit. Masukkan terigu, aduk sambil tuang susu sedikit-sedikit. Setelah mendidih dan mengental, masukkan soun dan jamur kuping, tuang ke wadah tahan panas ukuran 20 x 20 cm. Biarkan dingin.

cara membuat:

Masukkan adonan kentang dalam kantong plastik segitiga (kantong *spuit*). Tekan keluar adonan kentang menutup isi pastel, juga menutup tepi pinggan, rapikan.

Oles permukaannya dengan campuran kuning telur margarin. Panggang 20 menit dalam oven dengan suhu 180°C sampai permukaan pastel kecokelatan.

001/I/16 MC

ayam kodok

bahan:

1 ekor (1,2 kg) ayam negeri yang besar
4–5 btr telur rebus

bahan isi:

±850 gr daging dari ayam itu sendiri
300 gr daging ayam ekstra, cincang halus, atau
300 gr daging babi cincang halus
½ klg (120 gr) *chicken/pork luncheon meat* siap beli
2 lbr roti tawar, rendam air panas, peras
½ sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
1 sdt peres garam
1 sdm gula pasir

bumbu dihaluskan:

8 bh bawang merah, iris tipis, goreng kering
4 siung bawang putih, iris tipis, goreng kering

bahan saus:

1 kg tomat + 250 ml air mendidih, tutup
1 bh bawang bombai, belah 2, iris tipis
5 sdm saus tomat
2 sdm *worchester sauce*
1 sdm kaldu ayam bubuk
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk

pelengkap:

- - - sayuran rebus
- - - saus

cara membuat:

Letakkan ayam di talenan dengan dada di atas. Dengan ujung pisau gurat dari bagian leher hingga ke bawah. Pelan-pelan tanggalkan kulit ayam seperti membuka baju. Tiba di pangkal sayap, lepaskan sendinya dengan gunting. Begitu pula saat tiba di pangkal paha bawah, karena daging paha bawah dan sayap tidak akan dikeluarkan.

Campur dan aduk semua bahan isi, bagi menjadi 2 bagian. Isikan rata 1 bagian ke dalam badan ayam, tata telur rebus memanjang, tumpangi dengan bagian isi yang berikutnya. Rapatkan dan jahit kulit ayam dengan benang, rapikan bentuknya. Tusuk-tusuk seluruh tubuh ayam dengan jarum agar tidak meletup saat dikukus. Oles tipis dengan margarin cair, letakkan dalam wadah cekung, kukus 60 menit dengan panas sedang. Biarkan dingin.

Goreng dalam minyak banyak dengan panas sedang sampai kulit berwarna kecokelatan, atau panggang dalam oven sambil dioles margarin cair.

saus:

tumis bawang bombai dengan 2 sdm margarin sampai layu, masukkan semua bahan, garam, gula pasir, dan sedikit cuka, sesuai selera.

001/II/16 MC

bistik ayam

bahan:

500 gr	dada ayam, iris tipis 3 x 4 cm
1 bh	bawang bombai, belah 2, iris tipis

bumbu perendam:

2 siung	bawang putih dihaluskan
4 sdm	kecap manis
2 sdm	saus tomat
1 sdm	kecap inggris
1 sdm	gula pasir
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk

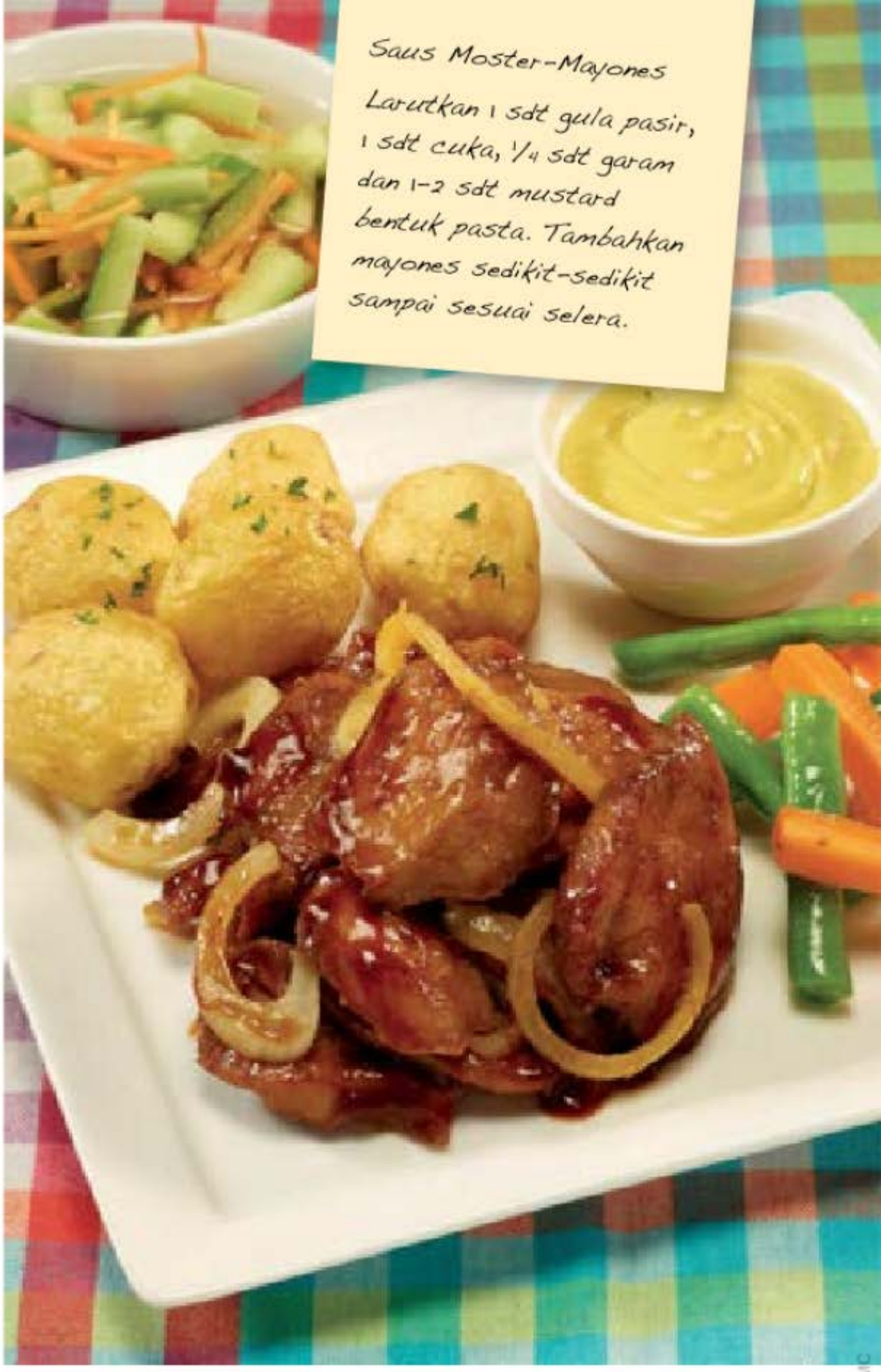
pelengkap:

- - -	kentang goreng
- - -	sayuran rebus
- - -	saus moster-mayones
- - -	acar ketimun-wortel

cara membuat:

Rendam ayam bersama bumbu 15–20 menit, tiriskan. Panaskan 4 sdm margarin, tumis bawang bombai sampai layu, angkat, tiriskan.

Panaskan sisa margarin, masukkan daging ayam, beri ½ sdt garam. Aduk-aduk dengan api besar sampai matang kecokelatan, dan kuah berminyak. Masukkan sisa cairan perendam, bawang bombai, tumis, aduk rata, angkat.



001/II/16 MC

ayam goreng

001/II/16 MC

ayam goreng lengkuas

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri (± 1 kg), potong 4–8
1 ptg	serai dimemarkan
2 lbr	daun salam
4 sdm	lengkuas yang tua, parut

bumbu dihaluskan:

3 siung	bawang putih
5 bh	bawang merah
3 bh	kemiri sangrai
1 sdt	asam jawa
2 sdt	kunyit cincang
- - -	garam dan gula menurut selera

cara membuat:

Ungkep bersama: ayam, bumbu halus, dan lengkuas parut, termasuk salam dan serai sampai air hampir habis. Angkat, biarkan dingin, pisahkan bumbunya.

