500 RESEP
KUE & MASAKAN
KOLEKSI KURSUS MASAK

Ny. Liem

YANG PALING DIMINATI

CHENDAWATI



BEST SELLER – EDISI EKSKLUSIF

500 RESEP
KUE & MASAKAN
KOLEKSI KURSUS MASAK

Ny. Liem

YANG PALING DIMINATI

BEST SELLER





Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta
KOMPAS GRAMEDIA

EDISI EKSKLUSIF

500 RESEP KUE & MASAKAN KOLEKSI KURSUS MASAK Ny. Liem YANG PALING DIMINATI

Oleh: Chendawati

GM 210 01100168

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I, Lt 4–5
Jl. Palmerah Barat 29–37,
Jakarta 10270

Penyunting:
INTARINA HARDIMAN & YUDHO ASMORO

Sampul dan perwajahan:
ICHSAN WIDODO

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

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



Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta:

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/ atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

007/13

Prakata



Kursus Masak Ny. Liem sebuah nama kursus masak yang tidak hanya sangat populer di kota Bandung, tetapi juga di luar kota Bandung, bahkan hingga ke luar pulau Jawa. Setiap praktisi dan penggemar boga hampir selalu menginginkan dapat mengasah ilmu boganya di kursus masak terkenal tersebut.

Ny. Liem, seorang pakar boga dari kota Bandung yang sangat terkenal sebagai pemilik sekaligus pengajar langsung kursus masak dan kue selama lebih dari 30 tahun dengan murid mencapai ribuan sejak tahun 2006, bersama penerbit Gramedia Pustaka Utama telah menerbitkan beberapa buku masak berisi resep-resep favorit yang juga diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem. Penerbitan buku-buku seri Resep Andalan Ny. Liem selain untuk ikut memperkaya kuliner Indonesia sekaligus juga untuk memudahkan mereka yang memiliki minat dan kepentingan dalam dunia boga, namun belum memiliki kesempatan mengikuti kursusnya. Tidak hanya itu, ternyata penerbitan satu buku dan lalu disusul buku-buku berikutnya, diikuti pula dengan antusiasme yang luar biasa dari para pengikut kursus Ny. Liem dan para alumninya yang tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep dalam buku seri ini tersusun sebagai hasil upaya Chendawati, menantu Ny. Liem yang hampir setiap hari, berdua dengan ibu mertua tercinta mengajar para peserta kursus.

Buku ini ***berisi 500 resep Kue & Masakan*** yang diajarkan di tempat kursus tersebut, seperti misalnya *Brownies Kukus Putih Telur, Cheesy Steam Domino Brownies, Roti Pisang Keju, Apple Rainbow Bread, Pandan Bun, Chicken Curry Pastel, Otak-otak, Carabikang Durian, Nasi Goreng Rica-rica, Mi Goreng Special, Ayam Panggang Klaten, Laksa Mi Aceh, Honey Green Pudding, Fresh Orange Juice, dan Nastar.*

Buku ini bermanfaat tidak hanya bagi para peminat, peserta, dan alumni kursus masak Ny. Liem, tetapi juga bagi mereka yang akan atau sedang menjalankan usaha boga.

Penyusun

daftar isi



PRAKATA **3**

CAKE

1. Brownies Kukus Putih Telur 16
2. Strawberry Jazzy Steam Brownies 17
3. Cheese Avenue Steam Brownies .. 18
4. Triple Chocolate Steam Brownies. 19
5. Cappuccino Steam Brownies..... 20
6. Lapis Legit Kukus 21
7. Brownies Kukus..... 22
8. Fruit Oranye Steam Brownies..... 23
9. Peanut Butter Steam 24
10. Butter Cheese Steam Brownies..... 25
11. Casablanca Steam Brownies 26
12. Pandan Cheese Brownies..... 27
13. Marmer Cake Kukus..... 28
14. Fruit Cake Kukus..... 29
15. Brownies Ketan Hitam..... 30
16. Chicken Steam Cake..... 31
17. Clarinova Steam Brownies..... 32
18. Chocolate Fruit Steam Brownies... 33
19. Tiramisu Roll Kukus 34
20. Cake Kukus Lapis Coco Pandan 35
21. Tutty Fruity..... 36
22. Cake Kukus Lapis Zebra 37
23. Cheese Chocolate Brownies..... 38
24. Lapis Legit Alur 39
25. Baleno Steam Brownies..... 40
26. Cheesy Steam Domino Brownies. 42
27. Lapis Legit Spekuk..... 44
28. Lapis Legit Prunes..... 45
29. Lapis Legit Mascovis..... 46
30. Lapis Legit Cappuccino..... 47
31. Lapis Legit Gulung Prunes..... 48
32. Lapis Legit Cokelat 49
33. Lapis Legit Keju Gulung..... 50
34. Lapis Anyaman Gulung..... 52
35. Lapis Legit Tikar 54
36. Lapis Legit Bilik..... 56
37. Lapis Legit Batik Pesisir 58
38. Lapis Legit Pyramid Roll..... 60
39. Lapis Legit Tikar Roll 62
40. Lapis Legit Anyam Bambu 64
41. Lapis Legit Puspa Warna..... 66
42. Lapis Legit Ketupat..... 68

43. Lapis Legit Batik Adu Manis 70
44. Lapis Legit Tenun Segitiga 72
45. Lapis Legit Vienna 74
46. Lapis Legit Pelangi 76
47. Lapis Legit Bilik 78
48. Lapis Legit Kombinasi 80
49. Lapis Legit Flamboyan 82
50. Lapis Legit Sutera 84
51. Bakpao Rose 86
52. Lapis Legit Ketan Kombinasi 87
53. Avocado Tiramisu 88
54. Banana Cheese Cake 89
55. Blueberry Cupcake 90
56. Brownies Mango 91
57. Butter Cappuccino Cake 92
58. Cake Hongkong 93
59. Cake Kombinasi Lapis Legit Prunes 94
60. Cappuccino Cake 95
61. Chocolate Star Brownies 96
62. Coconut Banana Brownies Pie 97
63. Coffee Blondo 98
64. Coffee Moca Cake 99
65. Custard Caramel Cake 100
66. Custard Durian Cake 101
67. Machino Milk Brownies 102
68. Napoleon Chocolate Hazelnut 103
69. Napoleon Strawberry 104
70. Pandan Layer Cake 105
71. Pattaya Cake 106
72. Phuket Chocolate Cake 107
73. Taiwan Sponge Cheese Cake 108
74. Yam Layer Cake 109
75. Barbbara Cake 110
76. Chischoc Moist Cake 111
77. Fine Cheese Brownies 112
78. Tiramisu & Chocolate Brownies 113
79. Blueberry & Chocolate Brownies ... 114
80. Strawberry & Chocolate Brownies 115
81. Brownies Ketan Hitam 116
82. Almond Durian Brownies 117
83. Banana & Cheese Brownies 118
84. Monte Carlo Brownies 119
85. Triple Decker Brownies 120
86. Sweet Corn & Jackfruit Brownies .. 122
87. Coconut Pandan Brownies 123
88. Black Beauty Brownies 124
89. Violet Dates Brownies 125
90. Parissian Lemon Chocolate Brownies 126
91. Aloha Peach Chocolate Brownies. 128
92. Spekuk Layer Brownies 130
93. Rainbow Layer Brownies 132
94. Frambosen Apple Slice Brownies . 134
95. Backenlose Brownies 135
96. Pineapple Malacof Brownies 136
97. Brulle Chocolate Brownies 138



98. Brona Cake 139

ROTI

99. Roti Cokelat 142
100. Roti Susu 143
101. Roti Kacang 144
102. Roti Nanas 145
103. Roti Srikaya 146
104. Roti Ayam 147
105. Roti Vla Pandan 148
106. Roti Pisang Keju 149
107. Roti Sosis 150
108. Roti Ham Keju 151
109. Roti Kornet Jagung 152
110. Roti Abon 153
111. Roti Bakso 154
112. Roti Kelapa 155
113. Roti Keju 156
114. Roti Keju Isi 157
115. Roti Buttercream 158



116. Roti Ragout 159
117. Roti Vla 160
118. Roti Kismis 161
119. Roti Durian 162
120. Roti Polombun 163
121. Roti Fruit Mix 164
122. Roti Pizza 165
123. Roti Cokelat Chip 166
124. Roti Coffee 167
125. Roti Tawar 168
126. Roti Buaya 169
127. Oreo Chocolate Bread 172
128. Cheese Biscuit Bread 173
129. Peanut Banana Coffee Bread 174
130. Apple Rainbow Bread 175
131. Strawberry Bread 176
132. Onion Fish Bread 177
133. Tiger Bun 178
134. Pandan Bun 179
135. Coffee Bun 180
136. Cheese Bun 181
137. Seaweed Tuna Bread 182
138. Seaweed Sausage 183
139. Seaweed Beef Vegetable 184
140. Shrimp Island 185
141. Japanese Sweet Potato Tuna 186
142. Walnut Taro 187
143. Cheese Connection 188
144. Raisin Roll 189
145. Chocolate Twist 190
146. Yokohama Bread 191
147. Cocoa Crispy Bread 192
148. Marcopolo Bread 193
149. Rocky Mountain Bread 194
150. Coconut Puff Bread 195
151. Choco Bun 196
152. Hot Choco Bread 197



SNACK

153. Risoles Smoked Beef 198
154. Risoles Rogout Ayam 199
155. Rainbow Risoles 200
156. Risoles Rogout Sapi 201
157. Pastel Kerucut 202
158. Roti Goreng Paha Ayam 203
159. Martabak Telur 204
160. Croquet Kentang 205
161. Tuna Gulung Black Pepper 206
162. Beef Curry Pastel 207
163. Chicken Curry Pastel 208
164. Pastel Philipina 209
165. Petit Paint 210
166. Colombus Eieren 211
167. Pempek Lenjer 212
168. Pempek Kapal Selam 213
169. Pempek Keriting 214
170. Pempek Tahu 215
171. Lenggang Panggang 216
172. Pempek Lenggang 217
173. Pempek Pastel 218
174. Pempek Adaan 220
175. Pempek Panggang 221
176. Otak-Otak 222
177. Sate Kukus 223
178. Pempek Kulit 224
179. Tekwan 225
180. Model Tahu 226
181. Pangsit Ikan 228
182. Celimpungan 230
183. Laksan 231
184. Burgo 232
185. Lakso 233
186. Ragit 234
187. Pempek Dos (Tanpa Ikan) 235

KUE INDONESIA

188. Carabikang Durian 236
189. Kelepon 237
190. Kue Pisang 238
191. Bika Ambon 239
192. Carabikang Talas 240
193. Kue Mangkuk Santan 241



194. Mochi 242
195. Onde-Onde 243
196. Bugis 244
197. Kue Kura-Kura 245
198. Bugis Bangkok 246
199. Ten-Ten Manis 247
200. Talam Udang 248
201. Kue Mangkuk Ubi/Talas 249
202. Singkong Keju 250
203. Kue Lapis Tepung Beras 251
204. Bika Ambon Pandan Keju 252
205. Lepet Jagung 253
206. Lapis Sagu Pandan 254
207. Talas Sri Gambir 255
208. Bugis Buah-Buahan 256
209. Koci 257
210. Semar Mendem 258
211. Lumpia Goreng & Basah 260

MASAKAN INDONESIA

212. Nasi Goreng Kampung 262
213. Nasi Goreng Teri 263
214. Nasi Goreng Kambing 264





215. Nasi Goreng Bali 265
216. Nasi Goreng Surabaya 266
217. Nasi Goreng Manado 267
218. Nasi Goreng Rica-Rica 268
219. Nasi Goreng Ikan Tongkol 269
220. Nasi Goreng Petai 270
221. Mi Kocok 271
222. Mi Tek-Tek 272
223. Mi Goreng Special 273
224. Mi Rica 274
225. Mi Goreng Sayuran dengan Sate Kakap 275
226. Mi Yogya/Mi Nyemek 276
227. Bakso Malang Special 277
228. Bakso Daging, Telur, Urat 278
229. Bakso Goreng 279
230. Siomay Goreng/Pangsit Goreng/ Pangsit Roll/Kulit Pangsit 280
231. Bakso Tahu Kukus Dan Siomay 281
232. Acar Kuning 282
233. Ayam Goreng Kartini 283
234. Ayam Goreng Tulang Lunak 284

235. Ayam Goreng Lengkuas 285
236. Ayam Hias 286
237. Daging Lapis Surabaya 287
238. Gado-Gado Pengantin 288
239. Laksa Ayam 289
240. Sambal Goreng Hati Ampela 290
241. Semur Sapi 291
242. Ayam Goreng Pedas Ala Cirebon . 292
243. Ayam Goreng Kremes 293
244. Ayam Bakar Solo 294
245. Singgang Ayam Padang Panjang . 295
246. Ayam Goreng Kalasan 296
247. Ayam Penyet 297
248. Ayam Taliwang 298
249. Ayam Bumbu Rujak 300
250. Ayam Sampit 301
251. Ayam Masak Hijau 302
252. Ayam Goreng Kemiri 303
253. Ayam Bangil 304
254. Ayam Panggang Bumbu Rica-Rica 305
255. Gadon Ayam 306
256. Ayam dengan Pete 307
257. Ayam Masak Manado 308





258. Kalio Ayam 309
259. Ayam Mangut 310
260. Ayam Gagape 311
261. Ayam Panggang Klaten 312
262. Sayap Goreng Terasi 313
263. Ayam Panggang Nasi Kunyit 314
264. Sup Kikil 315
265. Empal Gentong 316
266. Soto Kuali 317
267. Soto Santan 318
268. Soto Ayam Madura 319
269. Rawon Sapi 320
270. Soto Betawi 321
271. Coto Makasar (Sulawesi Selatan) ... 322
272. Soto Padang 323
273. Soto Mi (Jakarta) 324
274. Buntut Kuah 326
275. Sup Buntut Asam Pedas 327
276. Sup Buntut Tumis 328
277. Sup Buntut Goreng 329
278. Sup Buntut Bakar 330
279. Sup Buntut Lada Hitam 331
280. Soto Ayam Medan 332
281. Soto Tangkar Jakarta 334
282. Soto Pekalongan 335
283. Soto Ayam Banjarmasin 336
284. Soto Aceh 337



285. Soto Notodiningrat (Solo) 338
286. Soto Kedu (Jawa Tengah) 339
287. Soto Tegal 340
288. Sup Jamur Tiga Warna (Solo) 341
289. Soto Ayam Ambengan (Jawa Timur) 342
290. Soto Kudus Jawa Tengah 344
291. Sup Kikil 346
292. Sup Lidah Sapi Kacang Merah 347
293. Soto Grobogan 348
294. Soto Pemalang 349
295. Soto Daging Banten 350
296. Soto Daging Kuning (Bogor) 351
297. Laksa Mi Aceh 352
298. Asam Laksa Penang 353
299. Laksa Akringan (Laksa Oncom) 354
300. Laksa Gadang (Padang) 356
301. Laksa Jakarta 357

MASAKAN CHINESE

302. Nasi Goreng Yang Chow 358
303. Nasi Goreng Black Pepper 359
304. Squid Black Pepper Noodle 360
305. Mi Hot Plate Chicken Szechuan 361
306. Udon/Mi Hot Plate Beef Black Pepper 362
307. Lomie Ayam Hot Plate 363
308. Kuetiau Goreng dengan Daging Lada Hitam 364
309. Cah Cakwe 365
310. Soun Goreng Ala Shanghai 366
311. Udang Mayonnaise 367
312. Sapi Lada Hitam 368
313. Ikan Asam Manis 2 Rasa 370
314. Cumi Goreng Cabai Garam 372
315. Udang Goreng Gandum 373
316. Rice Noodle Soup 374
317. Ayam Goreng Thailand 375
318. Kepiting Soka Telur Asin 376
319. Sapi Bistik Sauce 377
320. Sapo Tahu Seafood 378
321. Soup Burung Dara 380





322. Hongkong Kailan 2 Rasa 381
323. Tahu Jamur Smeji 382
324. Ikan Tim 383
325. Chicken Kung Pao 384
326. Capcai/Tumis Sayuran 385
327. Kodok Goreng Saus Mentega 386
328. Soup Asam Pedas 387
329. Kepiting Singapore & Mantau 388
330. Tumis Seafood dengan Kacang Mede 390
331. Sengkel Sapi 391
332. Ikan Steam Tausi 392
333. Sapo Terong Cabai Isi Udang Sauce Tausi 393
334. Scallop, Cumi, & Brokoli dengan Sauce Xo 394
335. Ayam Panggang Saus Madu 395
336. Ayam Rebus Jahe 396
337. Ayam Garam 397
338. Nasi Goreng Jamur 398
339. Nasi Goreng Nori 399
340. Nasi Goreng Omelette 400
341. Nasi Goreng Barbeque 401
342. Nasi Goreng Thailand 402
343. Nasi Goreng Seafood 403
344. Nasi Goreng Strawberry 404
345. Nasi Goreng Pelangi 405
346. Nasi Goreng Sosis 406
347. Nasi Goreng Udang 407
348. Nasi Goreng Korea 408
349. Nasi Goreng Buah-Buahan 409
350. Nasi Goreng Hongkong 410
351. Nasi Goreng Dua Musim 411
352. Cream Tomato Fried Rice 412
353. Beef Barbeque Noodle 414
354. Mi Hot Plate Chicken Teriyaki 415
355. Mi Tom Yam 416
356. Mi Goreng Thailand 417
357. Udang Jamur Fettuccine Sauce Laksa 418
358. Udon Crab Stick 419





359. Fettuccine Teriyaki 420
360. Kuetiau Goreng Thailand..... 421
361. Bulgogi With Fettuccine 422
362. Tumis Udon Asam Pedas..... 423
363. Soup Cream Curry With Egg Noodle..... 424
364. Udon Masak Udang Dan Jamur 425
365. Butter Spaghetti..... 426
366. Spaghetti Jahe dengan Zukini..... 427
367. Tapioka Noodle With Clear Chicken Soup..... 428
368. Ayam Kodok 429
369. Chicken Rollade With Tamarin Sauce..... 430
370. Fish With Butter Sauce..... 431
371. Ayam Pandan..... 432
372. Prawn Tostados Salad 433
373. Sambal Goreng Ala Mexico..... 434
374. Shrimp Smockey With Brown Sauce..... 435

PUDING

375. Mango & Strawberry Pudding..... 436
376. Mango & Raspberry Pudding..... 437
377. Honey Green Pudding 438
378. Chocolate & Coffee Pudding..... 440
379. Avocado Coffee Dessert 441
380. Choky Fruit Pudding 442
381. Puding Kopyor 444
382. Puding Koi..... 445
383. Caramel Crème Brulle..... 446
384. Blueberry Yoghurt Crème 447
385. Puding Mangga..... 448
386. Truffle Pudding 449
387. Cream Cheese Jelly Delight..... 450
388. Look Chup (Agar-Agar Buah Mini) 451
389. Peach Pudding..... 452
390. Black Forest Pudding..... 453
391. Tiramisu Pudding 454
392. Aquarium Pudding..... 455
393. Puding Pandan Lapis Kaca..... 456





394. Puding Batik Puspa Warna 457
395. Domino Pudding 458
396. Trinity Pudding 459
397. Caramel Pudding 460
398. Birthday Beauty Pudding 461
399. Birthday Party Pudding 462
400. Puding Domino 463
401. Puding Mangga dengan Saus Mangga 464
402. Chocolate Pudding 465
403. Raspberry Mandarin Pudding 466
404. Puding Jambu 467
405. Puding Barbie 468
406. Puding Dollar Kombinasi 469
407. Peach Cappuccino Pudding 470

MINUMAN

408. Hawaian Juice 471
409. Shanghai Fruit Juice 472
410. Tomato Juice Ala Mexico 473
411. Diet Malt Juice 474
412. San Fransisco Fruit Juice 475
413. Honolulu Cooler Ice 476
414. Orange Spiced Tea Juice 477
415. Spanish Ginger Ala Juice 478
416. Sangria Juice 479
417. Zaragoza Juice 480
418. Punch Juice 481
419. Warm Party Juice 482
420. Lovely Juice 483
421. Fresca Juice 484
422. Love Potion 485
423. Berry & The Sale 486
424. Peach Magic 487
425. Kiwi Fizz 488
426. Passion Show 489





427. Mella D"Mentha 490
428. Fresh Orange Juice 491
429. Fresh Strawberry Juice 492
430. Strawberry Juice 493
431. Berry & Citrus 494
432. Kiwi & Friends 495
433. Mango Berry Juice 496
434. Lemon Juice 497
435. Healthy Greens 498
436. Blueberry Juice 499
437. Fruit Paradise 500
438. Hawaian Blend 501
439. Raspberry Banana 502
440. Caramel Avocado 503
441. Purple Sunrise 504
442. Tricolore 505
443. Atmoshere Sunrise 506
444. Lady In Red 507
445.Strawberry Smoothie 508
446. Joker Juice 509
447. Pinky Juice 510
448. Green-Green Grass 511
449. Juice Merah Putih 512
450. Love Story 513
451. Tropical Juice 514
452. Sunrise Juice 515
453. Fantastic Juice 516
454. Healthy Juice 517
455. Philipine Juice 518
456. Juvenile 519
457. Fruit Punch 520
458. Strawberry Punch 521
459. Madness Punch 522
460. Sunset Beach 523
461. Rainbow Punch 524
462. Morning Sunrise 525
463. Shiry Temple 526





KUE KERING

464. Suiker Cheese Cookies 527
465. Gardenia Cookies 528
466. Nastar Sakura 529
467. Kastengel 530
468. Napoleon Cheese Cookies 531
469. Coconut Cheese Cookies 532
470. Spring Onion Cheese Cookies 533
471. Nastar Keju 534
472. Almond Cheese Cookies 535
473. Roses Cookies 536
474. Nastar 537
475. Cheese Chocolate Cookies 538
476. Chocolate Stick Cookies 539
477. Chocolate Easymelt Cookies 540
478. Nigreta Cookies 541
479. Chocolate Batton 542
480. Nastar Lemon 543
481. Crescents Cheese Crips 544
482. Nougat Chocolate Cookies 545
483. Chocolate Flower Cookies 546
484. Black Soft Cookies 547
485. Golden Leaf Cookies 548
486. Cheese Yolk Puff 549
487. Chocolate Zebra Cookies 550
488. Cheeshire Cookies 551
489. Cajun Flossy Cookies 552
490. Corn Flakes Cookies 553
491. Salted Pumpkin Milano 554
492. Melt In The Mouth Cookies 555
493. Pepper Steak Cookies 556
494. Durian Crispy Cookies 557
495. Orange Almond Stick Cookies 558
496. Choco Chex Cookies 559
497. Tyroline Cookies 560
498. Biskuit Udang Kering 561
499. Brownies Cookies 562
500. Biskuit Chocolate Butter Cookies 563
501. Wafer Cheese Cookies 564



1. brownies kukus putih telur

BAHAN I:

- 750 ml putih telur
- 375 gram gula pasir
- 20 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 75 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 200 gram *dark cooking chocolate*
- 250 ml minyak sayur

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 150 gram *dark cooking chocolate*

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Tuang bahan IV, ratakan.
5. Tuangkan sisa adonan di atas bahan IV, kukus kembali selama 25 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.



2. strawberry jazzy steam brownies

BAHAN I:

- 375 ml putih telur
- 125 gram gula pasir
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 100 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram margarin
- ½ sdt esens pisang

BAHAN IV (STRUSEL):

- 15 gram margarin
- 15 gram gula pasir
- 30 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci

BAHAN V (CAMPUR):

- 100 gram selai bakar stroberi
- 3 tetes pewarna merah



1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Campur bahan IV hingga rata dan berbutir. Taburi di atas adonan, semprotkan bahan V membentuk garis.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

3. cheese avenue steam brownies



BAHAN I:

375 ml putih telur
175 gram gula pasir
10 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

140 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
35 gram cokelat bubuk
¼ sdt *baking powder*
½ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

100 gram *dark cooking chocolate*
75 gram mentega

BAHAN IV:

1 butir telur
50 gram *cheese spread*
70 gram *white cooking chocolate*, cairkan
40 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN V:

50 gram kelapa kering

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah terlebih dahulu dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. **Bahan IV:** Kocok *cheese spread* hingga lembut. Masukkan telur, kocok kembali hingga tercampur rata. Tuangkan *white cooking chocolate*, tambahkan tepung terigu dan aduk rata.
5. Masukkan ke dalam kantong plastik segitiga, semprotkan di atas adonan membentuk garis. Taburi dengan bahan V hingga rata.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.

4. triple chocolate steam brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 5 putih telur
- 160 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 110 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram cokelat bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 75 gram mentega
- 75 gram margarin
- 125 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN IV:

- 40 gram kismis
- 40 gram cokelat chip



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuangkan bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV.
4. Kukus ke dalam panci pengukus dengan api sedang selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

Semprotkan dengan *white cooking chocolate* cair atau poles dengan *buttercream* dan taburi dengan cokelat serut atau sesuai selera.

5. cappuccino steam brownies



BAHAN I:

- 5 butir telur
- 160 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 110 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 30 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 65 gram margarin
- 65 gram mentega
- 100 gram *milk cooking chocolate*
- 1 bungkus *cappuccino* instan sachet
- 1 sdt kopi instan

BAHAN IV:

- 75 gram kacang mete panggang, cincang

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah dipoles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Semprotkan *white cooking chocolate* cair sebagai hiasan.

6. lapis legit kukus



BAHAN I:

12	butir telur
5	kuning telur
500	gram gula pasir
¼	sdt garam
20	gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
½	sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

285	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
60	gram susu bubuk *full cream*
1	sdt *baking powder*

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

175	gram mentega
200	gram margarin
3	sdm susu kental manis
	Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN IV (CAMPUR):

15	gram cokelat bubuk
1	sdt bumbu spekuk

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk perlahan dengan menggunakan spatula hingga tercampur rata.
3. Siapkan loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah terlebih dahulu dioles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Ambil 2 sendok sayur adonan, ratakan dan taburkan dengan bahan IV. Kukus selama 10 menit hingga matang.
5. Seterusnya lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Angkat dan dinginkan.

7. brownies kukus



BAHAN I:

- 12 butir telur
- 450 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 20 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 100 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 350 ml minyak sayur
- 200 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN IV:

- 150 ml susu kental manis putih

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Ambil 200 gram adonan, campur dengan bahan IV, sisihkan.
3. Tuangkan bagian sisa adonan tadi ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti selama 10 menit.
4. Tuang kembali adonan yang telah dicampur dengan bahan IV, kukus dan terakhir masukkan sisa adonan. Kukus kembali selama 30 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

8. fruit oranye steam brownies

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 6 butir telur

BAHAN III:

- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk *full cream*
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram *fruit* oranye
- 250 gram *almond powder*, panggang
- 200 gram *dark cooking chocolate* parut, simpan dalam lemari es selama 15 menit

BAHAN IV:

- 25 gram wijen, panggang



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur.
2. Masukkan bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Taburi dengan bahan IV hingga rata.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

9. peanut butter steam

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 4 putih telur
- 125 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk



BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 135 gram tepung protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 65 gram mentega
- 65 gram margarin
- 120 gram *white cooking chocolate*

BAHAN IV:

- 50 gram selai kacang
- 1 sdt kopi instan
- 1 sdm rum kopi

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Ambil 50 gram adonan, campur dengan bahan IV, aduk hingga rata.
4. Tuangkan kembali ke dalam adonan dasar, aduk perlahan hingga membentuk pola marmer.
5. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.

10. butter cheese steam brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 5 putih telur
- 125 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ¼ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 60 gram mentega
- 60 gram margarin
- 80 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram *cheese spread*

BAHAN IV (CAMPUR & KOCOK MENJADI SATU):

- 100 gram *buttercream*, siap pakai
- 100 gram *cheese spread*



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Hias dengan bahan IV atau sesuai selera.

11. casablanca steam brownies



BAHAN I:

- 800 ml putih telur
- 350 gram gula pasir
- 22 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk *full cream*
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

- 200 gram *white cooking chocolate*
- 175 gram margarin

BAHAN IV (CAMPUR):

- 100 gram selai kacang
- 1 sdm machiato pasta
- 1 sdm mocha pasta

BAHAN V (CAIRKAN):

- 150 gram *milk cooking chocolate*

1. **Bahan I:** kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Ambil 100 gram adonan, campur dengan bahan IV, aduk rata.
4. Masukkan kembali ke dalam adonan dasar, aduk perlahan hingga membentuk pola marmer.
5. Tuang sebagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
6. Kukus selama 20 menit hingga matang. Masukkan bahan V dan sisa adonan ke dalam loyang, kukus kembali hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.

12. pandan cheese brownies

BAHAN I:

- 6 kuning telur
- 5 putih telur
- 125 gram gula pasir
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

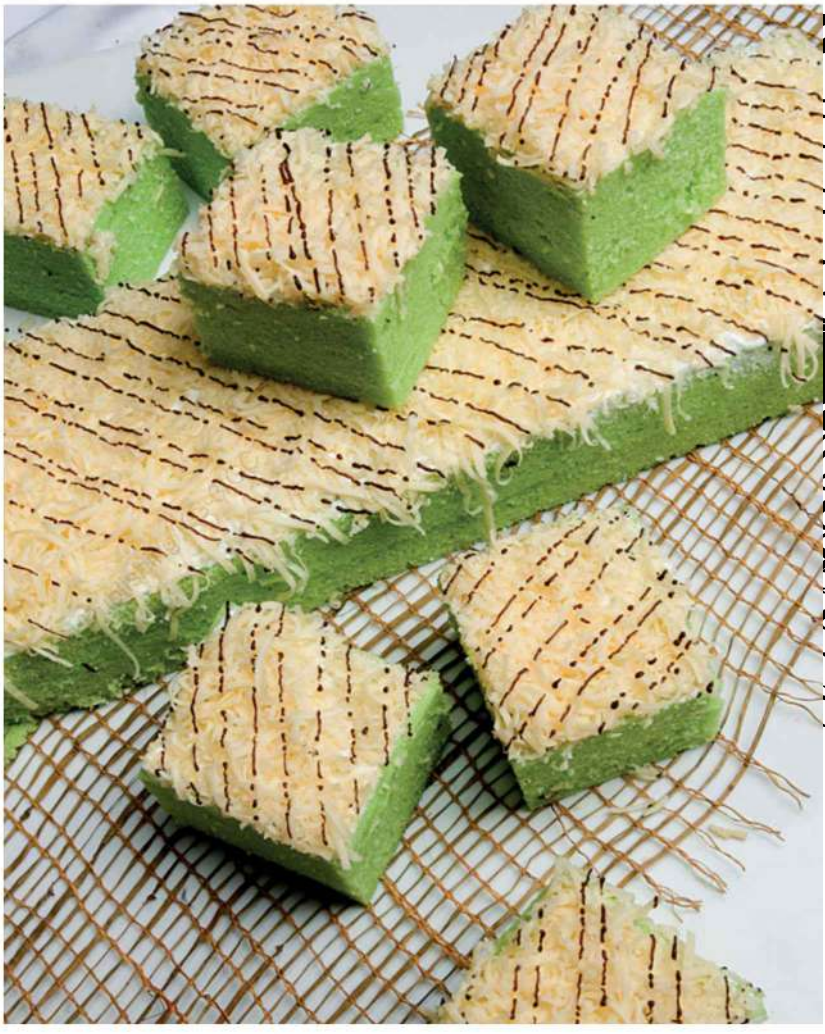
- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 60 gram mentega
- 60 gram margarin
- 80 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram *cheese spread*
- 1 sdt pandan pasta

BAHAN IV:

Buttercream, siap pakai secukupnya
Keju cheddar parut secukupnya
Dark cooking chocolate, cairkan



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga tercampur rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Olesi dengan seluruh permukaannya dengan *buttercream* hingga rata, taburi dengan keju parut dan semprotkan dengan *dark cooking chocolate*.
6. Potong-potong dan sajikan.

13. marmer cake kukus



BAHAN I:

- 190 gram mentega
- 190 gram margarin
- 12 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- 275 gram gula bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdm rum bakar

BAHAN II:

- 4 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 375 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 225 ml susu *evaporated*

BAHAN V:

- 1 sdm cokelat pasta

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Masukkan bahan II satu persatu hingga tercampur.
2. Masukkan bahan III dan bahan IV secara bergantian hingga tercampur rata.
3. Ambil bagian adonan, campur dengan bahan V hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm secara bergantian dengan adonan putih dan cokelat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 45 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

14. fruit cake kukus

BAHAN I :

- 150 gram mentega
- 150 gram margarin
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- 220 gram gula palem
- ¼ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 4 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung protein tinggi, misal cakra
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt bumbu spekuk

BAHAN IV:

- 180 ml susu *evaporated*

BAHAN V:

- 500 gram *mixed fruit* (ceri merah, ceri hijau, dan kismis)
- 50 gram ceri merah, belah 2
- 50 gram ceri hijau, belah 2



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II satu persatu hingga tercampur.
3. Masukkan bahan III dan bahan IV secara bergantian hingga tercampur rata. Tambahkan bahan V sedikit demi sedikit secara perlahan dengan spatula hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 1 jam hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan.