Goreng ayam sampai dengan minyak banyak sampai kecokelatan. Tiriskan. Goreng bumbu sampai kering, tiriskan, taburkan di atas ayam goreng.

001/I/16 MC

ayam kalasan

bahan:

1 ekor	(± 1 kg) ayam kampung/negeri, potong 4
100 ml	air kelapa
1 sdt	soda kue
5 bh	bawang putih dihaluskan
2 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas dimemarkan
- - -	garam dan gula merah menurut selera

cara membuat:

Ungkep ayam dengan semua bahan lainnya sampai air hampir habis dan ayam lunak (tambahkan air bila perlu). Tiriskan dan dinginkan.

Goreng ayam dengan minyak banyak hingga kuning kecokelatan (jangan terlalu kering). Angkat. Oles tiap potong ayam dengan sisa kuah kental perebus ayam supaya tampak mengilat. Sisihkan sisa kuah untuk sambal.

bahan sambal bajag:

10 bh	cabai merah, potong kasar
5 bh	cabai rawit
8 bh	bawang merah, potong kasar
2 siung	bawang putih, potong kasar
1 sdt	terasi
1 bh	tomat, potong-potong

cara membuat sambal bajag:

Dengan 5 sdm minyak, kecuali tomat, tumis semua bahan hingga setengah matang, tiiriskan. Tumis tomat dengan sisa minyak sampai layu, tiriskan.

Haluskan semua bahan tumis, masukkan kembali ke sisa minyak. Beri garam dan gula merah sesuai selera, serta sisa kuah perebus ayam. Tumis semuanya dengan api kecil hingga matang, dan berminyak.

001/I/16 MC

ayam goreng bali

bahan:

1 ekor	(±1 kg) ayam kampung/negeri, potong 4-8
500 ml	santan dari ½ btr kelapa
2 lbr	daun salam
2 btg	serai, memarkan

bumbu dihaluskan:

3 bh	cabai merah
2 sdt	kencur cincang
1 sdm	lengkuas cincang
4 btr	kemiri sangrai/goreng
4 siung	bawang putih
7 btr	bawang merah
2 sdt	kunyit cincang
1 sdt	garam
1 sdm	gula merah

cara membuat:

Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai dengan 3 sdm minyak sampai harum. Tuangi santan, masukkan ayam.

Ungkep dengan api kecil sampai matang dan santan menyusut banyak sambil sesekali diaduk rata. Angkat, dinginkan. Goreng dengan minyak banyak dan panas sedang sampai kecokelatan.

ayam goreng bandung

bahan:

1 ekor	(±1 kg) ayam kampung/negeri, potong 4-8
2 lbr	daun salam
1 btg	serai dimemarkan
500 ml	air/santan cair dari ¼ btr kelapa
1 sdt	asam

bumbu dihaluskan:

1 sdt	ketumbar sangrai
3 btr	kemiri sangrai/goreng
1 sdm	lengkuas cincang
½ sdm	kunyit cincang
4 siung	bawang putih
5 bh	bawang merah

cara membuat:

Ungkep bersama: ayam, bumbu halus, dan bahan lainnya dalam penggorengan dengan api kecil sampai ayam matang dan cairan perebus habis sambil sesekali dibalik-balik.

Goreng sampai matang kecokelatan. Angkat. Lanjutkan menggoreng bila bumbu belum mengering.

001/I/16 MC

ayam goreng kelapa

bahan:

1 ekor	(± 1 kg) ayam negeri/kampung, potong 4–8
⅓ btr	kelapa parut memanjang
4 lbr	daun salam
250 ml	santan dari ½ btr kelapa

bumbu dihaluskan:

3 siung	bawang putih
5 bh	bawang merah
1 sdt	ketumbar sangrai
1 sdt	jahe cincang
1 sdt	kunyit cincang
1 sdm	serai tipis
1 sdt	cuka
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir

cara membuat:

Ungkep bersama: ayam, bumbu halus, dan bahan lainnya sampai matang dan cairan menyusut banyak. Tiriskan.

Sisihkan bumbu dan ayam. Goreng dulu ayam sampai kecokelatan, tiriskan. Lalu goreng bumbu dengan sisa minyak sampai kering, taburkan di atas ayam goreng.

ayam goreng manis

bahan:

1 ekor	(800–900 gr) ayam, potong 4
500 ml	air kelapa
2 sdm	gula merah, iris tipis
2 cm	lengkuas dimemarkan
4 lbr	daun salam

bumbu dihaluskan:

1 sdt	ketumbar sangrai
4 siung	bawang putih
3 btr	bawang merah
1 sdt	garam

cara membuat:

Ungkep bersama: ayam, semua bahan berikut bumbu halus, sambil sesekali dibalik hingga cairan menyusut banyak, tiriskan.

Goreng ayam sebentar saja tanpa harus kering. Hidangkan dengan Sambal Bajag (hal. 91).

001/I/16 MC

ayam pop

bahan:

1 ekor (±800 gr) ayam kampung, potong 4
300 ml air kelapa

bumbu dihaluskan:

4 siung bawang putih, haluskan
½ sdm jahe parut
1 sdt garam

cara membuat:

Ungkep bersama: ayam, air kelapa, dan bumbu halus. Sambil dibalik-balik, masak dengan api kecil hingga ayam mulai lunak, dan cairan perebus habis, angkat, dinginkan.

Hangatkan minyak cukup banyak, goreng ayam sebentar tanpa harus menjadi kecokelatan. Sajikan dengan: kecap manis, cabai rawit, dan bawang merah iris tipis.

001/I/16 MC

ayam goreng presto

bahan:

1 ekor	(± 1½ kg) ayam kampung, potong 2–4
1 bks	ragi instan
1 btg	serai dimemarkan
3 cm	lengkuas dimemarkan
2 lbr	daun salam
400 ml	santan cair

bumbu dihaluskan:

5 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar sangrai
3 btr	kemiri sangrai/goreng
1 sdt	kunyit parut/cincang
1 sdt	jahe parut/cincang
2 sdm	garam
½ sdt	gula pasir

cara membuat:

Tusuk-tusuk ayam dengan garpu, balurkan ragi, diamkan ±4 jam lalu balur kembali dengan bumbu halus.

Biarkan 2 jam dalam panci tekan (presto). Masukkan semua sisa bahan, masak 1 jam. Buka setelah panci tidak mendesis. Biarkan dingin, lalu goreng sampai garing, sehingga tulang-tulangnya pun empuk.

001/I/16 MC

ayam goreng thai

bahan:

1 ekor (±1 kg) ayam negeri, potong 8–12

bumbu dihaluskan:

1 sdm akar dan tangkai daun ketumbar, cincang
1 sdm bawang putih cincang
1 sdt merica bulat
½ sdt kunyit cincang
1 sdt gula pasir
1-2 sdt garam

cara membuat:

Ungkep ayam bersama bumbu halus sampai cairan habis, dinginkan. Goreng sampai garing. Hidangkan dengan Sambal Thai.

Sambal Thai:
Tumis irisan 5 bh cabai merah + 10 bh cabai rawit sampai matang. Haluskan, beri 1 sdm kecap ikan + air jeruk nipis + gula pasir. Tambahkan daun ketumbar bila suka.

ayam goreng remah

bahan:

1 ekor (±900 gr) ayam kampung/negeri, potong 4
500 ml air/air kelapa
½ sdt soda kue
2 cm lengkuas dimemarkan
2 lbr daun salam

bumbu dihaluskan:

3 siung bawang putih
5 bh bawang merah
1 sdt garam
1 sdm gula merah
1 sdt garam

remah:

1 btr telur, kocok lepas
1 sdt tepung sagu
3 sdm santan kental
¼ sdt garam

cara membuat:

Ungkep bersama: ayam, bahan lainnnya, serta bumbu halus. Tutup dan jerang dengan api kecil sambil sesekali dibalik-balik sampai cairan perebus habis.

Aduk rata bahan untuk remah. Celupkan ayam ke adonan ini, goreng sampai kering, tiriskan.

Dengan api sedang, tuang sisa adonan tepung ke dalam minyak, aduk-aduk supaya adonan terurai dan mengapung. Angkat setelah garing. Tambahkan 1 resep adonan remah jika ingin lebih banyak.

001/U16 MC

ayam goreng serai

bahan:

1 ekor (± 1 kg) ayam negeri, potong 8-12
1 sdm minyak wijen
2 btg serai dimemarkan
1 sdm gula pasir

bumbu dihaluskan:

4 siung bawang putih
6 bh bawang merah
3 bh cabai merah
2 sdm serai iris tipis
5 btr kemiri sangrai
1 sdt garam

cara membuat:

Ungkep ayam bersama bumbu halus dan bahan lainnya, sambil sesekali diaduk sampai cairan habis, dinginkan.

Pisahkan ayam dan bumbu, goreng ayam sampai matang kecokelatan, tiriskan. Goreng juga sisa bumbu sampai kering untuk ditaburkan ke atas ayam saat disajikan.

ayam goreng jeruk purut

bahan:

500 gr daging ayam tanpa tulang, potong 1 x 6 x 8 cm
½ sdt merica bubuk
3 siung bawang putih dihaluskan
½ sdt garam

bahan adonan tepung:

125 gr tepung beras
1 sdm tepung sagu
5 lbr daun jeruk purut, iris halus
125 ml air

cara membuat:

Remas-remas daging ayam, merica, garam, dan bawang putih, biarkan 10 menit.

Aduk bahan adonan tepung dan bumbu halus sampai licin, masukkan irisan daun jeruk, aduk rata.

Celupkan tiap potong ayam ke adonan tepung, goreng sampai matang kecokelatan, tiriskan.

001/I/16 MC

ayam gulung daging asap

bahan:

250 gr	daging asap kualitas baik
500 gr	dada ayam negeri tanpa tulang dan kulit
1 btr	telur kocok berbuih
- - -	tepung panir secukupnya

bumbu:

3 sdm	kecap inggris
½ sdt	merica bubuk
3 siung	bawang putih, haluskan

cara membuat:

Belah melintang dada ayam tebal 1 cm, memarkan supaya melebar. Bentangkan di atas talenan, oles tiap potong dengan campuran bumbu, beri selembar daging asap, gulung, semat dengan lidi atau ikat dengan benang.

Gulingkan tiap gulungan daging di tepung panir, angkat. Celupkan ke telur kocok, gulingkan lagi ke tepung panir. Lakukan sama sampai semua bahan habis, simpan 15 menit dalam lemari es.

Goreng sampai matang kecokelatan dalam minyak banyak dan panas sedang. Angkat lidi/benangnya sebelum dihidangkan.Potong menyerong tebal 1 cm, sajikan dengan saus cabai/tomat/moster.

001/I/16 MC

ayam gulung goreng

bahan:

2 pasang (600 gr) dada ayam
½ sdt merica bubuk dan 1 sdt garam
1 btr telur kocok
2 sdt tepung terigu
100 gr tepung panir

bahan isi:

3 bh bawang merah, iris tipis
150 gr wortel, potong dadu ±1 cm
100 gr udang cincang
1 btg daun bawang, iris halus
1 lbr roti tawar, rendam air hangat, peras
1 btr telur kocok lepas
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

cara membuat:

Bentangkan dada ayam, pukul-pukul agar menipis dan lebar. Lumuri garam dan merica.Tumis bawang merah dan daun bawang dengan 2 sdm minyak sampai layu, masukkan wortel, udang cincang, 2 sdm air/ kaldu, garam, dan merica. Angkat sesudah air habis, dinginkan. Masukkan roti dan telur, aduk rata, bagi 4.

Di salah satu tepi daging ayam taruh 1 bagian adonan isi. Gulung, rapikan kedua ujungnya. Gulingkan ke dalam tepung terigu, angkat, dan celupkan ke telur kocok, gulingkan di tepung panir. Simpan 2-3 jam dalam lemari es. Goreng dalam minyak banyak sampai matang kecokelatan, tiriskan. Potong-potong setelah dingin.

001/II/16 MC

ayam goreng ketumbar

bahan:

1 ekor (± 600 gr) ayam kampung yang muda, potong 4
3 siung bawang putih dihaluskan
1 sdt ketumbar, sangrai, haluskan
1–2 sdt garam

cara membuat:

Remas-remas ayam dengan semua bahan. Biarkan 1–2 jam di suhu ruangan sebelum digoreng sampai matang dan garing kecokelatan. Sajikan dengan sambal terasi.

sambal terasi:

Haluskan 3 bh cabai merah, 1 sdt terasi, ½ sdt garam, dan 1 sdt gula merah. Tambahkan air jeruk limau, atau 1 buah tomat yang diiris tipis, lalu memarkan.

001/I/16 MC

ayam goreng lima bumbu

bahan:

1 ekor ayam negeri (1 kg), belah 2
1 sdm cuka
5 sdm kecap asin
1 sdt merica bubuk
1 sdm bawang putih dihaluskan
2 sdm bumbu ngohiang siap beli
100 gr tepung sagu

cara membuat:

Campur cuka dan semua bahan, balurkan rata ke ayam, biarkan semalaman di lemari es. Tiriskan.

Gulingkan ayam dalam tepung sagu, tepuk-tepuk supaya melekat baik. Goreng dengan minyak banyak dan panas sedang sampai daging matang, serta permukaan ayam garing. Tiriskan. Potong-potong sebelum dihidangkan, lengkapi dengan sambal rawit rebus (hal. 38) atau sambal Thai (hal. 100).

Bumbu ngohiang terdiri atas 5 jenis rempah: cengkih + kayu manis + merica sichuan + pekak + adas manis.

001/I/16 MC

ayam goreng pandan

bahan:

500 gr	daging ayam, potong 2 x 2 x 4 cm
1 sdm	kecap asin
1 sdm	saus tiram
1 sdt	gula pasir
1 sdt	minyak wijen

bumbu dihaluskan:

2 sdm	akar dan tangkai ketumbar cincang
2 siung	bawang putih

sambal cocol:

50 gr	gula pasir
1 sdm	kecap asin
1 sdt	wijen sangrai
125 ml	air
½ sdt	cuka

cara membuat:

Rendam daging ayam dengan semua bahan, dan bumbu halus.

Bungkus 2–3 potong daging ayam dengan daun pandan. Semat dengan lidi, goreng sampai matang.

saus cocol:

Didihkan air dan gula pasir, biarkan dingin. Masukkan bahan lainnya, aduk rata.

001/II/16 MC

ayam goreng kecap asin

bahan:

1 ekor	(600 gr) ayam kampung/ negeri (1 kg), potong 8–12
1 bh	jeruk nipis
5 siung	bawang putih dihaluskan
1 sdt	merica bubuk
3 sdm	kecap asin

cara membuat:

Remas-remas potongan ayam dengan air jeruk nipis, biarkan 10 menit, tiriskan. Remas-remas kembali dengan semua bahan, biarkan 20-30 menit. Goreng dengan api sedang sampai matang dan kering.

001/I/16 MC

ayam goreng kolonel

bahan:

1 ekor	ayam negeri, potong 8–12
1 sdt	garam
1 sdt	merica bubuk
1 btr	telur + 2 sdm air/susu cair, kocok

campur rata:

½ sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
200 gr	tepung terigu

cara membuat:

Remas-remas potongan ayam dengan garam dan merica, biarkan 20-30 menit. Gulingkan tiap potong ayam ke campuran tepung. Tepuk-tepuk supaya melekat baik. Celupkan ke telur kocok, gulingkan lagi dalam tepung. Simpan ±1 jam dalam lemari es.

Dengan minyak banyak dan panas sedang, goreng semua potongan ayam setengah matang, tiriskan. Saring sisa minyak, goreng sekali lagi supaya bagian dalam daging matang dan permukaannya kering.

001/I/16 MC

ayam goreng maryland

bahan:

1 ekor	ayam (±900 gr), potong 8
1 sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
2 sdt	cabai bubuk

adonan tepung:

150 gr	tepung terigu
1 btr	telur kocok lepas
1 sdm	margarin cair
1 sdt	garam
100 ml	bir atau
100 ml	air + ½ sdt *baking powder*

cara membuat:

Remas-remas ayam dengan semua bahan, biarkan 1–2 jam supaya bumbu meresap baik.