15. brownies ketan hitam



BAHAN I:

6	butir telur
250	gram gula pasir
¼	sdt garam
10	gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
½	sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

175	gram tepung ketan hitam
100	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1	sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

100	gram mentega
75	gram margarin
2	sdm susu kental manis

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 45 menit hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.

16. chicken steam cake

BAHAN I:

9	butir telur
175	gram gula pasir
1	sdt penyedap rasa (bila suka)
1	sdt garam
16	gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

275	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25	gram susu bubuk
1	sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

75	gram mentega
75	gram margarin

BAHAN IV (ISI):

	Minyak sayur secukupnya, untuk menumis
3	butir bawang merah, cincang
2	siung bawang putih, cincang
100	gram ayam giling
1	sdt kecap asin
1	sdm kecap manis
1	sdt saus tiram
¼	sdt penyedap rasa (bila suka)
1	sdm gula pasir
½	sdt merica bubuk
¼	sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2	sdm bawang goreng



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan menggunakan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam loyang tulban diameter 28 cm x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga rata.
4. **Bahan IV:** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata hingga berubah warna, tambahan semua bumbu kecuali bawang goreng.
5. Masak hingga bumbu meresap dan kering, masukkan bawang goreng.
6. Taburi bahan IV di atas adonan, kukus selama 30 menit hingga matang.
7. Angkat dan dinginkan.

17. clarinova steam brownies

BAHAN I:

- 500 ml putih telur
- 250 gram gula pasir
- 14 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 60 gram *dark cooking chocolate*
- 50 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 30 gram *white cooking chocolate*
- 30 gram *milk cooking chocolate*
- 50 gram margarin

BAHAN V:

- 50 gram cokelat *spread*, untuk melapis

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier* dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan mengental.
2. Masukkan bahan II, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan bahan III dan satu bagian lagi campur bahan IV, aduk rata.
4. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 3 cm yang telah diolesi dengan minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. Potong masing-masing *cake* menjadi 3 bagian setelah itu potong diagonal, lapisi setiap potongan dengan bahan V. Susun hingga menyerupai bentuk segitiga.
7. Potong-potong, sajikan.



18. chocolate fruit steam brownies



BAHAN I:

14	kuning telur
4	putih telur
300	gram gula pasir
14	gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
½	sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

170	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
30	gram susu bubuk *full cream*
1	sdt *baking powder*

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

110	gram mentega
110	gram margarin
2	sdm susu kental manis

BAHAN IV:

1	sdt cokelat pasta *black forest*

BAHAN V:

1	sdt kulit jeruk lemon parut

BAHAN VI:

250	gram *mix fruit*

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian lagi campur dengan bahan V, aduk rata.
4. Siapkan 2 buah loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Ambil 2 sendok sayur adonan cokelat ke dalam loyang, ratakan dan taburi dengan bahan VI. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang.
6. Tuang kembali 2 sendok sayur adonan putih ke dalam loyang, ratakan dan taburi dengan bahan VI. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang.
7. Angkat dan dinginkan.

19. tiramisu roll kukus

BAHAN I:

7 kuning telur
4 putih telur
175 gram gula pasir
¼ sdt garam
½ sdt vanili bubuk
8 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

175 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

50 gram mentega
50 gram margarin

BAHAN IV:

1 sdm susu kental manis
2 sdm tiramisu pasta

BAHAN V (VLA):

3 kuning telur
40 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
350 ml susu cair
100 gram gula pasir
½ sdt vanili bubuk
¼ sdt garam
1 sdt tiramisu pasta
30 gram mentega



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
3. Tuang adonan ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 30 x 2 cm yang telah dioles dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. **Bahan V:** Campur semua bahan menjadi satu, saring. Masak di atas api sedang hingga mengental dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Ambil satu buah cake, olesi dengan bahan V hingga rata. Gulung hingga padat, diamkan sebentar ke dalam lemari pendingin.
7. Potong-potong, sajikan.

20. cake kukus lapis coco pandan

BAHAN I:

- 425 ml putih telur
- 225 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN SARING):

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III:

- 50 ml santan

BAHAN IV (SARIKAYA):

- 100 ml santan
- 125 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk
- 1 sdt tepung maizena
- 3 kuning telur



1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier*, garam, dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 4 loyang bulat diameter 28 x T 3 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
5. **Bahan IV:** Campur dan aduk semua bahan menjadi satu. Kukus selama 30 menit sambil terus diaduk hingga matang dan kental, angkat dan saring.
6. Olesi masing-masing cake dengan bahan IV hingga rata lalu tumpuk. Potong-potong dan sajikan.

21. tutty fruity



BAHAN I:

600	ml putih telur
275	gram gula pasir
¼	sdt garam
14	gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
½	sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

300	gram tepung protein rendah, misal kunci
1	sdt *baking powder*

BAHAN III (CAMPUR):

75	gram margarin, cairkan
1	sdt esens tutty *fruity*

BAHAN IV:

Pewarna kuning secukupnya
Pewarna cokelat secukupnya
Pewarna hijau secukupnya
Pewarna merah secukupnya

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan garam, *cake emulsifier*, dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing beri dengan bahan IV.
4. Siapkan loyang ukuran 30 x 10 x T4 cm yang telah dioles dengan sedikit minyak dan dialasi kertas roti.
5. Tuang 1 bagian adonan berwarna ke dalam loyang, ratakan. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang.
6. Tuangkan kembali adonan, kukus selama 15 menit. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang.
7. Angkat dan dinginkan.

22. cake kukus lapis zebra

BAHAN I:

- 425 ml putih telur
- 200 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAMPUR):

- 1 sdm rum bakar
- 50 gram margarin, cairkan

BAHAN IV:

- 1 sdm cokelat pasta

BAHAN V:

- 100 gram cokelat *spread*, untuk melapis



1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan garam, *cake emulsifier*, dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan hingga tercampur rata.
3. Ambil adonan $^1/_3$ bagian, campur dengan bahan IV, aduk rata.
4. Tuang adonan secara bergantian antara adonan putih dan cokelat ke dalam 3 loyang diameter 22 x T 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan. Poles masing-masing adonan dengan bahan V lalu tumpuk menjadi satu.
7. Potong-potong, sajikan.

23. cheese chocolate brownies



BAHAN I:

- 2 butir telur
- 1 kuning telur
- 75 gram gula pasir
- 4 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- 1/6 sdt garam
- 1/6 sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 15 gram cokelat bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 40 gram margarin
- 40 gram mentega
- 65 gram *dark cooking chocolate*

BAHAN IV:

- 3 kuning telur
- 2 putih telur
- 75 gram gula pasir
- 3 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- 1/6 sdt garam
- 1/6 sdt vanili bubuk

BAHAN V (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein sedang, segitiga
- 15 gram susu bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN VI (CAIRKAN):

- 30 gram margarin
- 30 gram mentega
- 50 gram *white cooking chocolate*
- 50 gram *cheese spread*

BAHAN VII:

- *Buttercream* secukupnya, siap pakai
- Keju cheddar parut secukupnya

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam 2 loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi kertas roti. Sisihkan.
4. Campur dan kocok bahan IV menjadi satu hingga mengembang dan kental.
5. Masukkan bahan V sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan VI, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
6. Tuang di atas adonan cokelat hingga rata. Kukus selama 25 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
7. Poles seluruh permukaan kue dengan *buttercream* dan taburi dengan keju parut.
8. Sajikan.

24. lapis legit alur



BAHAN I:

36	kuning telur
3	putih telur
350	gram gula bubuk
½	sdt vanili bubuk
1	sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm

BAHAN II:

400	gram mentega
200	gram margarin
4	sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

100	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20	gram susu bubuk

BAHAN IV:

	Pewarna kuning telur secukupnya
1	sdt cokelat pasta
1	sdt pandan pasta + sedikit pewarna hijau
	Pewarna merah secukupnya

1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian, masing-masing beri dengan pewarna kuning, cokelat pasta, pandan pasta, dan pewarna merah, aduk.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan kuning habis. Lapisi kembali dengan adonan selanjutnya, begitu juga seterusnya.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

25. baleno steam brownies

LAPISAN I

BAHAN I:

- 250 ml putih telur
- 110 gram gula pasir
- 6 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk *full cream*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 70 gram *white cooking chocolate*
- 60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 100 gram *dark cooking chocolate*

LAPISAN II

BAHAN I:

- 250 ml putih telur
- 110 gram gula pasir
- 6 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk *full cream*
- ½ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 35 gram *white cooking chocolate*
- 35 gram *milk cooking chocolate*
- 60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 100 gram *dark cooking chocolate*

LAPISAN III

BAHAN I:

- 250 ml putih telur
- 125 gram gula pasir
- 6 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk


Digital Publishing/KG-3/GC

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 90 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram cokelat bubuk
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 70 gram *dark cooking chocolate*
- 60 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 100 gram *dark cooking chocolate*

1. **Bahan I:** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier* dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan hingga tercampur rata. Lakukan hal yang sama untuk lapisan II dan III.
3. Tuang lapisan I ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Tambahkan bahan IV, ratakan. Tuang kembali adonan lapisan II, kukus. Lakukan hal yang sama seperti tadi untuk adonan Lapisan III hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan.



26. cheesy steam domino brownies



DOMINO

BAHAN I:

- 500 ml putih telur
- 175 gram gula pasir
- 14 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 75 gram *white cooking chocolate*
- 50 gram margarin

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 75 gram *dark cooking chocolate*
- 50 gram margarin

LAPISAN

BAHAN I:

- 400 ml putih telur
- 150 gram gula pasir
- 12 gram *cake emulsifier*, misal Tbm, Sp, Ovalet
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN III (CAIRKAN):

- 120 gram *white cooking chocolate*
- 75 gram margarin
- 2 sdm mocha pasta

BAHAN IV (CAIRKAN):

- 150 gram *dark cooking chocolate*

1. **Bahan I (domino):** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier* dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing campur dengan bahan III dan bahan IV, aduk.
3. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Potong masing-masing cake menjadi 16 bagian, susun dan rekatkan dengan sedikit susu kental manis berselang seling antara cake putih dan cokelat membentuk seperti domino, sisihkan.
6. **Bahan I (lapisan):** Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Tambahkan *cake emulsifier* dan vanili, kocok kembali hingga mengembang dan kental.
7. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
8. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Tuangkan 1 bagian adonan ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Tambahkan bagian bahan IV, ratakan.
9. Masukkan cake domino, tambahkan kembali dengan sisa bahan IV, ratakan dan biarkan sebentar.
10. Terakhir masukkan kembali 1 bagian adonan yang tadi, kukus kembali hingga matang.
11. Angkat dan dinginkan.

27. lapis legit spekuk

BAHAN I:

- 850 gram (40 butir) kuning telur
- 350 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (DIKOCOK HINGGA MENGEMBANG):

- 400 gram mentega
- 300 gram margarin
- 4 sdm susu kental manis
- 1 sdt bumbu spekuk
- Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 20 gram susu bubuk



1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata.
3. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
5. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
6. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Potong-potong, sajikan.

28. lapis legit prunes

BAHAN I:

38	kuning telur
2	putih telur
375	gram gula bubuk
½	sdt vanili bubuk
1	sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm

BAHAN II (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

400	gram mentega
250	gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

100	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20	gram susu bubuk

BAHAN IV:

2	bungkus buah prunes

1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.



29. lapis legit mascovis



BAHAN I:

35 kuning telur
4 putih telur
10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
½ sdt vanili bubuk
375 gram gula bubuk

BAHAN II:

400 gram mentega
200 gram margarin
3 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20 gram tepung maizena
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

300 gram *mix fruit*

1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

30. lapis legit cappuccino

BAHAN I:

40	kuning telur
3	putih telur
1	sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
½	sdt vanili bubuk
400	gram gula palem
1	sdm cappuccino

BAHAN II:

400	gram mentega
200	gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

100	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20	gram susu bubuk
20	gram *fruit powder*

BAHAN IV:

200	gram kismis, rendam air panas, tiriskan



1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

31. lapis legit gulung prunes



BAHAN I:

225 gram kuning telur
150 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

100 gram mentega
75 gram margarin

BAHAN III:

5 gram tepung terigu
protein rendah, misal kunci
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:

½ bungkus buah prunes

1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 20 x 24 T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga, taburi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Gulung padat, potong-potong.

32. lapis legit cokelat

BAHAN I:

35 kuning telur
4 putih telur
10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
½ sdt vanili bubuk
425 gram gula bubuk

BAHAN II:

400 gram mentega
200 gram margarin
4 sdm susu bubuk
sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20 gram tepung maizena
20 gram susu bubuk

BAHAN IV (ADUK RATA):

2 sdm cokelat bubuk
1 sdm cokelat pasta
4 sdm mentega kocok



1. **Bahan II:** Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu bubuk dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Ambil ¾ bagian adonan, campur dengan bahan IV, aduk rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan ketiga dari adonan kuning, lapisi dengan dua lapisan dari adonan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.

33. lapis legit keju gulung



ADONAN A

BAHAN I:

240 gram (12 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

85 gram mentega
85 gram margarin
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

5 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:

1 bungkus keju lembaran

ADONAN B

BAHAN I:

200 gram (10 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

90 gram mentega
70 gram margarin
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

6 gram tepung terigu
6 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis. Setiap lapisan kedua, lapisi dengan bahan IV.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin. Potong menjadi 2 bagian.
6. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
7. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
8. Alasi 2 buah loyang ukuran 20 x 24 T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
9. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
10. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
11. Lapisi adonan A dengan adonan B hingga tertutup rapi. Potong-potong, sajikan.

34. lapis anyaman gulung

ADONAN A

BAHAN I:

- 280 gram (12 butir) kuning telur
- 150 gram gula bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 10 gram tepung terigu protein rendah, kunci
- 5 gram susu bubuk
- ½ sdt bumbu spekuk

ADONAN B

BAHAN I:

- 200 gram (10 butir) kuning telur
- 125 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 90 gram mentega
- 70 gram margarin
- Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 6 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 6 gram susu bubuk
- ½ sdt bumbu spekuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 24 x 12 T 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 6 bagian. Rekatkan dengan susu kental manis lalu susun hingga menjadi persegi panjang. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang satunya, sisihkan.



7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 buah loyang ukuran 20 x 24 T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan lapis anyaman yang telah disusun dengan bahan kulit hingga tertutup rapi. Potong-potong, sajikan.



35. lapis legit tikar

ADONAN A

BAHAN I:

500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

250 gram mentega
100 gram margarin
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25 gram susu bubuk

ADONAN B

BAHAN I:

500 gram (25 butir) kuning telur
200 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

250 gram mentega
100 gram margarin
2 sdm susu kental manis
½ sdt bumbu spekuk
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan 2 sdm cokelat pasta dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 12 x 22 T 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi untuk loyang yang berikutnya hanya saja adonan yang pertama dituangkan berwarna cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong menjadi 15 bagian untuk setiap loyangnya dengan ketebalan ½ cm. Susun secara berlawanan dengan susu kental manis sehingga membentuk pola seperti tikar. Sisihkan.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi

2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.

9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (7 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.



36. lapis legit bilik

ADONAN A:

BAHAN I:

- 500 gram (25 butir) kuning telur
- 200 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 250 gram mentega
- 100 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- ½ sdt bumbu spekuk
- Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk



ADONAN B:

BAHAN I:

- 500 gram (25 butir) kuning telur
- 200 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 250 gram mantega
- 100 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- ½ sdt bumbu spekuk
- Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

- 50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan 2 sdm cokelat pasta dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi 2 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong kue masing-masing ukuran 1 cm dan 2 cm. Lalu susun berdiri untuk ukuran 1 cm dan terlentang untuk ukuran 2 cm secara selang-seling dengan susu kental manis sehingga membentuk seperti bilik. Susun menjadi 2 lapisan, sisihkan.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, bumbu spekuk, dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (7 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

37. lapis legit batik pesisir

ADONAN A:

BAHAN I:

- 900 gram (45 butir) kuning telur
- 400 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin
- 4 sdm susu kental manis, untuk olesan

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk



BAHAN IV:

1 sdt pandan pasta
Pewarna merah secukupnya
Pewarna kuning telur secukupnya
1 sdt talas pasta

ADONAN B:

BAHAN I:

350 gram (18 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis, untuk olesan

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

15 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
15 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang berwarna hijau dan ungu.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong lurus pada adonan kuning menjadi 11 bagian. Lalu adonan hijau dipotong serong menjadi 10 bagian. Susun berlawanan dengan susu kental manis.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (7 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

38. lapis legit pyramid roll



ADONAN A:

BAHAN I:

280 gram (12 butir) kuning telur
150 gram gula bubuk

BAHAN II:

100 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

10 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:

Pasta stroberi secukupnya

ADONAN B:

BAHAN I:

250 gram (12 butir) kuning telur
150 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

100 gram mentega
100 gram margarin
1 sdm susu kental manis
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

8 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
8 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian beri 1 sdm pasta stroberi dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi loyang ukuran 24 x T 2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong menjadi 12 bagian, setiap bagian potong miring menjadi dua. Balik, rekatkan dengan susu kental manis sehingga berbentuk segitiga.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.