Aduk bahan adonan tepung sampai licin, untuk mencelup tiap potong ayam, sebelum digoreng dalam minyak banyak dan panas sekali ±1 menit, angkat, tiriskan.

Goreng sekali lagi dengan api sedang sampai bagian dalam ayam matang, lapisan tepung kering, dan kecokelatan.

001/I/16 MC

sayap goreng

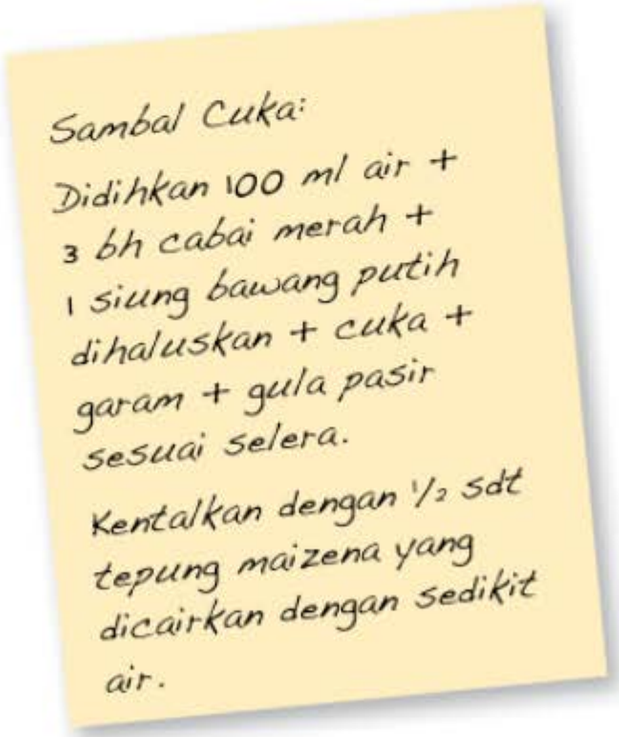
bahan:

12 bh	sayap ayam
3 siung	bawang putih dihaluskan
½ sdt	merica bubuk
3 sdm	kecap asin
1 sdt	bumbu ngohiang (boleh ditiadakan)

cara membuat:

Remas-remas sayap ayam dengan semua bahan. Diamkan 1 jam, tiriskan.

Goreng sampai matang kecokelatan. Hidangkan panas-panas dengan sambal cuka.



chicken nugget

bahan:

500 gr	daging ayam cincang
5 lbr	roti tawar tanpa kulit, celup air panas, peras
2 btr	telur kocok lepas
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	cabai bubuk (boleh ditiadakan)
1 sdt	garam

untuk menggoreng:

2 sdm	tepung terigu
2 btr	telur kocok lepas
150 gr	tepung panir

cara membuat:

Aduk daging ayam cincang dengan semua bahan. Tuang ke loyang tebal ±1 cm, kukus ±20 menit. Angkat dan dinginkan, cetak atau potong menurut selera.

Gulingkan tiap potong nugget dalam tepung terigu, celupkan ke telur, gulingkan kembali di tepung panir.

Simpan 1–2 jam dalam lemari pendingin sebelum digoreng, atau dalam wadah kedap udara jika ingin dibekukan.

001/U16 MC

ayam goreng tepung

bahan:

1 ekor	ayam negeri (±1 kg). potong 8–12
150 gr	tepung terigu + ½ sdt baking powder
1 sdt	garam
2 sdt	kaldu ayam bubuk

bumbu perendam:

1 sdt	merica bubuk
1 sdt	bawang putih halus
½ sdt	jahe parut

cara membuat:

Remas-remas ayam dengan bumbu perendam, biarkan ±1–2 jam.

Ayak terigu, garam, dan kaldu bubuk, lumurkan ke tiap potong. Biarkan ±15 menit. Cipratkan sedikit air ke ayam, balur sekali lagi dengan tepung berbumbu.

Goreng dalam minyak banyak ±1 menit, tiriskan. Goreng kembali dengan api sedang sampai seluruhnya matang, garing dan kecokelatan.

ayam panggang/bakar

001/II/16 MC

ayam bumbu betutu

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam negeri, potong 4
100 gr	daun singkong muda, rebus hingga lunak, peras, potong-potong
- - -	daun pisang/kertas aluminium

bumbu dihaluskan:

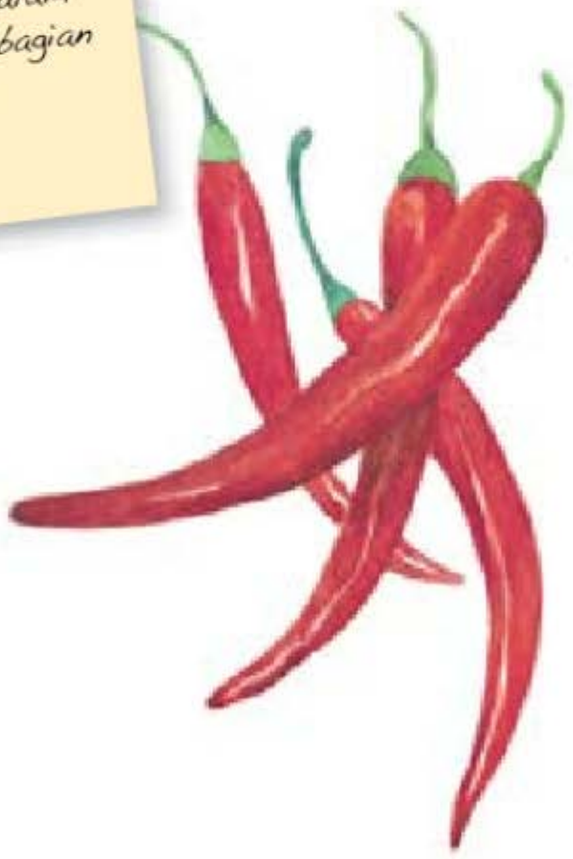
7 bh	cabai merah + 5 rawit
10 bh	bawang merah iris tipis
5 bh	bawang putih iris tipis
5 bh	kemiri sangrai
1 sdm	ketumbar sangrai
½ sdt	pala bubuk
2 sdt	merica utuh
1 sdm	lengkuas cincang
2 sdt	kunyit cincang
2 sdt	jahe cincang
2 sdt	kencur cincang
1½ sdt	serai iris tipis
4 lbr	daun jeruk iris halus
- - -	garam dan gula menurut selera

Aslinya hidangan khas Bali ini menggunakan bebek. Setelah dibungkus daun pisang, juga dibalut lagi dengan pelepah pinang. Ditanam dalam lubang di tanah, bagian atasnya ditutup dengan bara api.

cara membuat:

Dengan 5 sdm minyak, tumis bumbu halus sampai matang dan kering, masukkan ayam. Kecilkan api, masak sambil dibolak-balik hingga kaku. Bungkus tiap potongan ayam dan ¼ bagian daun singkong dengan daun pisang. Kukus dengan api sedang ±60 menit, biarkan dingin.

Pisahkan ayam dan daun singkong, panggang ayam di atas bara api sampai kecokelatan. Sajikan bersama daun singkongnya.



001/I/16 MC

ayam panggang bumbu kuning

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam negeri/kampung, belah 2-4
500 ml	santan kental
1 btg	serai, memarkan
3 lbr	daun jeruk purut
1 ptg	asam gelugur/1 sdm air asam
2 bh	cengkih
2 bh	kapulaga, memarkan

bumbu dihaluskan:

3 sdt	ketumbar sangrai
1 sdt	merica
½ sdt	jintan sangrai
¼ sdt	adas manis sangrai
½ sdt	pala
2 sdt	jahe parut/cincang
2 sdt	kunyit parut/cincang
½ sdm	lengkuas parut/cincang
5 bh	kemiri sangrai
4 siung	bawang putih
8 bh	bawang merah
1 sdm	garam

Di seluruh pesisir Sumatera Barat, ayam panggang bumbu kuning disajikan bersama nasi ketan kunyit dalam upacara adat.

cara membuat:

Dengan 5 sdm minyak, tumis bumbu halus, dan semua bahan lain kecuali asam dan santan, sampai matang dan harum. Masukkan ayam, aduk sampai ayam kaku, tuangkan santan, masukkan asam. Masak hingga ayam mulai empuk, dan kuahnya mengental. Angkat, tiriskan.