39. lapis legit tikar roll

ADONAN A:

BAHAN I:

280 gram (14 butir) kuning telur
160 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

100 gram mentega
100 gram margarin
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

10 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
5 gram susu bubuk

BAHAN IV:

2 sdm susu kental manis, untuk olesan

ADONAN B:

BAHAN I:

200 gram (12 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

90 gram mentega
70 gram margarin
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

6 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
6 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian campur dengan 1 sdm cokelat pasta dan satu bagian lagi biarkan kuning.
3. Alasi loyang ukuran 24 x 10 T 6 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong-potong menjadi 12 bagian dengan ketebalan ½ cm. Susun secara berlawanan dengan susu kental manis sehingga membentuk pola seperti tikar. Sisihkan.



7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.



40. lapis legit anyam bambu

ADONAN A:

BAHAN I:

- 900 gram (45 butir) kuning telur
- 400 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- Pandan pasta secukupnya
- Pewarna merah secukupnya
- Cokelat pasta secukupnya

BAHAN V:

- 4 sdm susu kental manis, untuk olesan

ADONAN B:

BAHAN I:

- 350 gram (18 butir) kuning telur
- 125 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 15 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 4 sdm susu kental manis, untuk olesan

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang berwarna hijau dan merah.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 10 bagian. Ambil 1



bagian adonan cokelat, potong miring menyerupai bentuk segitiga. Letakkan dibawah, susun lapisan yang lainnya dengan susu kental manis hingga berbentuk menyerupai anyaman bambu. Tutup kembali atasnya dengan sisa potongan cokelat.

7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 T 7 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.



41. lapis legit puspa warna

ADONAN A:

BAHAN I:

35 kuning telur
4 butir telur
400 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk
12 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm

BAHAN II:

500 gram mentega
400 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25 gram susu bubuk



BAHAN IV:

1 sdt talas pasta
½ sdt pewarna merah
1 sdt pandan pasta

BAHAN V:

4 sdm susu kental manis, untuk olesan

ADONAN B:

BAHAN I:

12 kuning telur
2 butir telur
6 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

200 gram mentega
150 gram margarin

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
10 gram susu bubuk

BAHAN IV:

2 sdm susu kental manis, untuk olesan

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 4, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya beri pasta pandan.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan hijau, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang berwarna ungu dan merah, masing-masing 1 loyang.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 11 bagian. Untuk adonan ungu dan merah potong miring menyerupai bentuk segitiga lalu satukan. Susun secara berselang-seling dengan susu kental manis hingga rapi.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

42. lapis legit ketupat

ADONAN A:

BAHAN I:

- 500 gram (25 butir) kuning telur
- 200 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 250 gram mentega
- 150 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 35 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 1 sdt pandan pasta
- 1 sdt cokelat pasta

ADONAN B:

BAHAN I:

- 200 gram (10 butir) kuning telur
- 100 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 1 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 5 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 5 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3, masing-masing beri dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan hijau di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Begitu juga dengan adonan yang cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.



6. Potong masing-masing adonan menjadi 10 bagian, lalu untuk adonan cokelat potong miring hingga menyerupai bentuk segitiga. Susun berbentuk wajik rekatkan dengan susu kental manis.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
9. Alasi 2 loyang ukuran 24 x 24 T2 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama untuk loyang yang berikutnya (masing-masing 2 lapis).
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Lapisi adonan A dengan bahan B yang telah diolesi dengan susu kental manis, diamkan. Potong-potong.



43. lapis legit batik adu manis

ADONAN A:

BAHAN I:

- 900 gram (45 butir) kuning telur
- 400 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin
- 4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein kunci, misal kunci
- 25 gram susu bubuk



BAHAN IV:

1 sdm cokelat pasta

ADONAN B:

BAHAN I:

350 gram kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

175 gram mentega
175 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

15 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
15 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 12 bagian. Ambil 1 bagian adonan cokelat, potong miring menyerupai bentuk segitiga. Susun lalu rekatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. **Adonan B**

   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

44. lapis legit tenun segitiga

ADONAN A

BAHAN I:

35 kuning telur
4 butir telur
400 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk
12 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm

BAHAN II:

500 gram mentega
400 gram margarin
4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

2 sdm cokelat pasta

ADONAN B

BAHAN I:

350 gram kuning telur
2 butir telur
6 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
10 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan yang cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing menjadi 12 bagian. Lalu potong miring menyerupai bentuk segitiga. Susun lalu rekatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan



bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.

9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.



45. lapis legit vienna

ADONAN A

BAHAN I:

- 900 gram (45 butir) kuning telur
- 400 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram margarin
- 400 gram mentega
- 2 sdm susu kental manis
- Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 1 sdt cokelat pasta

ADONAN B

BAHAN I:

- 350 gram (16 butir) kuning telur
- 125 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk



BAHAN II:

200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

20 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
15 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan cokelat di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 8 lapis secara berselang-seling, sebanyak 4 loyang.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong 3 loyang cake masing-masing menjadi 10 bagian. Lalu 1 loyang cake potong miring menyerupai bentuk segitiga. Susun lalu rekatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.



46. lapis legit pelangi

ADONAN A

BAHAN I:

- 900 gram (35 butir) kuning telur
- 4 butir telur
- ½ sdt vanili bubuk
- 12 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin
- 4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- Pewarna orange secukupnya
- Pewarna merah muda secukupnya

BAHAN V:

- Pewarna kuning secukupnya
- Cokelat pasta secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:

- 340 gram (12 butir) kuning telur
- 2 butir telur
- 6 gram *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, Tbm
- ¼ sdt vanili bubuk

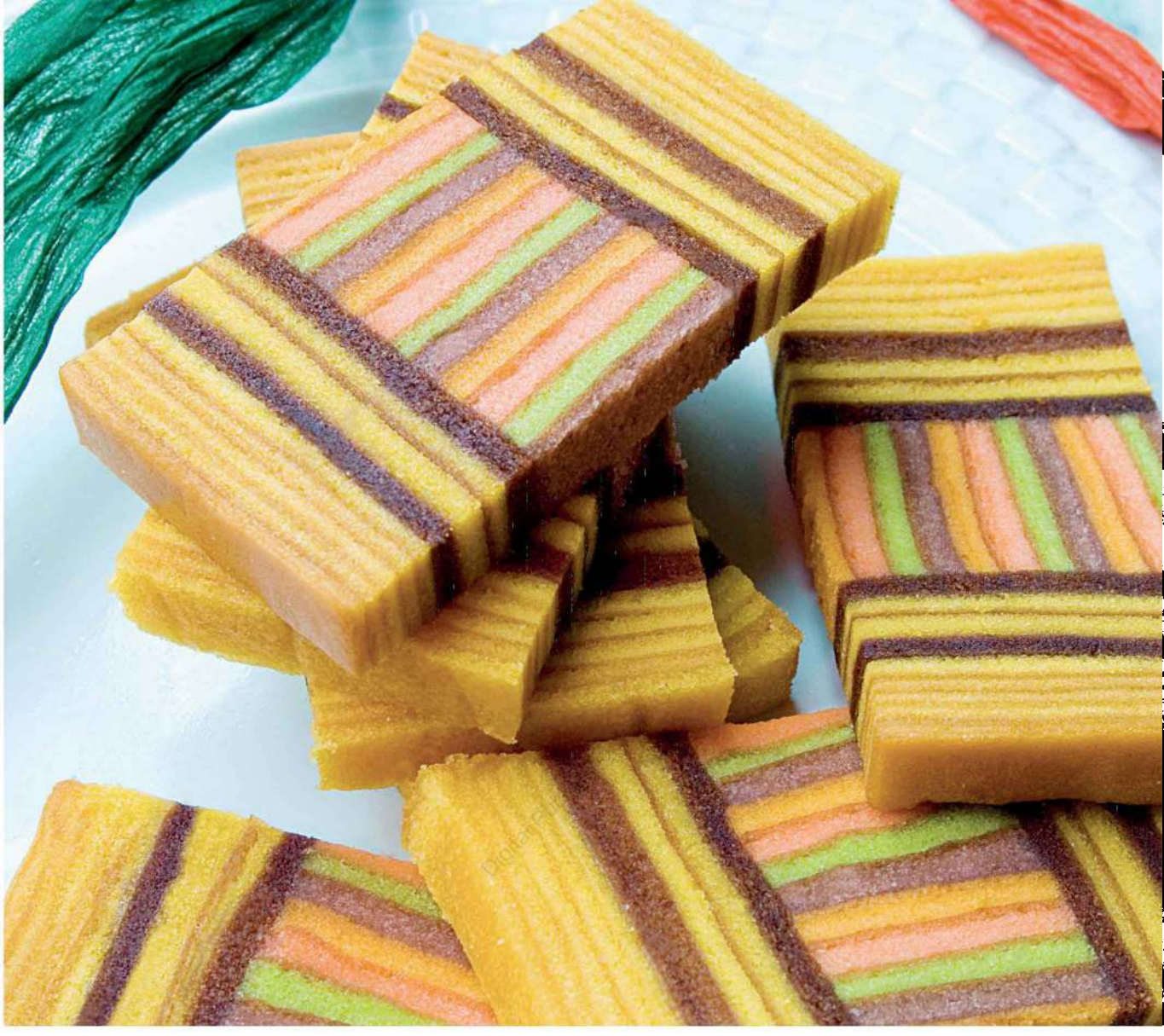
BAHAN II:

- 200 gram mentega
- 150 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 30 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 10 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan orange, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah muda di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan kuning dan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong cake warna-warni masing-masing menjadi 6 bagian. Lalu tutup bagian atas dan bawahnya dengan adonan cokelat dan kuning.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan



bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.

9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

47. lapis legit bilik

ADONAN A

BAHAN I:

350	gram (35 butir) kuning telur
4	butir telur
400	gram gula bubuk
½	sdt vanili bubuk
12	gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm

BAHAN II:

500	gram mentega
400	gram margarin
4	sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

100	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25	gram susu bubuk

BAHAN IV:

Pandan pasta secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:

350	gram (12 butir) kuning telur
2	butir telur
6	gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
¼	sdt vanili bubuk

BAHAN II:

200	gram mentega
150	gram margarin
2	sdm susu kental manis
1	sdm cokelat pasta

BAHAN III:

20	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20	gram cokelat bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan putih, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan hijau.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong masing-masing cake menjadi 6 bagian. Lalu susun bentuk bilik sambil direkatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan cokelat pasta, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.



9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan cokelat, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

48. lapis legit kombinasi

ADONAN A

BAHAN I:

- 900 gram (45 butir) kuning telur
- 400 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin
- 4 sdm susu kental manis

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- Pewarna orange secukupnya
- Pewarna merah muda secukupnya
- Pandan pasta secukupnya
- Talas pasta secukupnya

BAHAN V:

- Pewarna kuning secukupnya
- Cokelat pasta secukupnya

ADONAN B

BAHAN I:

- 350 gram (16 butir) kuning telur
- 125 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 200 gram mentega
- 150 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 20 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan orange, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah muda di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan kuning dan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong cake warna-warni masing-masing menjadi 6 bagian kemudian susun dan rekatkan dengan susu kental manis. Lalu tutup bagian atas dan bawahnya dengan adonan cokelat dan kuning.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan



kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.

9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

49. lapis legit flamboyan

ADONAN A

BAHAN I:

- 400 gram (45 butir) kuning telur
- 900 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 500 gram mentega
- 400 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 1 sdt cokelat pasta

ADONAN B

BAHAN I:

- 350 gram (16 butir) kuning telur
- 125 gram gula bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 200 gram mentega
- 150 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 20 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 15 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur dengan bahan IV dan satu bagian biarkan putih.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan putih, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170˚C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 6 lapis, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong serong masing-masing cake menjadi 10 bagian. Lalu susun secara berselang-seling sambil direkatkan dengan susu kental manis hingga rapi.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan

suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.

10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.



50. lapis legit sutera

ADONAN A

BAHAN I:

900 gram (45 butir) kuning telur
400 gram gula bubuk
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

500 gram mentega
400 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25 gram susu bubuk

BAHAN IV:

Pewarna orange secukupnya

Pewarna merah muda secukupnya
Pandan pasta secukupnya
Talas pasta secukupnya

BAHAN V:

Pewarna kuning secukupnya
Cokelat pasta secukupnya



ADONAN B

BAHAN I:

350 gram (16 butir) kuning telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

200 gram mentega
150 gram margarin
2 sdm susu kental manis
Sedikit pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

20 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
15 gram susu bubuk

1. **Adonan A**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
2. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2, satu bagian campur masing-masing dengan bahan IV dan satu bagian campur masing-masing dengan bahan V.
3. Alasi 4 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan orange, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
4. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan merah muda di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga menjadi 4 lapis secara berselang-seling, sebanyak 2 loyang. Begitu juga dengan adonan kuning dan cokelat.
5. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Potong serong cake warna-warni masing-masing menjadi 11 bagian kemudian susun dan rekatkan dengan susu kental manis. Lalu tutup bagian atas dan bawahnya dengan adonan cokelat dan kuning yang telah dipotong menjadi 11 bagian.
7. **Adonan B**
   Bahan II: Kocok mentega dan margarin hingga mengembang dan putih. Tambahkan susu kental manis dan sedikit pewarna, kocok kembali hingga rata. Sisihkan.
8. Kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III ke dalam adonan telur dan mentega sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing untuk lapisan atas dan lapisan bawah.
9. Alasi loyang ukuran 20 x 20 x 9 cm dengan kertas roti. Tuangkan 1 sendok sayur adonan kuning, ratakan. Panggang dengan api bawah dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.
10. Tekan-tekan adonan dengan alat khusus, tuang kembali 1 sendok sayur adonan di atasnya, ratakan. Panggang kembali dengan api atas dengan suhu 170°C selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama seperti tadi hingga adonan habis (5 lapisan). Olesi dengan susu kental manis, masukkan adonan A yang telah disusun lalu tuangkan kembali dengan adonan bagian atasnya selapis demi selapis hingga adonan habis.
11. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah. Panggang kembali selama 10 menit hingga benar-benar matang. Angkat dan biarkan dingin.
12. Potong-potong, sajikan.

51. bakpao rose

BAHAN I:

- 250 gram tepung bakpao, siap pakai
- 50 gram tepung *tang mien*
- 175 ml air es
- 6 gram ragi instan
- 2 sdt *whitening*

BAHAN II:

- 250 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 50 gram tepung *tang mien*
- 115 gram gula pasir
- 5 gram ragi instan
- 2 gram *bread improver*
- 150 ml air

BAHAN III:

- 6 gram *baking powder*
- 40 gram mentega putih
- 2 sdt garam

BAHAN IV (ISI):

- 200 gram dada ayam *filet*, cincang
- 50 ml minyak ayam
- 4 sdt garam
- 2 sdt penyedap rasa (bila suka)
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt *angciu*
- 1 sdm tepung tapioka
- 50 gram jamur *hioko*, rendam, potong kecil
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 4 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdt saus tiram
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih cincang
- 25 gram irisan daun bawang



1. **Bahan I:** Campur tepung bakpao, tepung tang mien, air es, ragi instan, dan *whitening* menjadi satu. Uleni hingga tercampur rata, diamkan selama 1 jam.
2. **Bahan II:** Campur tepung terigu, tepung tang mien, gula pasir, ragi instan, *bread improver*, dan air menjadi satu. Masukkan adonan bahan I, uleni hingga tercampur rata dan kalis. Tambahkan bahan III, uleni kembali hingga kalis dan elastis. Diamkan selama 15 menit.
3. **Bahan IV:** Tumis bawang putih dan daun bawang dengan minyak hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jamur, aduk dan bubuhi garam, penyedap, kecap asin, *angciu*, tepung tapioka, kaldu bubuk, merica, gula, kecap manis, dan saus tiram. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan dinginkan.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang, masing-masing 30 gram lalu bulatkan.
5. Pipihkan adonan, beri 1 sdt bahan IV, bulatkan lalu bentuk seperti bunga rose atau sesuai selera. Letakkan di atas *cup* kertas, diamkan selama 25 menit.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Semprotkan atau oles dengan sedikit pewarna merah.
8. Sajikan.

52. lapis legit ketan kombinasi

ADONAN COKELAT

BAHAN I (REBUS HINGGA GULA LARUT):

- 350 gram gula pasir
- 100 gram gula merah
- 400 ml air

BAHAN II:

- 4 butir telur
- 1 kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 400 gram tepung ketan
- 150 gram kelapa sangrai, haluskan
- 10 gram garam
- 4 sdt vanili bubuk

BAHAN IV:

- 500 ml santan kental

ADONAN HITAM

BAHAN I (REBUS HINGGA GULA LARUT):

- 400 gram gula pasir
- 100 gram gula merah
- 400 ml air

BAHAN II:

- 4 butir telur
- 1 kuning telur

BAHAN III:

- 300 gram tepung ketan hitam
- 100 gram tepung ketan
- 150 gram kelapa sangrai, haluskan
- 10 gram garam
- 2 sdt vanili bubuk

BAHAN IV:

- 500 ml santan kental

1. **Adonan cokelat:** Kocok bahan II hingga setengah mengembang. Masukkan bahan III hingga tercampur rata. Tuang bahan IV sedikit demi sedikit sambil diselingi dengan larutan bahan I, aduk perlahan dengan spatula. Lakukan hal yang sama untuk adonan hitam.
2. Alasi loyang ukuran 22 x 22 x 6 dengan kertas roti, panaskan ke dalam oven hingga cukup panas.
3. Tuangkan adonan cokelat, ratakan. Panggang dengan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan. Tuangkan kembali atasnya dengan adonan hitam, panggang. Lakukan hal yang sama hingga kedua adonan habis.
4. Matikan api atas, panggang kembali sebentar dengan api bawah hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong.



53. avocado tiramisu

BAHAN CAKE

BAHAN I:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur

300 gram

- ¼ sdt vanili bubuk
- 90 gram *fruktosa* (gula buah)
- 8 gram *cake emulsifier*, misal Sp, ovaleti Tbm

BAHAN II:

- 60 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 15 gram susu bubuk
- 10 gram tepung maizena
- ½ sdt *baking powder*

campur dan ayak

BAHAN III:

- 1 sdm susu kental manis
- 2 sdm cokelat *black forest*
- 1 sdm rum bakar
- 50 gram mentega
- 50 gram margarin

BAHAN *CREAM*

- 300 gram avokad
- 125 gram gula bubuk
- 75 gram *whipped cream*
- 75 ml susu cair
- 1 sdm pasta avokad
- 1 sdt kopi instan, cairkan
- 1 sdm *kahlua*, cairkan

masukkan blender, haluskan



- 350 gram *whipped cream*, kocok setengah mengembang
- 6 lembar *gelatin lembaran*, rendam dalam air es, lalu dipanaskan di atas air panas

BAHAN *GANACHE*

- 200 gram cokelat blok, parut
- 100 gram *whipped cream*
- 25 gram mentega tawar

BAHAN SIRUP

- 250 gram air
- 100 gram gula pasir
- 1 sdm kopi instan

1. ***Cake:*** Kocok bahan I hingga mengembang, tambahkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Masukkan bahan III, aduk rata. Tuang ke dalam loyang 30 cm x 40 cm x 4 cm. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit hingga matang. Potong cake menjadi dua bagian.
2. ***Cream:*** Campur semua bahan, aduk rata.
3. ***Ganache:*** Panaskan *whipped cream* dan mentega, lalu masukkan cokelat. Aduk rata.
4. Taruh satu lembar cake dalam loyang bongkar pasang, olesi dengan sirup, beri dengan *cream*. Tumpukkan kembali cake, oles dengan sirup, beri sisa *cream* sambil diratakan. Simpan dalam lemari es selama 1 jam hingga agak mengeras.
5. Siram dengan *ganache* hingga rata. Simpan dalam lemari es.
6. Potong dan hias sesuai selera.



54. banana cheese cake

BAHAN I:

4	buah pisang raja bulu yang tua, potong tipis

BAHAN II:

14	butir telur
4	putih telur
150	gram gula pasir
½	sdt vanili bubuk
1	sdt *cake emulsifier*, misal Sp, ovalet, Tbm

BAHAN III:

90	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20	gram susu bubuk
20	gram tepung maizena
1	sdt *baking powder*

BAHAN IV:

½	sdt esens pisang ambon
160	gram mentega, cairkan
½	tetes pewarna kuning

***BUTTERCREAM* UNTUK OLESAN, KOCOK HINGGA RATA:**

150	gram mentega
100	gram margarin
1	sdm pasta pisang
50	gram gula halus

TABURAN:

200	gram keju cheddar parut

1. Letakkan dan susun bahan I di atas loyang ukuran 30 cm x 10 cm x 4 cm.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan III, kocok rata. Tambahkan bahan IV, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
4. Olesi *buttercream*, taburi dengan keju parut dan potong sesuai selera.

55. blueberry cupcake

BAHAN I:

- 4 butir telur
- 1 kuning telur
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, ovelet, Tbm
- 130 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 ½ sdt *baking powder double acting*
- 15 gram susu bubuk

BAHAN III:

- ½ sdt pasta *blueberry*
- 105 gram susu cair
- 125 gram mentega cair

BAHAN IV:

- ½ kaleng *blueberry*

1. Kocok bahan I dengan kecepatan rendah hingga rata.
2. Masukkan bahan II sambil di ayak dan di kocok selama 4 menit hingga rata.
3. Masukkan bahan III, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam cetakan *cup* kecil yang telah diolesi mentega.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
6. Hias atasnya dengan *blueberry* atau sesuai selera.





56. brownies mango

BAHAN:

- 3 butir telur
- ½ sdt vanili bubuk
- 475 gram *milk cooking chocolate*, cairkan
- 50 gram mentega cair
- 75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 25 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*

ayak

TOPPING:

- 450 gram jus mangga
- 600 gram cokelat putih, potong kecil

1. Kocok telur dan vanili hingga mengembang. Tambahkan cokelat cair, kocok rata. Tuang mentega dan campuran tepung terigu, secara bergantian sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata.
2. Tuang ke dalam cetakan *cup cake* atau *cup aluminium* atau loyang ukuran 30 cm x 10 cm x 4 cm. Panggang ke dalam hingga matang.
3. ***Topping:*** Masak jus mangga hingga panas. Angkat. Tuangkan ke atas cokelat, biarkan hingga cokelat mencair sambil diaduk.
4. Angkat cake dari oven, dinginkan. Tuang bahan *topping*, ratakan.
5. Simpan ke dalam *freezer* hingga agak mengeras.

57. butter cappuccino cake

BAHAN I (PIE):

165 gram mentega
85 gram gula bubuk
265 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci

BAHAN II:

300 gram *cream cheese*
6 lembar *gelatin* lembaran, rendam dalam air es, cairkan di atas air panas
200 gram *whipped cream*, kocok hingga mengembang

BAHAN III:

150 gram *whipped cream*
100 gram gula palem
20 gram mentega
400 gram mentega, kocok hingga mengembang
1 sdm pasta *cappuccino*

BAHAN IV:

50 gram tiramisu bubuk tanpa rasa, untuk hiasan
50 ml susu cair dingin
200 gram *whipped cream*, kocok hingga kaku

1. **Bahan I:** Kocok mentega hingga mengembang. Masukkan gula, kocok lagi hingga rata. Tambahkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dengan ukuran 33 cm x 23 cm x 5 cm. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. **Bahan II:** Kocok *cream cheese* hingga lembut. Masukkan larutan *gelatin* kocok rata. Campurkan dengan *whipped cream* kocok, aduk rata. Tuangkan di atas pie.
3. **Bahan III:** Masak *whipped cream* dan gula hingga panas. Masukkan mentega dan aduk rata, angkat. Tuang ke dalam mentega kocok, sambil diaduk hingga rata. Tuang di atas adonan bahan II.
4. **Bahan IV:** Campur bubuk tiramisu dengan susu cair dingin, aduk rata. Tuang ke dalam *whipped cream*, kocok kembali hingga rata. Tuang di atas adonan bahan IV.
5. Simpan di dalam lemari es selama 1 jam, hingga mengeras. Potong dan hias sesuai selera.





58. cake hongkong

BAHAN I:

100	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1	sdt *boking powder double acting*
¼	sdt garam
¼	sdt vanili bubuk
50	ml minyak sayur
105	gram kuning telur
60	gram susu cair ┐ campur &
50	gram gula pasir┘ aduk rata

BAHAN II:

175	gram putih telur
½	sdt *cream of tartar*
80	gram gula pasir

TABURAN:

100	gram keju parut

1. Campur semua bahan I, aduk dengan *wiskhing* hingga rata.
2. Kocok bahan II hingga kaku, campurkan ke bahan I, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam cetakan *cupcake* dan taburi dengan keju parut. Panggang dalam oven dengan suhu 170ºC dan dialasi dengan loyang 3 susun agar tidak hangus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.

59. cake kombinasi lapis legit prunes



BAHAN I:

- 250 gram kuning telur
- 125 gram gula bubuk
- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
  (kocok hingga mengembang)
- 2 sdm susu kental manis
- ¼ sdt vanili bubuk
- 35 gram tepung terigu
- 15 gram susu bubuk
  (campur, aduk dan ayak)
- 1 sdm rum bakar
- ½ kaleng buah prunes

BAHAN II:

- 22 kuning telur
- 2 putih telur
- 250 gram gula pasir halus (kastor)
- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 2 sdm susu kental manis
- 105 gram tepung terigu
- 25 gram susu bubuk *full cream*
  (campur & ayak)
- ¼ sdt vanili bubuk

1. **Bahan I:** Campur mentega kocok dengan susu kental manis dan rum. Kocok kembali hingga tercampur rata, sisihkan. Kocok telur, gula, dan vanili hingga kental dan mengembang. Masukkan campuran tepung dan mentega kocok, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan rum bakar.
2. Tuang 1 sendok sayur ke loyang dengan diameter 24 cm yang telah dioles dengan margarin dan dialasi dengan kertas roti yang oles dengan margarin. Panggang dengan api atas hingga berwarna kecokelatan, lalu tekan-tekan permukaan cake dengan alat penekan khusus lapis legit, atau jika tidak ada dengan punggung sendok makan. Tuang kembali 1 sendok sayur, panggang, dan tekan, lalu taruh buah *prunes*. Siram dengan 1 sendok sayur lagi, panggang, demikian seterusnya hingga adonan habis. Panggang hingga matang.
3. **Bahan II:** Kocok telur dan gula hingga kental dan mengembang. Masukkan mentega kocok dan susu kental manis, aduk hingga rata. Terakhir masukkan campuran tepung, aduk hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang dengan diameter 24 cm dan tinggi 4 cm yang telah dioles dengan mentega dan dialasi dengan kertas roti.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC hingga matang.
6. Lapisi bahan II dengan bahan I, lalu tutup dengan bahan II dengan perekat selai *strawberry*.

60. cappuccino cake

BAHAN I:

200	gram mentega	kocok hingga mengembang
100	gram margarin	
100	gram gula halus	
½	sdt vanili bubuk	
1	sdt rum bakar	

BAHAN II:

10	butir kuning telur	kocok hingga mengembang
100	gram gula halus	

BAHAN III:

275	gram tepung terigu	campur & ayak
25	gram susu bubuk	
1	sdt *baking powder*	
½	sdt soda kue	

BAHAN IV:

200	gram putih telur	kocok hingga kaku
1	sdm gula pasir	

BAHAN V:

1	bungkus *cappuccino sachet*

BAHAN VI:

50	gram mentega	campur & aduk rata
50	gram tepung terigu	
50	gram gula bubuk	
½	sdt vanili bubuk	
50	gram *chocolate chip*	

1. Campur bahan I dan II, kocok kembali hingga tercampur. Tambahkan bahan III, kocok hingga rata.
2. Masukkan bahan IV dan bahan V aduk perlahan dengan spatula.
3. Tuang adonan ke dalam *cup aluminium foil* atau loyang ukuran 30 cm x 10 cm x 4 cm. Taburi bahan VI. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat.





61. chocolate star brownies

BAHAN

KULIT PIE:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 125 gram gula pasir halus
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 butir telur
- 1 sdt *baking powder*
- 175 gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
- 100 gram tepung terigu berprotein tinggi, misal cakra
- 40 gram cokelat bubuk

(campur & auk rata)

BROWNIES:

- 170 gram telur
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt vanili bubuk
- 30 gram *dark cooking chocolate*
- 100 gram *milk cooking chocolate*

(campur & panaskan hingga mencair)

- 100 gram krim cair
- 100 gram *whipped cream*
- 90 gram tepung terigu
- 25 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*

(campur & aduk rata)

- Almond secukupnya untuk taburan

1. **Kulit Pie:** Kocok mentega, margarin, gula, dan vanili hingga mengembang. Masukkan telur, kocok kembali hingga rata. Masukkan campuran tepung, aduk hingga rata. Simpan ke dalam lemari es, keluarkan lalu giling tipis.
2. Letakkan pada cetakan pie dan panggang dalam oven dengan suhu 150°C hingga setengah matang. Angkat.
3. **Brownies:** Kocok telur, gula pasir,, dan vanili hingga gula larut. Masukkan campuran cokelat cair, aduk rata. Tambahkan campuran tepung, aduk.
4. Tuang ke dalam pie dan taburi atasnya dengan irisan almond. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 25 menit hingga matang. Angkat.
5. Hias sesuai selera.

62. coconut banana brownies pie

BAHAN

KULIT PIE:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 butir telur
- 1 sdt *baking powder*
- 175 gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
- 125 gram tepung terigu berprotein tinggi, misal cakra
- 25 gram susu bubuk
- 50 gram *almond powder*

(campur rata)

BROWNIES:

- 140 ml susu cair
- 200 gram gula pasir
- 30 gram *white cooking chocolate*
- 80 gram mentega
- 100 gram kelapa parut kering
- 75 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*
- 5 butir telur

TABURAN:

- 50 gram mentega
- 50 gram gula bubuk
- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gram kelapa parut kering
- 2 buah pisang raja, kupas, panggang dan taburi gula halus, potong dadu

1. **Kulit pie:** Kocok mentega, margarin, gula, dan vanili hingga mengembang. Masukkan telur, kocok hingga rata. Terakhir masukkan campuran tepung dan aduk rata. Simpan dalam lemari es, lalu giling tipis.
2. Cetak dalam cetakan pie dan panggang dalam oven dengan suhu 150°C selama ± 10 menit hingga setengah matang.
3. **Brownies:** Campur susu, gula, *white cooking chocolate*, dan mentega. Panaskan di atas api sambil diaduk. Angkat dan campur dengan campuran kelapa kering dan telur, aduk rata.
4. Masukkan ke dalam pie dan taburi dengan campuran tepung terigu dan potongan pisang raja.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 25 menit hingga matang. Angkat.
6. Hias sesuai selera.



63. coffee blondo

BAHAN

CAKE:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur
- ½ sdt vanili bubuk
- 90 gram gula pasir
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, ovelet, Tbm
- 60 gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
- 15 gram susu bubuk
- 10 gram tepung maizena
- ½ sdt *baking powder*

(campur rata)

- 50 gram margarin
- 50 gram mentega

(cairkan)

CREAM:

- 100 gram *whipped cream*
- 10 gram biji kopi sangrai, tumbuk kasar
- 200 gram *dark cooking chocolate*
- 500 gram *whipped cream*, kocok

SIRUP:

- 125 gram gula pasir
- 250 gram air
- 1 sdm kopi instan
- 2 sdm *kahlua*

1. **Cake:** Kocok telur, vanili, gula, dan *cake emulsifier* hingga mengembang. Masukkan campuran tepung, kocok rata. Terakhir masukkan campuran margarin, aduk rata. Tuang dalam loyang ukuran 26 cm x 26 cm x 2 cm yang telah diolesi margarin. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit hingga matang. Angkat dan didinginkan, potong cake jadi dua.
2. ***Cream:*** Panaskan *whipping cream* dan kopi sambil diaduk hingga tercampur rata. Angkat dan diamkan selama 15 menit, lalu saring. Campurkan cokelat dan panaskan hingga cokelat larut. Angkat dan dinginkan. Masukkan *whipped cream* kocok, aduk rata.
3. **Sirup:** Rebus air, gula, dan kopi hingga mendidih dan larut. Dinginkan dan masukkan *kahlua*. Aduk rata.
4. Ambil satu cake dan basahi dengan sirup, oles dengan *cream*, tumpukkan cake kembali lalu siram dengan sirup dan olesi kembali dengan *cream*. Simpan dalam lemari es selama 24 jam hingga mengeras.
5. Potong-potong dan hias sesuai selera.