Panggang ayam sampai matang di atas bara api. Balik-balik sambil dioles dengan sebagian sisa kuah bumbu. Siram sisa bumbu di atas ayam panggang, sajikan.

001/U/16 MC

ayam panggang bumbu rujak

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri, belah 2–4
1 sdt	asam direndam sedikit air, remas, saring
2 lbr	daun salam
1 btg	serai dimemarkan
500 ml	santan dari 1 btr kelapa tua

bumbu dihaluskan:

10 bh	cabai merah
4 siung	bawang putih
8 bh	bawang merah
5 bh	kemiri sangrai
1 sdt	jahe cincang
1 sdt	asam jawa
1 sdt	garam
- - -	gula merah menurut selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan air asam, biarkan 10 menit. Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, daun serai, dan salam sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai kaku, tuangi santan, masak sampai daging lunak, dan kuah mengental. Angkat ayamnya.

Panggang ayam di atas bara api/dalam oven dengan api atas sambil diolesi sisa bumbu hingga bumbu habis.

001/I/16 MC

ayam panggang kecap

bahan:

1 ekor	ayam, belah 2–4
1 bh	jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt	garam
6 sdm	kecap manis

bumbu dihaluskan:

2 bh	cabai merah
8 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 sdt	merica bulat
3 bh	kemiri goreng
1 sdt	garam
- - -	gula sesuai selera

cara membuat:

Lumuri ayam dengan campuran air jeruk nipis dan garam. Dengan 4 sdm margarin, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ayam, aduk, beri 500 ml air dan kecap. Jerang dengan api kecil sampai ayam lunak dan kuah mengental. Angkat, tiriskan.

Panggang ayam di atas bara api/dalam oven dengan api atas. Balik-balik sambil diolesi kuah kental sampai habis.

001/II/16 MC

ayam panggang klaten

bahan:

1 ekor ayam kampung/negeri, potong 4
750 ml santan dari 1 btr kelapa tua dan besar
2 btg serai dimemarkan
2 lbr daun salam
3 lbr daun jeruk purut
1 sdm gula jawa
1 sdm air asam yang kental

bumbu dihaluskan:

8 bh bawang merah
2 siung bawang putih
5 btr kemiri sangrai/goreng
2 sdt ketumbar sangrai
1 sdt jintan sangrai
2 sdt merica bulat sangrai
1 sdt kencur cincang
1 sdt jahe cincang
1 sdm lengkuas cincang

Jangan panggang ayam terlalu lama supaya dagingnya tetap lembab. Yang penting warna permukaannya rata, dan agak kering.

cara membuat:

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus sampai matang dan harum. Masukkan ayam, tuang santan setelah ayam kaku, sisa bahan, dan 1 sdt garam, aduk rata. Kecilkan api, masak sampai ayam lunak dan kuah mengental.

Panggang ayam di atas bara api/bagian atas oven sampai matang, sambil diolesi sisa kuah ke seluruh permukaan ayam. Sajikan bersama lalap sayuran segar dan Sambal Bajag (hal. 91).

001/II/16 MC

ayam panggang kecap rawit

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri yang muda dan gemuk (800 gr), potong 4
5 sdm	kecap manis
2 sdm	margarin cair
2 sdm	air jeruk nipis
1 sdt	gula pasir
1 sdt	garam

bumbu dihaluskan:

5 siung	bawang putih
2 cabai	merah
5 cabai	rawit
1 sdt	merica bulat

cara membuat:

Campur bumbu halus dengan kecap manis dan lainnya, sisihkan.

Panggang ayam di atas bara api/dalam oven sampai berubah warna. Memarkan dengan ulekan. Oleskan bumbu, panggang kembali hingga matang, dan bumbu habis, sambil dibalak-balik.

Tambahkan 1–2 sdm air jika bumbu masih tersisa, didihkan. Siram ke atas ayam panggang.

001/I/16 MC

ayam panggang minang

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri yang muda dan besar, potong 4
1 ptg	asam kandis
1 btg	serai dimemarkan
2 cm	lengkuas dimemarkan
800 ml	santan dari 1 btr kelapa tua

bumbu dihaluskan:

4 bh	cabai merah
6 bh	bawang merah
3 siung	bawang putih
3 btr	kemiri sangrai/goreng
1 sdt	ketumbar sangrai
1 sdm	kunyit parut
1 sdm	jahe parut

cara membuat:

Didihkan santan, bumbu halus, semua bahan, dan 1 sdt garam. Masukkan ayam, masak dengan api sedang sambil sesekali diaduk sampai santan habis dan berminyak. Angkat, tiriskan.

Oleskan sisa bumbu, panggang ayam di atas bara api/oven (dengan api atas) sambil dibalik-balik. Angkat setelah kecokelatan dan bumbu habis.

001/I/16 MC

ayam panggang bumbu sate

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri, belah 2–4
3 sdm	kecap manis
2 sdm	margarin
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
1 resep	bumbu sate madura

cara membuat:

Ungkep ayam bersama semua bahan dan 500 ml air. Masak ayam hingga lunak dan air hampir habis. Panggang di atas bara api/dalam oven sambil diolesi sisa bumbu. Setelah selesai, selagi panas, olesi sedikit margarin agar mengilat.

Memarkan sedikit setiap potongan ayam, tata di piring saji, siramkan bumbu sate Madura, dan kucuri dengan air jeruk limau serta kecap manis.

sate ayam madura

bahan:

500 gr	daging ayam kampung/negeri, potong dadu 1½ cm
2 sdm	kecap manis
2 sdm	gula pasir
1 sdm	margarin cair

pelengkap:

2 bh	tomat, belah 4–6
6 bh	bawang merah mentah, iris tipis
- - -	kecap manis
- - -	air jeruk nipis/limau

bumbu sate, campurkan:

200 ml	air matang
100 gr	kacang tanah goreng, kupas, tumbuk halus
2 bh	cabai merah + 5 bh rawit dihaluskan
3 siung	bawang putih iris tipis, goreng, haluskan
- - -	garam dan gula sesuai selera

cara membuat:

Campur rata daging ayam bersama bumbu, tusukkan 4–5 potong pada setiap tusuk sate.

Cairkan 2–3 sdm sambal kacang dengan 50 ml air matang, dan 1–2 sdm kecap manis di piring datar untuk membumbui sate sebelum dibakar. Saat menghidangkan, siramkan sambal kacang ke atas sate, lengkapi dengan tomat dan bawang merah iris.

001/I/16 MC

sate ayam blora

bahan:

750 gr	daging ayam kampung/negeri, potong dadu 1½ cm
30 btg	tusuk sate

bumbu perendam, dihaluskan:

6 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan sangrai
1 sdm	gula merah
1 sdt	asam jawa
2 sdm	kecap
1 sdm	minyak goreng

bumbu dihaluskan:

100 gr	kacang goreng, kupas kulitnya
1 sdm	bawang putih goreng
½ sdt	garam
200 ml	air matang

cara membuat:

Campur daging ayam dengan bumbu halus, tusukkan 4-5 potong pada lidi sate. Bakar di atas bara api arang sambil dioles dengan bumbu perendam dan dibalik-balik. Angkat setelah matang. Tata di piring saji, siram dengan bumbu sate. Kucuri dengan air 1 buah jeruk limau, beri kecap manis, dan taburi bawang goreng.

sate ayam banjar

bahan:

500 gr	daging ayam kampung/negeri, potong 1 x 2 cm
2 sdm	kecap manis
1 sdm	gula pasir
- - -	tusuk sate

bumbu sate, blender halus, didihkan:

10 bh	cabai merah, rebus, tiriskan
5 sdm	saus tomat
1 sdt	petis udang
5 siung	bawang putih dihaluskan
2 sdm	margarin cair
250 ml	air matang
- - -	garam dan gula menurut selera

cara membuat:

Campur rata daging ayam dengan kecap dan gula, biarkan 30–45 menit. Tusukkan 4–5 potong pada tusuk sate, sisihkan.