64. coffee moca cake

BAHAN I:

400	gram telur
125	gram gula pasir
10	gram *cake emulsifier* misal So, ovalet, Tbm
10	gram vanili bubuk

BAHAN II:

125	gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
20	gram susu bubuk
20	gram tepung maizena
½	sdt *baking powder*

BAHAN III:

1	sdt kopi instan, larutkan dengan *kahlua*
1	sdm pasta mocca
100	gram mentega
50	gram margarin

***BUTTERCREAM* MOCCA (KOCOK HINGGA RATA):**

150	gram mentega
100	gram margarin
1	sdm pasta mocca
50	gram gula bubuk

TABURAN:

100	gram meises

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan bahan III, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang dengan diameter 10 cm yang telah diolesi margarin. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Olesi permukaannya dengan *buttercream* mocca dan taburi dengan meises.

65. custrad caramel cake

BAHAN

CARAMEL:

200 gram gula pasir

CUSTARD:

100 gram gula palem
600 ml santan/susu cair
10 kuning telur
½ sdt vanili bubuk
¼ sdt garam

CAKE:

200 gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
2 sdt *baking powder*
¼ sdt garam
¼ sdt vanili bubuk
70 ml minyak sayur
75 gram kuning telur
60 gram gula palem
190 gram air
220 gram putih telur ┐
1 sdt *cream of tartar* ├ kocok hingga kaku
60 gram gula palem ┘

1. **Caramel:** Cairkan gula di atas wajan dan tuangkan di dalam loyang dengan ukuran 33 cm x 23 cm x 5 cm.
2. **Custard:** Campur semua bahan, aduk rata dan saring. Tuangkan di atas caramel.
3. **Cake:** Campur semua bahan kecuali putih telur kocok, aduk dengan menggunakan *wiskhing* hingga rata. Tuangkan adonan ke dalam kocokan putih telur, aduk perlahan dengan spatula.
4. Tuangkan adonan cake di atas lapisan *custard*. Panggang di dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 30 menit. Letakkan di atas loyang berisi air panas setinggi ± 1 cm (*steam bake*) hingga matang dan menjadi adonan yang padat.
5. Setelah matang, angkat, dinginkan, potong-potong, dan hias sesuai selera.





66. custrad durian cake

BAHAN

CARAMEL:

200	gram gula pasir

CUSTARD:

100	gram gula pasir
300	ml susu *evaporated*
100	ml jus durian
220	ml air
10	kuning telur
¼	sdt vanili bubuk
¼	sdt garam

CAKE:

200	gram tepung terigu protein sedang misal, segitiga
50	gram jus durian
2	sdt *baking powder double acting*
¼	sdt garam
½	sdt vanili bubuk
80	ml minyak sayur
75	gram kuning telur
50	gram gula pasir
200	ml air
220	putih telur
1	sdt *cream of tartar*
90	gram gula pasir

campur & kocok hingga kaku

1. ***Caramel:*** Cairkan gula pasir di atas wajan hingga mencair, tuangkan ke dalam loyang dengan ukuran 33 cm x 23 cm x 5 cm.
2. ***Custard:*** Campur semua bahan, aduk rata dan saring. Tuangkan di atas caramel.
3. ***Cake:*** Campur semua bahan kecuali putih telur kocok, aduk dengan *wiskhing* (alat pengocok dengan tangan) hingga rata. Tuangkan ke kocokan putih telur, aduk rata.
4. Tuangkan adonan cake ke atas lapisan *custard* dan panggang di dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 30 menit. Letakkan di atas loyang berisi air panas dengan tinggi ± 1 cm (*steam bake*) hingga matang dan menjadi adonan yang padat.
5. Setelah matang, angkat, dinginkan, potong-potong, dan hias sesuai selera.

67. machino milk brownies

KULIT PIE MOCHA

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 100 gram margarin
- 100 gram gula pasir halus (kastor)
- ¼ sdt vanilli bubuk
- 1 sdm pasta machiato/ mocca

BAHAN II:

- 1 butir telur
- 100 gram *milk cooking chocolate*, cairkan

BAHAN III:

- 1 sdt *baking powder*
- 225 gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
- 125 gram tepung terigu berprotein tinggi, misal cakra
- 25 gram susu bubuk

BROWNIES MACHINO

BAHAN I:

- 170 gram telur
- 50 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN MASAK HINGGA COKELAT LARUT):

- 150 gram *milk cooking chocolate*
- 100 gram *whipped cream*

BAHAN III (CAMPUR RATA):

- 90 gram tepung terigu berprotein rendah, misal kunci
- 25 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram kacang mete, cincang

TABURAN:

- *Chocolate chip* secukupnya
- *Almond* secukupnya



1. **Kulit pie mocha:** Kocok bahan I hingga mengembang. Masukkan bahan II dan kocok kembali hingga rata. Masukkan bahan III, aduk rata.
2. Simpan dalam lemari es, lalu giling dan cetak dalam cetakan pie. Panggang setengah matang dengan panas oven 150°C selama ± 10 menit.
3. ***Brownies Machino:*** Kocok bahan I sebentar hingga gula larut. Masukkan bahan II, aduk rata. Masukkan bahan III, aduk rata. Tuangkan ke dalam kulit pie dan taburi dengan *chocolate chip* dan *almond*. Panggang ke dalam oven hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

68. napoleon chocolate hazelnut

BAHAN

KULIT:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 250 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 50 gram mentega
- 1 butir telur
- 175 gram air es
- 25 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 300 gram *korsvet*

LAPISAN COKELAT:

- 250 gram *chocolate nougat*

BUTTERCREAM:

- 75 gram krim kental
- 75 gram mentega putih

kocok semua bahan selama 20 menit dan tambah 100 gram *white cooking chocolate* cair

Kacang hazelnut secukupnya, untuk taburan

1. **Kulit:** Campur bahan I kecuali *korsvet* dan uleni hingga kalis. Simpan selama 15 menit. Tambahkan *korsvet*, lalu giling dan lipat hingga 3 x giling dan tipiskan setebal ± 2 mm. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
2. **Cara penyelesaian:** Tata kue dengan urutan kulit, lapisan cokelat, kulit, *buttercream* + taburi kacang hazelnut, kulit, lapisan cokelat, dan terakhir kulit lagi.
3. Simpan dalam lemari es selama 1 jam. Potong-potong dan hias sesuai selera.



69. napoleon strawberry

BAHAN

KULIT:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 250 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 50 gram mentega
- 1 butir telur
- 175 gram air es
- 25 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 300 gram *korsvet*

VLA:

- 50 gram vla instan
- 125 gram susu cair
- ½ sat esens *strawberry*

kocok hingga rata

***BUTTERCREAM*:**

- 75 gram krim kental
- 75 gram mentega putih
- 50 gram *fondant* / susu kental manis
- ½ sdt esens *strawberry*
- *Strawberry secukupnya*

kocok semua bahan & tambahkan 100 gram *white cooking chocolate* cair

1. **Kulit:** Aduk dan uleni bahan I hingga kalis, diamkan selama 15 menit. Tambahkan *korsvet*, lalu lipat 3 x, giling dan tipiskan setebal ± 2 mm. Panggang di dalam oven dengan suhu 200°C selama 15 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
2. **Penyelesaian:** Lapisi kue dengan susunan kulit, *buttercream* + *strawberry,* kulit, vla, kulit, *buttercream* + *strawberry* segar, dan terakhir kulit.
3. Simpan dalam lemari es selama 1 jam. Potong-potong dan hias sesuai selera.



70. pandan layer cake

CAKE

BAHAN I:

8	kuning telur
4	putih telur
¼	sdt vanilli bubuk
90	gram gula pasir
10	gram *cake emulsifier*, misal Sp, ovalet, Tbm

BAHAN II:

60	gram tepung terigu	campur & ayak
15	gram susu bubuk	
10	gram tepung maizena	
½	sdt *baking powder*	

BAHAN III:

50	gram margarin
50	gram mentega

ADONAN PANDAN:

625	ml air	campur & aduk rata
350	ml santan	
160	gram gula pasir	
100	gram tepung *hunkue*	
25	gram tepung maizena	
¼	sdt garam	
¼	sdt pandan pasta	

1. **Cake:** Kocok bahan I hingga mengembang. Tambahkan bahan II, kocok hingga tercampur rata. Masukkan bahan III, aduk rata.
2. Tuang ke dalam loyang 26 cm x 26 cm x 2 cm. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan, lalu belah menjadi 2 bagian.
3. Ambil 1 lapis cake, lalu siram dengan adonan pandan, tumpuk dengan cake, dan siram dengan adonan pandan.
4. Simpan dalam lemari es selama 1 jam hingga agak mengeras.
5. Potong-potong dengan ukuran ±7 x 7 cm dan hias sesuai selera.





71. pattaya cake

BAHAN I:

150	gram tepung terigu
1 ½	sdt *baking powder double acting*
¼	sdt vanilli bubuk
½	sdt esens *blueberry*
¼	sdt garam
70	ml minyak sayur
90	gram kuning telur
70	gram gula pasir
150	gram susu cair

BAHAN II:

270	gram putih telur	kocok hingga kaku
½	sdt *cream of tartar*	
100	gram gula pasir	

BAHAN III:

200	gram *whipped cream*	kocok hingga mengembang
½	sdt esens *blueberry*	

BAHAN IV:

250	gram *blueberry* kalengan

1. Aduk semua bahan I dengan *wiskhing* hingga rata.
2. Tuangkan ke dalam bahan II, aduk hingga tercampur rata sambil diaduk.
3. Tuang ke dalam loyang ukuran 40 cm x 26 cm x 2 cm yang telah diolesi margarin.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit dengan *double* loyang agar bagian bawah tidak berwarna cokelat hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Lapisi dengan bahan III dan IV. Hias sesuai selera.
6. Sajikan.

72. phuket chocolate cake

BAHAN I:

- 120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 ½ sdt *baking powder double acting*
- 30 gram cokelat bubuk
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 80 ml minyak sayur
- 90 gram kuning telur
- 75 gram gula pasir
- 160 gram susu cair

BAHAN II:

- 270 gram putih telur
- ½ sdt *cream of tartar*
- 110 gram gula pasir

(kocok hingga kaku)

BAHAN III:

- {200 gram *whipped cream*
- 2 sdm *kahlua*

(kocok hingga mengembang)

BAHAN IV *(GANACHE)*:

- 150 gram *whipped cream*
- 450 gram mentega tawar
- 200 gram *chocolate block* yang diparut

(panaskan sampai panas lalu masukkan cokelat sampai lumer, setelah dingin baru dapat digunakan)

1. Aduk semua bahan I dengan *wiskhing* hingga rata.
2. Masukkan bahan II, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang ukuran 40 cm X 26 cm X 2 cm, yang telah diolesi margarin.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit dengan *double* loyang hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Lapisi dengan bahan III dan bahan IV.
6. Potong-potong, hias sesuai selera. Sajikan.





73. taiwan sponge cheese cake

BAHAN I:

- 500 gram *cream cheese*
- 375 ml susu cair
- 250 gram mentega

BAHAN II:

- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 125 gram tepung maizena

BAHAN III:

- 525 gram kuning telur

BAHAN IV:

- 560 gram putih telur
- 375 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 ½ sdt *cream of tartar*
- *Cheese spread* secukupnya, untuk olesan

1. Kukus *cream cheese* (bahan I) sampai lembut. Tuang susu sedikit demi sedikit sampai habis. Terakhir masukkan mentega, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan tepung terigu, tepung maizena (bahan II), dan kuning telur (bahan III), aduk hingga rata.
3. Kocok bahan IV hingga mengembang dan kaku. Campurkan dengan bahan *cream cheese*, aduk rata.
4. Cetak dalam loyang 30 cm x 40 cm x 5 cm menjadi 2 loyang atau diameter 18 cm menjadi 5 loyang dalam *double* loyang dan diberi air (*steam bake*).
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 60 menit hingga matang. Angkat.
6. Setelah dingin, lapisi dengan *cheese spread*.
7. Sajikan.

74. yam layer cake

CAKE

BAHAN I:

8	kuning telur
4	putih telur
¼	sdt vanilli bubuk
90	gram gula pasir
10	gram *cake emulsifier*, misal Sp, ovalet, Tbm

BAHAN II:

60	gram tepung terigu berprotein sedang, misal segitiga
15	gram susu bubuk
10	gram tepung maizena
½	sdt *baking powder*

BAHAN III:

50	gram mentega
50	gram margarin

BAHAN YAM LAYER:

925	ml susu cair
100	gram tepung *hunkue*
25	gram tepung maizena
175	gram gula pasir
¼	sdt garam
¼	sdt yam pasta

1. Kocok bahan I hingga mengembang. Tambahkan bahan II dan kocok kembali. Masukkan bahan III, aduk hingga rata.
2. Tuang ke dalam loyang ukuran 26 cm x 26 cm x 2 cm yang telah diolesi margarin menjadi 2 loyang.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 15 menit hingga matang.
4. Belah cake menjadi 2 bagian, letakkan ke dalam loyang bongkar pasang.
5. Ambil 1 bagian cake, siram dengan lapisan yam, tumpuk dengan cake, dan siram dengan lapisan yam. Simpan dalam lemari es selama 1 jam hingga agak mengeras.
6. Potong-potong dengan ukuran ± 7 x 7 cm dan hias sesuai selera.
7. Sajikan.



75. barbbara cake

BAHAN I:

300 gram mentega
¼ sdt vanili bubuk
1 sdm rum
1 sdm susu kental manis
100 gram gula bubuk

BAHAN II:

250 gram (10 butir) kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

150 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
25 gram tepung maizena
25 gram susu bubuk

BAHAN IV (KOCOK HINGGA KAKU):

200 gram putih telur
100 gram gula pasir

BAHAN V:

1 sdm cokelat pasta
¼ sdt *coffee toffee*

BAHAN VI:

20 gram kenari/almond

1. Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk rata. Tambahkan bahan IV, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Ambil ¼ adonan, campur dengan bahan V, aduk.
3. Tuang adonan ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Beri adonan yang telah dicampur dengan bahan V di atasnya secara acak dan taburi bahan VI.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 170°C selama ± 30 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
5. Potong-potong, sajikan.



76. chischoc moist Cake

BAHAN I:

600 gram (12 butir) telur
400 gram gula pasir halus (kastor)
25 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
1 sdt garam
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
40 gram susu bubuk

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

200 gram mentega

BAHAN IV:

100 gram keju cheddar parut

BAHAN V:

1 sdm cokelat bubuk, larutkan dengan sedikit air panas
1 sdm cokelat pasta

BAHAN VI:

Keju cheddar secukupnya, untuk taburan

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi.
2. Masukkan bahan II sambil kocok rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi dua bagian. Satu bagian campur dengan bahan IV dan sisanya campur dengan bahan V.
4. Tuang adonan cokelat ke dalam 5 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan keju di atasnya lalu taburi bagian atasnya dengan bahan VI.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 30 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
6. Potong-potong, sajikan.



77. fine cheese brownies

BROWNIES

BAHAN I:

100 gram mentega
125 gram *dark cooking chocolate*
¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

90 gram telur
110 gram gula pasir
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

75 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
¼ sdt *baking powder*

CHEESE

BAHAN I:

100 gram *cream cheese*
125 gram mentega
100 gram *white cooking chocolate*
80 gram gula pasir
1/8 sdt vanili bubuk
¼ sdt garam

BAHAN II:

150 gram (3 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

115 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
10 gram susu bubuk
¼ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

Keju cheddar parut secukupnya



1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. ***Cheese:*** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan keju dan taburi bagian atasnya dengan bahan IV.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

78. tiramisu & chocolate brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- ¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 90 gram telur
- 100 gram gula pasir
- 1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- ¼ sdt *baking powder*

TIRAMISU

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 80 gram gula bubuk
- 1/8 sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt tiramisu pasta/ machiato pasta

BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III:

- 100 gram *white cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 10 gram susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Tiramisu:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
5. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan tiramisu di atasnya, bentuk pola marmer dengan menggunakan tusuk sate.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



79. blueberry & chocolate brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- ¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 80 gram telur
- 110 gram gula pasir
- 1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- ¼ sdt *baking powder*

BLUEBERRY

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 80 gram gula pasir
- 1/8 sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III:

- 100 gram *white cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 115 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 12 gram *mascarpone powder*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN V:

- 50 gram selai *blueberry*
- ¼ sdt esens *blueberry*

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.