Cairkan 2-3 sdm bumbu sate, 1 sdm kecap manis dan 50 ml air matang di piring datar. Balik-balikkan sate pada bumbu. Bakar di atas bara api sambil dibalik-balik. Sesekali oleskan bumbu, angkat sesudah matang. Sajikan dengan disiram bumbu atau sediakan bumbu dalam wadah terpisah.

001/II/16 MC

ayam cocoh

bahan:

1 ekor	ayam kampung/ negeri yang muda, belah 4
250 ml	santan kental
1 sdm	minyak goreng

bumbu dihaluskan:

15 bh	cabai merah dengan/tanpa biji
8 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 sdt	asam jawa
1 sdt	garam
1 sdm	gula merah

cara membuat:

Panggang ayam setengah matang (di atas bara api/ api atas dalam oven). Angkat, tusuk-tusuk dengan garpu.

Campur santan dan bumbu halus. Panggang kembali ayam, sambil dioles rata dengan campuran santan berbumbu berulang kali, dan sambil dibalik-balik. Angkat setelah ayam matang dan bumbu habis.

Oleskan minyak goreng/ margarin cair supaya permukaannya mengilat.

001/I/16 MC

ayam taliwang

bahan:

1 ekor	ayam kampung/negeri yang muda, belah 4
100 ml	santan dari ⅓ butir kelapa
2 lbr	daun salam

bumbu dihaluskan:

8 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
5 bh	cabai merah
15 bh	cabai rawit
1 sdt	kencur cincang
2 sdt	kunyit cincang
2 sdt	serai, iris tipis
5 bh	kemiri goreng
1 sdt	merica

cara membuat:

Lumuri seluruh permukaan ayam dengan 1 sdm air asam kental dan 1 sdt garam, biarkan ±15 menit.

Tumis bumbu halus dan daun salam dengan 3–5 sdm minyak goreng sampai harum dan matang. Beri santan, didihkan sambil diaduk. Angkat dan dinginkan, masukkan ayam, rendam 1–2 jam.

Panggang ayam di atas bara api/oven bagian atas sambil sebentar-sebentar diolesi bumbu. Angkat setelah matang dan bumbu habis.

ayam panggang lemon

bahan:

1 ekor	(1 kg) ayam negeri, potong 4
½ kg	kentang rendang yang besar, rebus, kupas
6 siung	bawang putih berkulit
1 bh	bawang bombai belah 2, iris kasar
1 sdt	merica hitam bubuk kasar
½ bh	jeruk lemon iris melintang ½ cm
10 btg	*rosemary* segar, potong 3 cm

bumbu perendam:

3 siung	bawang putih, haluskan
1 sdm	garam
½ bh	air jeruk lemon

cara membuat:

Balur ayam dengan bumbu perendam, biarkan 60 menit.

Pasang oven 180°C. Selipkan lemon iris dan beberapa tangkai rosemary di bawah kulit ayam. Tata di pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin/*olive oil*, dialasi bawang bombai, kentang, dan bawang putih. Panggang 30–40 menit hingga ayam matang.

Keluarkan dari oven, pindahkan kentang, dan bawang putih ke sisi ayam. Cabut tangkai *rosemary* dari bawah kulit, olesi ayam dan kentang dengan cairan yang tertampung di pinggan. Taburkan daun *rosemary* baru, panggang sebentar dengan api atas sampai cairan habis dan ayam berwarna kecokelatan.

001/I/16 MC

ayam panggang saus jamur

bahan:

500 gr	daging ayam tanpa tulang
½ sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	daun taragon kering (boleh ditiadakan)
- - -	lidi untuk menyemat

saus jamur:

1 bh	bawang bombai cincang
1 klg	(125 gr) jamur kancing, belah 2–4
½ sdt	merica hitam, tumbuk kasar
250 ml	susu cair
½ sdt	pala bubuk
1 sdt	tepung terigu

cara membuat:

Pasang oven 160°C. Sayat melebar daging ayam tebal 1 cm, memarkan sedikit, taburi campuran garam, merica, dan taragon. Rapikan potongan daging supaya ketika digulung panjangnya 5–6 cm. Semat, tata di loyang yang diolesi tipis margarin/mentega. oles juga permukaan daging, panggang ±15 menit sampai matang kecokelatan.

saus jamur:

Tumis bawang bombai dengan 2 sdm margarin sampai kecokelatan, masukkan jamur dan terigu. Kecilkan api, tuangkan susu sedikit-sedikit sambil diaduk hingga mengental. Beri merica, pala, dan garam, angkat, siramkan ke daging ayam panggang. Hidangkan bersama pasta dan sayuran rebus sesuai selera.

cakar & jerohan

001/II/16 MC

tim cakar ayam

bahan:

20 bh	cakar ayam
3 siung	bawang putih dicincang halus
3 sdm	kecap asin
1 sdm	saus hoisin siap beli
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
1 sdm	cabai merah tanpa biji, cincang kasar
1 sdt	minyak wijen

cara membuat:

Tiriskan dan keringkan cakar ayam dengan kertas tisu. Goreng hingga melepuh dan kecokelatan dalam minyak panas sedang, langsung rendam air dingin ±10 menit. Tiriskan.

Panaskan 3 sdm sisa minyak, tumis bawang putih hingga harum. Tuang 300 ml air, didihkan. Kecilkan api, rebus cakar dan semua bahan lain sampai air hampir habis. Angkat, pindahkan ke wadah tahan panas, tutup dengan kertas aluminium. Kukus dengan api sedang sampai kulit cakar benar-benar lunak. masukkan minyak wijen, aduk rata.

001/II/16 MC

ungkep jerohan

bahan:

10 bh	ampela ayam
10 bh	hati ayam
10 bh	usus ayam, panjang 20 cm
2 lbr	daun salam

bumbu dihaluskan:

4 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 sdm	lengkuas cincang
1 sdt	asam jawa
3 bh	kemiri sangrai
- - -	garam dan gula menurut selera

cara membuat:

Belit ampela dan hati dengan usus ayam, semat dengan lidi supaya tidak lepas.

Bersama bumbu halus, daun salam, dan 500 ml air, jerang di atas api kecil, sampai air habis dan jerohan lunak. Tuangkan 5 sdm minyak goreng, aduk sampai jerohan kecokelatan dan berminyak.

001/I/16 MC

botok jerohan

bahan:

6 bh	ampela ayam, rebus hingga lunak, potong tipis 4–6
6 bh	jantung ayam
6 bh	hati ayam, potong 2–3
200 gr	usus ayam, cuci bersih, potong 5 cm
10 bh	belimbing sayur, iris bulat 1 cm
15 bh	cabai rawit utuh
4 bh	cabai merah, iris tipis
6-7 lbr	daun salam
2-3 btg	serai, memarkan, potong 7 cm
350 ml	santan dari ½ btr kelapa tua
- - -	daun pisang untuk pembungkus

bumbu dihaluskan:

5 bh	bawang merah
2 siung	bawang putih
2 sdt	lengkuas parut/cincang
1 sdt	kencur parut/cincang
2 bh	kemiri sangrai
½ sdt	terasi matang
1 sdt	garam
1 sdm	gula merah

cara membuat:

Campur bumbu halus dengan jerohan. Bagi menjadi 6 bagian, juga bahan lainnya

Siapkan 12 lbr daun pisang lebar 20 cm. Tangkupkan 2 lbr daun, beri 1 ptg serai, 1 lbr daun salam, ⅙ bagian jerohan, dan bahan lainnya, tuangi ⅙ bagian santan. Bungkus dan semat. Kukus ±45 menit. Angkat, rapikan daun dengan gunting.

001/II/16 MC

sambal goreng hati dan ampela

bahan:

10 –12	pasang hati dan ampela ayam
15 btr	telur puyuh rebus
5 bh	cabai merah tanpa biji ditumbuk kasar
2 lbr	daun salam
1 cm	lengkuas dimemarkan
500 ml	santan dari 1 btr kelapa sedang
1 sdm	air asam yang kental

bumbu dihaluskan:

3 bh	cabai merah dengan/ tanpa biji
6 bh	bawang merah
4 siung	bawang putih
½ sdt	terasi

cara membuat:

Rebus hati ayam sampai mengeras, angkat, dinginkan, potong 3–4. Gurat memanjang bagian punggung ampela, rebus sampai lunak, tiriskan. Potong melintang ½ cm, sisihkan.