2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Ambil sedikit adonan, masukkan ke dalam plastik segitiga. Sisihkan.
4. ***Blueberry:*** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
5. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Terakhir beri bahan V, aduk rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *blueberry* di atasnya. Semprotkan dengan sisa adonan brownies, bentuk pola batik dengan menggunakan tusuk sate.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

80. strawberry & chocolate brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 125 gram *dark cooking chocolate*
- ¼ sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

- 90 gram telur
- 110 gram gula pasir
- 1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 70 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- ¼ sdt *baking powder*

STRAWBERRY

BAHAN I:

- 100 gram *cream cheese*
- 125 gram mentega
- 1 sdm *strawberry* pasta
- 160 gram gula pasir
- 1/8 sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 150 gram (3 butir) telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 115 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 12 gram *mascarpone powder*
- ¼ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 50 gram selai *strawberry*

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Strawberry:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *strawberry* di atasnya, semprotkan dengan bahan IV.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 45 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



81. brownies ketan hitam

BAHAN I:

- 400 gram (8 butir) telur
- 275 gram gula pasir
- 16 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung ketan hitam
- 25 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram cokelat bubuk

BAHAN III:

- 100 ml santan kental, siap pakai
- 200 gram mentega, lelehkan

BAHAN IV:

- *White cooking chocolate*, lelehkan

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi.
2. Masukkan bahan II sambil kocok rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang adonan ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 30 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
5. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan IV hingga rata, biarkan mengeras.
6. Potong-potong, sajikan.



82. almond durian brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

DURIAN

BAHAN I:

250 gram mentega
250 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN II:

6 kuning telur
4 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
25 gram keripik durian, haluskan
½ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

150 gram daging durian, haluskan

BAHAN V:

25 gram almond

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Durian:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan durian di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



83.banana & cheese brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 200 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram mentega

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 25 gram susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*

PISANG

BAHAN I:

- 250 gram mentega
- 125 gram gula pasir halus (kastor)
- 125 gram gula palem

BAHAN II:

- 5 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 15 gram susu bubuk

BAHAN IV:

- 250 gram pisang ambon, haluskan
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt *baking powder*
- ¼ sdt esens pisang ambon

BAHAN V:

- 50 gram keju cheddar parut



1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pisang:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan durian di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.

84. monte carlo brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
½ sdt *baking powder*
25 gram susu bubuk

POUND CAKE

BAHAN I:

300 gram mentega
250 gram gula pasir halus (kastor)
50 ml susu kental manis

BAHAN II:

8 kuning telur
4 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram susu bubuk
25 gram tepung maizena

BAHAN IV:

2 sdm mocha pasta
1 sdm cokelat pasta

BAHAN V:

100 gram biscuit stick

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan mocha pasta dan sisanya campur dengan cokelat pasta, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *pound cake* cokelat di atasnya. Letakkan dan susun bahan V, tuangkan kembali sisa adonan *pound cake* mocha.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



85. triple decker brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *milk cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula pasir halus (kastor)
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

POUND CAKE

BAHAN I:

300 gram mentega
200 gram gula pasir halus (kastor)
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN II:

10 kuning telur
4 putih telur

BAHAN III:

100 gram *white cooking chocolate*, leleh

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

BAHAN V:

2 sdm cokelat pasta

BAHAN VI:

1 sdt orange pasta
¼ sdt pewarna orange

BAHAN VII:

100 gram kacang mete

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
5. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan



dengan spatula hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan V dan sisanya campur dengan VI, aduk.

6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *pound cake* cokelat dan orange di atasnya secara berselang-seling, taburi dengan bahan VII.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



86. sweet corn & jackfruit brownies

BROWNIES

BAHAN I:

225 gram *dark cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula pasir halus (kastor)
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

JAGUNG

BAHAN I:

250 gram mentega
250 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN II:

5 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

250 gram jagung manis rebus, haluskan
¼ sdt pewarna kuning telur

BAHAN V:

50 gram keripik nangka, giling kasar

BAHAN VI:

Dark cooking chocolate leleh secukupnya



1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Jagung:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan jagung di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan VI, biarkan mengeras.
9. Potong-potong, sajikan.

87. coconut pandan brownies

BROWNIES

BAHAN 1:

225 gram *milk cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula pasir halus (kastor)
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

120 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

CAKE KELAPA

BAHAN I:

300 gram mentega
300 gram gula pasir halus (kastor)
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN II:

8 kuning telur
4 putih telur

BAHAN III (CAMPUR):

225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*
40 gram kelapa parut kering

BAHAN IV:

1 sdt pandan pasta
¼ sdt pewarna hijau

BAHAN V:

Kelapa parut kering secukupnya

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cake kelapa:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan sisanya biarkan kuning.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang kembali adonan kelapa warna hijau dan kuning secara berselang-seling di atasnya, taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



88. black beauty brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

CAKE KETAN HITAM

BAHAN I:

300 gram mentega
250 gram gula bubuk
50 ml susu kental manis

BAHAN II:

6 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

225 gram ketan hitam
25 gram cokelat bubuk

BAHAN IV:

White cooking chocolate leleh secukupnya



1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cake ketan hitam:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan ketan hitam di atasnya.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan IV, biarkan mengeras.
9. Potong-potong, sajikan.

89. violet dates brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *white cooking chocolate*
125 gram mentega

BAHAN II:

3 butir telur
180 gram gula pasir halus (kastor)
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

CAKE KURMA

BAHAN I:

300 gram mentega
150 ml susu kental manis
150 gram gula pasir halus
1/8 sdt vanili bubuk

BAHAN II:

6 butir telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
25 gram tepung maizena
½ sdt *baking powder*

BAHAN IV:

½ sdt pewarna ungu

BAHAN V:

½ sdt pewarna kuning

BAHAN VI:

200 gram kurma, potong dadu kecil

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Cake kurma:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan sisanya campur dengan bahan V.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan kurma warna ungu dan kuning secara berselang-seling di atasnya, taburi dengan bahan VI.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



90. parissian lemon chocolate brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
60 gram mentega
60 gram margarin

BAHAN II:

3 butir telur
200 gram gula pasir halus (kastor)
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
30 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

LEMON POUND CAKE

BAHAN I:

100 gram mentega
50 gram margarin
100 gram gula pasir halus (kastor)
50 ml susu kental manis

BAHAN II:

5 kuning telur
2 putih telur
¼ sdt pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
20 gram tepung maizena
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

1 sdt lemon pasta
1 sdm sirup *sunquick*

CAKE PUTIH TELUR

BAHAN I:

100 gram (3 butir) putih telur
¼ sdt *cream of tartar*
10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
50 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

40 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
10 gram susu bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

25 gram mentega
15 gram margrain

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Lemon Pound Cake:** Kocok



bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.

5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. **Cake Putih Telur:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
8. Tuang adonan brownies ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Semprotkan adonan lemon *pound cake* dan adonan putih telur secara berselang-seling di atasnya.
9. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
10. Potong-potong, sajikan.



91. aloha peach chocolate brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *milk cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*

PEACH POUND CAKE

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin



300 gram gula pasir halus (kastor)
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

300 gram (6 butir) telur
¼ sdt pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

250 gram peach, cincang kasar



CAKE COKELAT PUTIH TELUR

BAHAN I:

100 gram (3 butir) putih telur
½ sdt *cream of tartar*
10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
60 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

35 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
5 gram cokelat bubuk
10 gram susu bubuk

BAHAN III (CAIRKAN):

25 gram mentega
25 gram margarin

BAHAN IV:

½ sdm cokelat pasta

BAHAN V:

White cooking chocolate leleh secukupnya

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Peach Pound Cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. **Cake Putih Telur:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
8. Tuang adonan brownies ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Semprotkan adonan peach *pound cake* dan adonan putih telur secara berselang-seling di atasnya.
9. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
10. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan V.
11. Potong-potong, sajikan.

92. spekuk layer brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
60 gram mentega
60 gram margarin

BAHAN II:

3 butir telur
180 gram gula pasir halus (kastor)
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
30 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

SPEKUK POUND CAKE

BAHAN I:

200 gram mentega
100 gram margarin
200 gram gula palem
100 gram gula pasir halus (kastor)
½ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

8 kuning telur
4 putih telur
¼ sdt pewarna kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram susu bubuk
20 gram tepung maizena
10 gran bumbu spekuk

BAHAN IV:

Lapis legit secukupnya, siap pakai, potong-potong

BAHAN V:

100 gram almond

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Spekuk Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan ½ sdt mocha pasta



dan sisanya campur dengan ½ sdt cokelat pasta, aduk.

6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Letakkan dan susun bahan IV, tuang adonan *pound cake* di atasnya. Taburi dengan bahan V.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



93. rainbow layer brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
60 gram mentega
60 gram margarin

BAHAN II:

3 butir telur
180 gram gula pasir halus (kastor)
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
30 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

POUND CAKE

BAHAN I:

200 gram mentega
100 gram margarin
200 gram gula pasir halus (kastor)
100 ml susu kental manis

BAHAN II:

7 kuning telur
5 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram susu bubuk
20 gram tepung maizena

BAHAN IV:

Pewarna orange secukupnya
Pewarna hijau secukupnya
Pewarna merah muda secukupnya

BAHAN V:

200 gram *biscuit stick chocolate*

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing beri pewarna orange, hijau, dan merah muda, aduk.



6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Letakkan dan susun bahan V, semprotkan adonan *pound cake* yang telah diberi pewarna secara berselang-seling di atasnya.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Potong-potong, sajikan.



94. frambosen apple slice brownies

BROWNIES

BAHAN I:

250 gram *dark cooking chocolate*
60 gram mentega
60 gram margarin

BAHAN II:

3 butir telur
180 gram gula pasir halus (kastor)
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
30 gram susu bubuk
½ sdt *baking powder*

POUND CAKE

BAHAN I:

200 gram mentega
100 gram margarin
200 gram gula pasir halus (kastor)
100 ml susu kental manis

BAHAN II:

7 kuning telur
5 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20 gram susu bubuk

BAHAN IV:

100 gram apel, haluskan, masak hingga mengental
150 gram manisan frambosen, potong kecil-kecil

BAHAN V:

white cooking chocolate leleh secukupnya



1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pound cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
6. Tuang adonan brownies ke dalam 3 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan *pound cake* di atasnya.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
8. Semprotkan bagian atasnya dengan bahan V hingga rata, biarkan mengeras.
9. Potong-potong, sajikan.

95. backenlose brownies

BAHAN I:

- 750 ml susu kental manis
- 300 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN II:

- 250 gram wafer bubuk
- 200 gram kacang mete cincang, panggang

BAHAN III:

- 25 gram ceri merah, potong kecil-kecil
- 25 gram ceri hijau, potong kecil-kecil
- 25 gram kismis

1. Campur bahan I dan bahan II menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah dilapisi dengan *aluminium foil*, ratakan.
3. Taburi bagian atasnya dengan bahan III. Simpan ke dalam lemari es hingga mengeras.
4. Potong-potong, sajikan.



96. pineapple malacof brownies

BROWNIES

BAHAN I:

- 250 gram *white cooking chocolate*
- 60 gram mentega
- 60 gram margarin

BAHAN II:

- 3 butir telur
- 180 gram gula pasir halus (kastor)
- ¼ sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 130 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 30 gram susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*

PINEAPPLE POUND CAKE

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 200 gram gula pasir halus (kastor)
- 100 gram selai nanas

BAHAN II:

- 7 kuning telur
- 5 putih telur
- 1 sdt esens nanas
- ¼ sdt pewarna kuning

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk

CAKE PUTIH TELUR

BAHAN I:

- 210 gram (7 butir) putih telur
- ½ sdt *cream of tartar*
- 10 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- 120 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 80 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram susu bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN CAIRKAN):

- 50 gram mentega
- 50 gram margarin

BAHAN IV:

- 150 gram manisan nanas, potong-potong

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Pineapple Pound Cake:** kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II satu



persatu sambil dikocok hingga tercampur rata.

5. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
6. **Cake Putih Telur:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tambahkan bahan IV, aduk.
8. Tuang adonan brownies ke dalam 4 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Semprotkan adonan *pineapple pound cake* dan adonan putih telur secara berselang-seling di atasnya.
9. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 35 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
10. Potong-potong, sajikan.



97. brulle chocolate brownies

BAHAN I:

300 gram *biscuit marie*, haluskan
175 gram mentega, cairkan
1 butir telur



BAHAN II:

260 ml krim kental
40 gram mentega
250 gram *dark cooking chocolate*, potong-potong
1 kuning telur
2 butir telur

BAHAN III:

260 ml krim kental
40 gram mentega
250 gram *white cooking chocolate*, potong-potong
1 kuning telur
2 butir telur

1. Campur bahan I menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Cetak adonan ke dalam 2 buah loyang persegi panjang 30 x 10 x 4 yang telah diolesi dengan margarin hingga rata.
2. **Bahan II:** Rebus krim kental hingga panas, angkat. Masukkan mentega, *dark cooking chocolate*, dan telur, aduk hingga rata. Tuangkan adonan di atas bahan I. Lakukan hal yang sama untuk bahan III, setelah adonan tercampur rata, tuangkan di atas bahan II.
3. Panggang ke dalam oven dengan suhu 160ºC selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Potong-potong. Hias dengan cokelat dekor dan sajikan.

BROWNIES

BAHAN I:

100	gram mentega
125	gram *dark cooking chocolate*
¼	sdt kopi bubuk instan

BAHAN II:

90	gram (2 butir) telur
100	gram gula pasir
1/8	sdt vanili bubuk

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

70	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
¼	sdt *baking powder*

LAPIS LEGIT

BAHAN I:

325	gram kuning telur
100	gram gula bubuk
¼	sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

20	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
20	gram susu bubuk

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

300	gram mentega
1	sdm susu kental manis
1	sdt bumbu spekuk

CAKE

BAHAN I:

14	kuning telur
1	putih telur
125	gram gula pasir
¼	sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

10	gram susu bubuk
10	gram tepung maizena
50	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

200	gram mentega
1	sdm susu kental manis
1	sdm rum bakar

1. **Brownies:** Campur bahan I menjadi satu. Lelehkan di atas air panas hingga tercampur rata. Sisihkan dan biarkan dingin.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan mengental dengan mikser kecepatan tinggi. Tuangkan bahan I yang telah dilelehkan sambil dikocok hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. **Lapis Legit:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
5. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
6. **Cake:** Kocok bahan I hingga putih dan mengembang. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga tercampur rata.
7. Tuang bahan III, aduk perlahan dengan spatula hingga rata, aduk.
8. Tuang adonan brownies ke dalam loyang persegi 20 x 20 x 4 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Tuang adonan lapis legit 1 sendok sayur, ratakan dan panggang dengan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan. Tuangkan kembali adonan lapis legit, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Matikan api atas.
9. Terakhir tuang adonan cake, panggang dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
10. Potong-potong, sajikan.



adonan dasar

ROTI UNYIL 1

BAHAN A:

- 700 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 250 gram gula pasir
- 5 kuning telur
- 2 putih telur
- 150 ml *dairy champ evaporated milk*
- 275 ml air es
- 20 gram pakmaya ragi instan
- 10 gram edna, pelembut roti
- 50 gram susu bubuk

BAHAN B:

- 75 gram mentega ┐ 150 gram eva
- 75 gram margarin ┘
- 50 gram *butter sub milky*
- 10 gram *bacom*
- 15 gram garam

BAHAN C:

Dairy champ evaporated milk secukupnya

1. Campur semua bahan A menjadi satu. Aduk hingga kalis, tambahkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diaduk dan diuleni hingga kalis dan elastis.
2. Diamkan adonan selama ± 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong dan timbang adonan @ 15 gram, bulatkan dan biarkan selama ± 15 menit hingga mengembang kembali.
4. Roll adonan, beri isi lalu bentuk sesuai selera. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan bahan C hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

ROTI UNYIL 2

BAHAN A:

300	gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
25	gram gula pasir
10	gram pakmaya ragi instan
150	ml air

BAHAN B:

700	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
225	gram gula pasir
10	gram edna pelembut roti
10	gram pakmaya ragi instan
40	gram susu bubuk
5	kuning telur
2	putih telur
125-150	ml *dairy champ evaporated milk*

BAHAN C:

75	gram mentega	150 gram eva
75	gram margarin	
50	gram *buttersub milky*	
10	gram *bacom*	
15	gram garam	

BAHAN D:

Dairy champ evaporated milk

1. Campur semua bahan A menjadi satu. Mikser dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata selama ± 5 menit. Diamkan selama 1 jam hingga adonan mengembang. Sisihkan.
2. Campur semua bahan B menjadi satu. Mikser dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata lalu selama ± 10 menit. Masukkan bahan B, mikser kembali hingga rata.
3. Tambahkan bahan C sedikit demi sedikit sambil dimikser hingga kalis dan elastis. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
4. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
5. Roll adonan, beri isi lalu bentuk sesuai selera. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
6. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan bahan D hingga rata.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
8. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

99. roti cokelat

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

20 gram cokelat bubuk
30 gram susu bubuk
100 gram gula bubuk
¼ sdt esens vanili
100 gram margarin