Dengan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, cabai tumbuk, lengkuas, dan daun salam sampai matang. Masukkan semua sisa bahan, beri garam dan sedikit gula merah. Sambil sesekali diaduk, masak dengan api kecil sampai kuah hampir habis dan berminyak.

001/II/16 MC

hati ayam saus tomat

bahan:

10 bh	hati ayam, potong-potong
500 gr	kentang, potong membulat 1 cm, goreng, sisihkan
1 bh	bawang bombai iris tipis
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
5 sdm	saus tomat

cara membuat:

Panaskan 3 sdm margarin, tumis bawang bombai sampai layu. Masukkan hati ayam, merica, dan pala. Setelah hati mulai mengeras, aduk cepat.

Masukkan saus tomat, aduk cepat sampai kuah mengental dan berminyak. Tuang ke atas kentang goreng yang tertata di piring saji.

001/I/16 MC

tumis hati ayam thai

bahan:

500 gr	hati ayam, potong 3–4
10 bh	jamur hioko, rendam sampai lunak, iris tipis
3 bh	bawang bombai kecil, iris tipis
3 bh	cabai merah, iris tipis
1 bh	cabai hijau, iris tipis
4 sdm	kecap ikan
2 sdt	gula pasir
3 sdm	air jeruk nipis
3 bh	bawang merah, iris kasar
3 sdm	minyak untuk menumis
3 bh	bawang putih, cincang

cara membuat:

Tumis bawang putih sampai kuning, masukkan bawang bombai dan cabai. Sesudah layu masukkan hati ayam dan jamur. Jangan aduk sebelum hati ayam menjadi kaku. Beri air jeruk nipis, kecap ikan, dan gula, aduk sampai setengah matang, masukkan irisan bawang merah.

Aduk terus sampai seluruhnya matang. Angkat dan hidangkan.

001/I/16 MC

snack dari ayam

001/II/16 MC

lemper ayam

bahan:

500 gr	beras ketan putih, rendam 2 jam, tiriskan
250 ml	santan dari 1 btr kelapa
1 sdt	garam
2 lbr	daun pandan

isi:

½ ekor	atau ½ kg ayam, rebus sampai lunak, angkat, tiriskan
1 lbr	daun salam
1 btg	serai, memarkan
200 ml	santan dari ½ btr kelapa

dihaluskan:

1 sdt	ketumbar sangrai
3 siung	bawang putih
6 bh	bawang merah
2 btr	kemiri, sangrai
½ sdt	asam
½ sdt	garam
2-3 sdt	gula merah

isi:

Lepaskan daging ayam, cabik-cabik, iris halus. Tumis bumbu halus sampai harum, tuangi santan, masukkan semua bahan isi, masak dengan api kecil sampai kering. Angkat, dinginkan.

ketan:

Kukus ketan dengan daun pandan sampai setengah matang, keluarkan, pindahkan ke panci. Tuangkan santan, beri garam, jerang di atas api kecil sampai santan terisap habis oleh ketan sambil sesekali di aduk. Kukus kembali sampai matang.

cara membuat:

Selagi panas, ratakan ketan dalam loyang datar setebal 1 cm, potong 6 x 8 cm. Ambil dan pipihkan sepotong ketan. Beri 1 sdm adonan isi, rapatkan dan bentuk bulat lonjong berdiameter ±4 cm dan panjang ±6 cm. Lilit atau bungkus seluruhnya dengan daun pisang.

Lemper tahan disimpan 2 minggu di dalam freezer. Keluarkan dan biarkan 60 menit dalam suhu ruangan, kukus 15 menit. Ganti pembungkusnya bila perlu.

001/II/16 MC

mento ayam

dadar:

150 gr	tepung terigu
2 btr	telur, kocok sebentar
500 ml	santan dari ¼ btr kelapa
¼ sdt	garam
2 sdm	minyak goreng

isi:

300 gr	daging ayam cincang
½ bh	labu siam, parut kasar
100 ml	santan kental
½ sdt	garam, atau sesuai selera
2 sdt	gula, atau sesuai selera

dihaluskan:

2 siung	bawang putih
5 bh	bawang merah
2 sdt	ketumbar sangrai
¼ sdt	jintan, sangrai
1 sdt	merica bulat

saus santan, aduk rata:

500 ml	santan dari 1 btr kelapa
1 sdm	tepung beras/terigu
½ sdt	garam

pelengkap:

10 lbr	daun salam untuk ditaruh di setiap bungkus
- - -	daun pisang untuk pembungkus

dadar:

Campur tepung terigu, garam, dan telur, aduk sambil tuangi santan sedikit-sedikit hingga menjadi adonan licin. Masukkan minyak goreng, aduk rata. Buat 12–15 lembar dadar tipis dengan garis tengah ±18 cm, sisihkan.

isi:

Tumis bumbu halus sampai harum, angkat dari api. Masukkan daging ayam, santan, garam, dan gula, aduk rata. Tambahkan labu, masak dengan api kecil sampai agak mengering, sambil sesekali diaduk.

cara membuat:

Ambil 1 lbr dadar, beri isi daging ayam, lipat bentuk risoles. Letakkan di tengah 2 lbr daun yang ditangkupkan, yang dialasi dengan selembar daun salam. Tekuk daun, beri 3–4 sdm saus santan, bungkus dan sematkan dengan lidi. Kukus matang ±45 menit.

001/I/16 MC

sumpil

bahan:

250 gr	tepung beras
2 sdm	tepung sagu
100 gr	gula pasir
½ sdt	garam
750 ml	santan dari 1½ btr kelapa
- - -	daun pisang yang muda

isi:

500 gr	daging ayam kampung rebus, cabik-cabik halus
250 gr	pepaya mentah, serut halus
350 ml	santan dari ½ btr kelapa
1 btg	serai, dimemarkan

dihaluskan:

1 sdt	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan sangrai
½ sdt	merica bulat
5 bh	bawang merah
2 siung	bawang putih
½ sdt	lengkuas cincang
1 sdm	gula merah
½ sdt	garam

cara membuat:

Tumis bumbu halus dan serai dengan 2 sdm minyak sampai harum. Masukkan ayam dan pepaya, aduk sampai layu, tuangi santan. Masak dan aduk sampai kering tidak berair.

Cairkan semua tepung dengan sebagian santan. Didihkan sisanya sambil diaduk. Masukkan larutan tepung dan gula, aduk sampai mengental, angkat. Aduk-aduk sampai dingin.

Tangkupkan 2 lbr daun pisang, lebar ±7 cm, buat bentuk corong. Isi 1–2 sdm adonan tepung, beri 1 sdm adonan isi, tutup dengan 1 sdm adonan tepung. Lipat/tutup membentuk sumpil/segitiga. Selipkan sisa daun/semat dengan lidi.

Kukus 20–30 menit sampai matang.

001/I/16 MC

ragout ayam

bahan:

300 gr	daging ayam negeri/kampung, cincang
100 gr	wortel, potong dadu ½ cm
5 bh	bawang merah, iris tipis
1 sdt	seledri cincang
2–3 sdm	tepung terigu
250 ml	susu cair
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
½ sdt	garam
1 sdm	gula

cara membuat:

Tumis bawang merah dengan 2 sdm margarin sampai layu, masukkan daging ayam, aduk sampai berubah warna sambil diuraikan. Masukkan wortel, merica, pala, garam, gula, dan 250 ml air.

Didihkan, masukkan susu cair. Kecilkan api setelah mendidih kembali. Masukkan seledri dan terigu sedikit-sedikit sambil tetap diaduk. Setelah mengental dan matang, angkat.

risoles

bahan:

1 resep ragout ayam

ayak bersama:

150 gr	tepung terigu
1 sdm	gula pasir
½ sdt	garam
¼ sdt	merica bubuk

campur rata:

2 btr	telur, kocok
250 ml	susu cair
150 ml	air
1 sdm	margarin cair

untuk menggoreng:

1 btr	telur dan 2 sdm air, kocok
- - -	tepung panir secukupnya

kulit risoles:

Tuang adonan telur ke campuran terigu sedikit-sedikit sambil diaduk. Saring bila perlu supaya licin dan halus. Buat 12–15 dadar tipis dengan diameter 18–20 cm.

cara membuat:

Bungkus isi dengan dadar menjadi 12–15 buah risoles. Rekatkan dengan olesan telur kocok. Gulingkan satu per satu ke tepung panir, celupkan ke telur kocok, gulingkan lagi di tepung panir. Simpan 1–3 jam di lemari es sebelum digoreng hingga kecokelatan.

001/U/16 MC

sus ragout

bahan:

100 gr tepung terigu
100 gr margarin/mentega
200 ml air
3 btr telur
1 btr kuning telur
1 resep ragout ayam (hal. 158)

cara membuat:

Didihkan air dan mentega/margarin, angkat. Tuang sekaligus tepung terigu, aduk cepat menjadi adonan yang licin, tidak lekat di panci/ wajan. Dinginkan sebentar, masukkan telur satu per satu sambil diaduk (boleh dengan mikser) supaya rata.

Masukkan adonan kulit dalam kantong plastik segitiga (kantong *spuit*) yang ujungnya diberi corong *spuit* berlubang ±1 cm dan bergerigi. Tekan keluar sambil tata di loyang datar.

Panggang dalam oven yang telah dipanaskan 200°C selama sepuluh menit. Matikan api setelah kue sus mengembang dan kecokelatan. Jangan buka oven, biarkan dingin dulu, agar kulit sus tidak mengempis.

pirogen

bahan:

250 gr tepung terigu
150 gr margarin/mentega
50 gr susu bubuk
375 ml air
7 btr telur
1 resep ragout ayam (hal. 158)

cara membuat:

Kecuali ragout ayam, semua bahan dibuat menjadi adonan kue sus seperti pada kolom di samping ini.

Siapkan loyang 10 x 24 cm, ratakan setengah bagian adonan di dasar loyang. Ratakan ragout ayam di atasnya.

Dengan bantuan kantong *spuit*, semprotkan sisa adonan menutup ragout. Panggang dalam oven pada suhu 200°C yang sepuluh menit sebelumnya telah dinyalakan.

Matikan api setelah permukaannya mengembang baik dan kecokelatan. Biarkan tetap dalam oven sampai dingin. Potong-potong, setelah benar-benar dingin, dengan pisau tajam.

001/1/16 MC

pastel goreng

bahan kulit:

250 gr	tepung terigu
1 btr	telur
50 gr	margarin
½ sdt	garam
75 ml	air

isi:

150 gr	daging ayam cincang
100 gr	udang, kupas, cincang
1 bh	wortel, potong dadu ½ cm
50 gr	buncis, iris tipis
25 gr	soun, potong-potong, rendam lunak, tiriskan
3 btr	telur rebus, belah 6-8
2 siung	bawang putih, cincang
5 bh	bawang merah, cincang
2 btg	daun bawang, iris tipis
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
2 sdt	tepung terigu untuk mengentalkan
2 sdm	margarin, untuk menumis

kulit:

Campur semua bahan, tuang air sedikit demi sedikit sambil diremas, uleni sampai tidak lengket di tangan. Bila perlu tambahkan 1–2 sdm air, tutup dengan plastik, biarkan ±10 menit. Taburkan sedikit tepung di atas meja, gilas adonan, cetak bulat bergaris tengah 7–8 cm. Taburkan sedikit tepung pada permukaan supaya tak melekat jika ditumpuk, sisihkan.

isi:

Dengan 3 sdm margarin, tumis bawang putih sampai kuning, masukkan bawang merah, tumis sampai layu. Kecuali soun dan telur rebus, masukkan bahan-bahan lain, tambahkan 1–2 sdm air, masak sampai air habis.

Masukkan soun, beri 2 sdm tepung terigu yang sudah dicairkan dengan 3 sdm air, aduk rata, angkat, dan dinginkan.

cara membuat:

Ambil selembar adonan kulit, beri ±1 sdm adonan isi dan 1 potong telur rebus. Olesi tepi adonan kulit dengan air, lipat menjadi setengah lingkaran. Tekan-tekan/cubit-cubit tepinya sebagai hiasan. Goreng dengan minyak yang agak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

001/I/16 MC

kroket ayam jamur

bahan kulit:

150 gr	daging ayam, cincang kasar, sangrai sebentar
100 gr	jamur kancing (*champignon*) cincang kasar
1 bh	bawang bombai, rajang kasar
100 gr	margarin
150 gr	tepung terigu
250 ml	susu cair
1 sdt	garam
¼ sdt	pala bubuk
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
2 sdm	air
2 btr	telur, kocok
- - -	tepung panir

cara membuat:

Tumis bawang bombai dengan margarin hingga layu, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu sedikit demi sedikit, aduk terus supaya tidak menggumpal.

Masukkan daging ayam, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan gula. Setelah matang, angkat dari api, dinginkan. Bentuk bulatan-bulatan lonjong seperti kroket.

Gulingkan pada tepung panir, celupkan dalam kocokan telur yang telah dicampur dengan air, gulingkan kembali pada tepung panir. Goreng dalam minyak panas sampai kecokelatan.

001/I/16 MC

yasa boga

Hayatinufus AL Tobing, Cherry Hadibroto, dan Nies Kartohadiprodjo

Tahun 1987, buku-buku resep kelompok ini mulai muncul di toko-toko buku di seluruh Nusantara. Jumlah judul cukup fantastis—hampir 50 judul—yang hingga saat ini sebagian besarnya telah mengalami hingga 25 kali cetak ulang! Bahkan buku "Masakan Indonesia", "Kue-kue Indonesia", serta beberapa judul dari seri Resep Praktis karya mereka telah diterbitkan, dicetak ulang, dan masih diedarkan oleh Penerbit Marshall Cavendish Singapura, dalam versi bahasa Inggris serta Melayu.

Reputasi buah karya Yasa Boga tak lekang dimakan jaman karena didasari konsep yang tajam dan matang. Mengacu pengalaman mereka sendiri selama lebih dari 30 tahun sebagai ibu rumah tangga yang berkarir dan harus bersikap praktis, Yasa Boga dikenal senantiasa menyajikan resep-resep yang membumi: mudah dibuat, takaran tepat, dan hasil akhir yang lezat...

Selanjutnya, nantikan kehadiran buku-buku resep baru mereka yang makin seronok, bernas, dan modern, menjawab tuntutan gaya hidup peminat resep masa kini.

001/II/16 MC

001/1/16 MC

Ayam

Seri "Koleksi 120 Resep Masakan" karya Yasa Boga terdiri atas 4 judul:

AYAM | SAPI | IKAN Dan Hasil Laut Lainnya | SAYUR Plus Tahu-Tempe & Telur

Tiap buku menyajikan aneka resep hidangan serta penganan sehari-hari, dengan cita rasa yang akrab untuk lidah orang Indonesia. Mulai dari kuliner Nusantara favorit hingga masakan selera Tionghoa dan Barat populer.

Bermanfaat sebagai sumber ide dan inspirasi, buku ini kaya dengan beragam info dan tips. Mengenai lemak ayam misalnya. Meskipun sama-sama gurih, aroma lemak ayam negeri dapat mengganggu cita rasa dan aroma sop maupun soto. Oleh karenanya, ayam kampung lebih tepat digunakan. Karena dagingnya padat otot dan keras, proses merebus yang lama justru akan menarik keluar lebih banyak sari daging. Hasilnya, rasa gurih kuah lebih mantap, aromanya pun sedap. Sedangkan ayam negeri, sempurna sebagai ayam goreng karena lemaknya akan larut dalam minyak panas...

Berkiprah lebih dari 25 tahun, Yasa Boga senantiasa menampilkan resep-resep keluarga yang membumi, praktis, dan lezat bagi rumah tangga masa kini.

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Kompas Gramedia Lt. 5
Jl. Palmerah Barat No. 33–37
Jakarta 10270
www.gramediapustakautama.com