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya







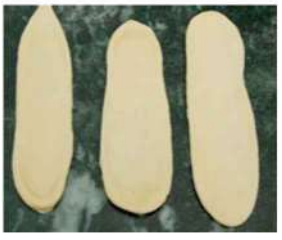




Digital Publishing/KG-3

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat bagian sisi kiri dan kanannya lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

100. roti susu


1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

50 gram susu bubuk
100 gram gula bubuk
100 gram margarin
¼ sdt esens vanili

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat bagian sisi kiri dan kanannya lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



101. roti kacang







1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

100 gram selai kacang
50 gram gula bubuk
25 gram susu bubuk
50 gram margarin
¼ sdt esens vanili

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat bagian sisi kiri dan kanannya lalu gulung. Potong salah satu sisinya menjadi 3 bagian. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



102. roti nanas

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

500 gram nanas parut
150 gram gula pasir
¼ sdt garam

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Masak nanas hingga airnya menyusut. Masukkan gula dan garam, masak kembali sambil diaduk-aduk hingga mengental dan matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat lalu potong bagian tengah adonan tidak putus. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



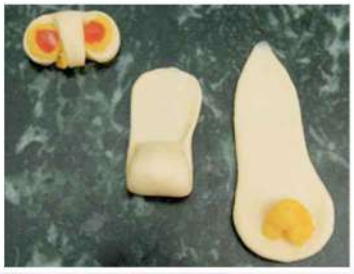


103. roti srikaya

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

200 ml santan sedang
200 gram gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt esens vanili
5 kuning telur
3 putih telur
1 sdm tepung maizena



1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata. Tuang ke dalam pinggan tahan panas, kukus selama 30 menit hingga matang dan mengental. Selagi masih panas, saring dan biarkan dingin.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat bagian sisi kiri dan kanannya lalu gulung. Potong menjadi tiga bagian tidak putus. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



104. roti ayam

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

50 gram margarin
100 gram dada ayam rebus, potong-potong
75 gram wortel, potong dadu kecil
100 gram makaroni rebus
50 gram kacang polong
2 potong sosis, potong dadu kecil
200 ml susu cair
2 sdm tepung terigu

BUMBU:

½ sdt pala bubuk
½ sdt merica bubuk
1 sdt penyedap rasa
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
2 sdm bawang goreng

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya







1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis dada ayam dan sosis, aduk rata. Masukkan wortel, makaroni, kacang polong, dan semua bumbu, aduk. Tambahkan tepung terigu dan susu cair, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, gulung lalu ikat simpul. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

105. roti vla pandan

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

50 gram vla instan
125 ml susu cair
1 sdm susu kental manis
¼ sdt garam
1 sdt pandan pasta

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur dan kocok semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat dan bentuk bulat memanjang. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.





106. roti pisang keju





1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

Mentega secukupnya, untuk menumis
5 buah pisang raja yang tua
Gula bubuk secukupnya, untuk taburan
Keju lembaran secukupnya, potong-potong

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

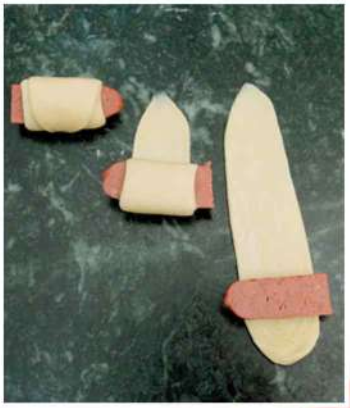
1. **Isi:** Tumis pisang sebentar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan taburi gula bubuk. Biarkan dingin lalu potong menjadi dua bagian.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, letakkan potongan pisang dan keju, lipat lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

107. roti sosis

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

5 potong sosis, potong kecil memanjang
¼ sdt penyedap rasa, jika suka
¼ sdt merica bubuk



OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{0}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



108. roti ham keju

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

100 gram daging asap, potong memanjang
¼ sdt penyedap rasa, jika suka
¼ sdt merica bubuk
50 gram keju cheddar parut secukupnya

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi kecuali keju parut menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri daging asap berbumbu dan keju parut, lipat lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



109. roti kornet jagung

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

½ kaleng kornet
¼ sdt penyedap rasa, jika suka
¼ sdt pala bubuk
¼ sdt merica bubuk
1 sdm bawang goreng
50 gram jagung pipilan dalam kaleng, tiriskan

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, bulatkan lalu giling. Sayat bagian tengah adonan lalu plintir. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.





110. roti abon

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

100 ml *mayonnaise*
½ sdt *mustard*
1-2 sdm susu kental manis
¼ sdt merica bubuk
Abon ayam atau sapi secukupnya

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi kecuali abon menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri abon, lipat dan bentuk bulat memanjang. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega dan biarkan dingin. Olesi seluruh permukaan roti dengan campuran *mayonnaise* lalu taburi abon. Lakukan hal yang sama hingga habis.
8. Sajikan.

111. roti bakso

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

50 gram margarin
50 ml minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, cincang
2 siung bawang putih, cincang
3 batang daun bawang, iris halus
500 gram daging giling
2 batang seledri, iris halus
75 gram tangkue
½ sdt garam
2 sdm gula pasir
½ sdt merica bubuk
1 sdt penyedap rasa
2 sdm kecap manis
1 sdm tepung terigu
100 ml air

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya



1. **Isi:** Panaskan margarin dan minyak. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging giling, daun bawang, seledri, dan tangkue, aduk hingga berubah warna. Bubuhi garam, gula pasir, merica bubuk, penyedap rasa, kecap manis, dan tepung terigu, aduk. Tuang air, masak hingga bumbu meresap dan air menyusut.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat dan bentuk bulat memanjang. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

112. roti kelapa

1 resep adonan 1 atau 2

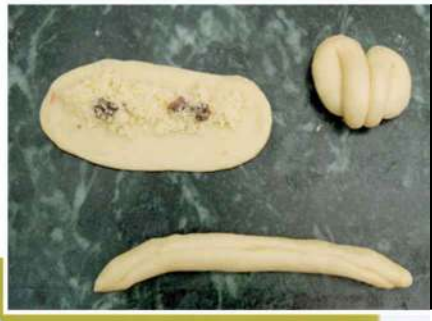
ISI:

25 gram kelapa parut kupas, sangrai
25 gram gula pasir
25 gram susu bubuk
50 gram margarin
20 gram kismis
¼ sdt garam
¼ sdt esens vanili

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi, lipat lalu pilin memanjang dan satukan bagian sisi kanan dan kiri ke bagian tengah. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.





113. roti keju

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

100 gram keju cheddar, potong-potong
Keju cheddar parut secukupnya

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
3. Roll adonan, beri sepotong keju, lipat lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
4. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata. Taburi keju parut di atasnya.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.







114. roti keju isi

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

100 gram *cheese spread*
Keju cheddar parut secukupnya



OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
3. Roll adonan, beri *cheese spread*, lipat lalu bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
4. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata. Taburi atasnya dengan keju parut.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

115. roti buttercream

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

500 gram *merrywhip cream*, kocok hingga mengembang
200 gram susu kental manis
¼ sdt garam
2 sdm rum
10 buah cherry merah, belah 2

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur dan kocok semua bahan isi kecuali cherry merah menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan memanjang lalu pilin, rekatkan dan gulung dicetakan horn yang telah diolesi margarin. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Keluarkan dari cetakan.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega dan biarkan dingin. Semprotkan adonan isi beri potongan cherry merah di atasnya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
8. Sajikan.



116. roti ragout

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

- 50 gram margarin
- 50 gram tepung terigu
- 150 ml kaldu ayam
- 150 ml susu cair
- 50 gram wortel, potong dadu kecil, rebus
- 100 gram dada ayam filet rebus, potong-potong
- 1 sdm seledri, iris halus
- ½ sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 1 sdm bawang goreng

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis tepung terigu hingga harum. Tuang kaldu dan susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Masukkan wortel, potongan ayam, dan seledri. Bubuhi garam, gula pasir, penyedap, merica, pala bubuk, dan bawang goreng. Aduk dan masak hingga mengental dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan lalu bentuk bulat memanjang. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega dan biarkan dingin.
8. Potong mendatar tidak putus, beri daun selada dan rogout. Sajikan.











117. roti vla

1 resep adonan 1 dan 2

ISI:

50 gram vla instan
125 gram susu cair
1 sdm susu kental manis
¼ sdt garam
1 sdm rum

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur dan kocok semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi lalu bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata. Semprotkan sisa isian di atasnya .
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



Digital Publishing/KOMPAS



118. roti kismis

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

50 gram kismis

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya



1. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
3. Roll adonan, beri kismis lalu bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
4. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata. Rekatkan atasnya dengan sisa kismis.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.

Digital Publishing/KG-3/GC

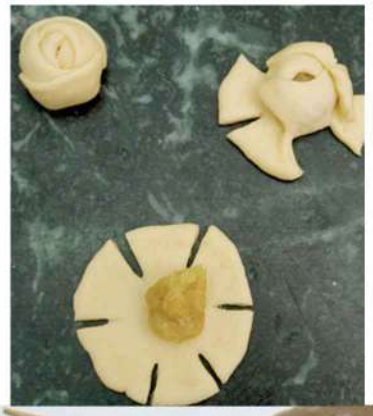


119. roti durian

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

500 gram durian, haluskan
100 gram gula pasir
¼ sdt garam



OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur durian dan gula, masak sambil diaduk-aduk hingga kental. Tambahkan garam, aduk dan masak kembali hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan menjadi bentuk bulat, potong bagian pinggir adonan menjadi beberapa bagian. Beri adonan isi, lipat bagian sisi-sisinya sesuai dengan potongan. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{0}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



120. roti polombun

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 butir telur
50 gram kismis
50 gram susu bubuk
60 gram *merrywhip cream*
60 gram margarin
100 gram gula bubuk
½ sdt garam
¼ sdt esens vanili

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata. Bagi adonan sama rata menjadi beberapa bagian sesuai dengan banyaknya adonan roti.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.



3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan isi, letakkan di atas adonan roti. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Sajikan.



121. roti fruit mix

1 resep adonan 1 atau 2

ISI:

- 50 gram cherry merah, potong dadu kecil
- 50 gram cherry hijau, potong dadu kecil
- 50 gram kismis, potong kecil
- ¼ sdt bumbu spekuk

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri adonan isi lalu gulung. Potong menjadi 3 bagian dan bentuk seperti berlian. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.





122.roti pizza

1	resep adonan 1 atau 2

ISI:

2	sdm minyak, untuk menumis
2	sdm margarin, untuk menumis
1	buah bawang bombai, cincang
250	gram daging ayam giling
½	sdt garam
½	sdt kaldu cair
¼	sdt merica bubuk
½	sdt penyedap rasa
1	sdm gula pasir
5	sdm saus seafood/ saus tomat
100	gram keju cheddar parut, untuk taburan

1. **Isi:** Panaskan minyak dan margarin. Tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Bubuhi garam, kaldu cair, merica, penyedap, dan gula pasir, aduk dan masak hingga matang. Angkat, biarkan dingin.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan bentuk bulat, olesi dengan saus seafood/ saus tomat hingga rata. Beri tumisan daging berbumbu, taburi dengan keju parut secukupnya. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{O}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Sajikan.





123. roti cokelat chip

250 gram adonan 1 atau 2
1 sdm cokelat pasta
1 sdt mocha pasta
50 gram cokelat chip
100 gram gula bubuk

OLESAN:

Susu evaporated secukupnya
Mentega secukupnya

1. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, campur dengan cokelat pasta, mocha pasta, cokelat chip, dan gula bubuk hingga rata.
3. Potong dan timbang @ 15 gram, bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata. Biarkan selama ± 60 menit.
4. Poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200^{o}C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Selagi masih panas, olesi dengan mentega. Sajikan.



Gramedia Publishing/KG-3/GC



124. roti coffee

1 resep adonan 1 atau 2

ISI (*TOPPING*):

- 50 gram mentega
- 50 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- 100 ml putih telur
- 120 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 20 gram susu bubuk
- 1 sdm coffee mocca pasta
- *Unsalted butter* secukupnya, potong 1 x 1 cm

1. **Isi:** Campur semua bahan isi kecuali *unsalted butter* menjadi satu, aduk rata.
2. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang @ 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama ± 15 menit.
4. Roll adonan, beri sepotong *unsalted butter*, lipat lalu bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang telah diolesi margarin hingga rata.
5. Diamkan selama ± 60 menit, lalu semprotkan adonan isi di atasnya hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Sajikan.







125. roti tawar



BAHAN A:

1	kg tepung terigu protein tinggi, misal cakra
15	gram ragi instan
100	gram gula pasir
10	gram S-500
600	ml air es
60	gram susu bubuk



BAHAN B:

100 gram *merrywhip cream fat*

12	gram garam
25	gram midal

1. Campur dan uleni bahan A hingga tercampur rata dan kalis. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil terus diuleni hingga kalis dan elastis. Bulatkan, biarkan selama 10 menit hingga mengembang 2x lebih besar.
2. Kempiskan adonan, roll lalu gulung padat. Diamkan kembali selama 10 menit.
3. Roll adonan, gulung padat. Letakkan ke dalam loyang roti tawar yang telah diolesi margarin hingga rata. Diamkan selama 1 jam.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 190°C selama ± 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Keluarkan dari loyang, biarkan dingin.

CARA MENGHITUNG LOYANG:

- Panjang x lebar x tinggi: 5,2 gram untuk yang ditutup.
- Panjang x lebar x tinggi: 4,2 gram untuk yang terbuka.
- 30 x 14 x 14 cm: 1200 gram untuk yang ditutup.
- 20 x 10 x 8 cm: 600 gram untuk yang terbuka.

126. roti buaya

BAHAN A:

700	gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
300	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
200	gram gula pasir
5	kuning telur
2	putih telur
150	ml susu cair
275	ml air es
20	gram ragi instan
10	gram soft alfaga
50	gram susu bubuk

BAHAN B:

75	gram mentega
75	gram margarin
50	gram *buttersub milky*
10	gram bacom
15	gram garam

1. Campur dan uleni bahan A hingga tercampur rata dan kalis. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil terus diuleni hingga kalis dan elastis. Bulatkan, biarkan selama 30 menit hingga mengembang 2x lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang sesuai besar yang dikehendaki. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk menjadi seekor buaya. Letakkan ke dalam loyang roti tawar yang telah diolesi margarin hingga rata. Diamkan selama 1 jam. Olesi dengan susu evaporated hingga rata.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 190°C selama ± 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Selagi masih panas, olesi mentega. Hias sesuai selera, sajikan.













ADONAN DASAR ROTI

BAHAN A (BIANG):

- 500 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 10 gram pakmaya ragi instan
- 3 kuning telur
- 150 ml air
- 150 ml *dairy champ evaporated milk*

BAHAN B:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 200 gram gula pasir
- 7 gram *soft alfaga*
- 30 gram edna, pelembut roti
- 5 gram pakmaya ragi instan
- 225 ml air es
- 3 kuning telur

BAHAN C:

- 100 gram *wood dunn butter*
- 50 gram margarin eva
- 50 gram *buttersub milky*
- 12 gram garam

1. Campur dan kocok semua bahan A hingga tercampur rata. Diamkan selama 2 jam hingga mengembang.
2. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis. Tambahkan bahan C, kocok hingga kalis dan elastis. Diamkan selama 15 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
4. Roll adonan, isi dan bentuk. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Beri topping di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

ADONAN DASAR ROTI KAPAS

BAHAN A:

- 1 kg tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 250 gram gula pasir
- 20 gram pakmaya ragi instan
- 50 gram susu bubuk
- 7 gram edna, pelembut roti

BAHAN B:

- 2 butir telur
- 100 ml *dairy champ evaporated milk*
- 350 ml air es

BAHAN C:

- 12 gram garam
- 50 gram *wood dunn butter*
- 50 gram margarin eva *Buttersub milky*

BAHAN D (SEDUH DAN ADUK RATA):

- 100 gram tepung ketan
- 100 gram air panas

1. Campur bahan A menjadi satu. Uleni hingga tercampur rata. Masukkan bahan B, uleni kembali hingga kalis.
2. Masukkan bahan C sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis dan elastis. Tambahkan bahan D, aduk kembali hingga rata.
3. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 20 menit.
5. Roll adonan, isi dan bentuk. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
6. Beri topping di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 25 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

ADONAN SEAWEED BREAD

BAHAN A:

- 1 kg tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 15 gram palmaga ragi instan

BAHAN B:

- 30 gram susu bubuk
- 200 gram gula pasir
- 12 gram garam
- 10 gram edna, pelembut roti

BAHAN C:

- 125 gram telur
- 80 ml *dairy champ evaporated milk*
- 450 ml air dingin

BAHAN D:

- 40 gram *wood dunn butter*
- 40 gram margarin eva
- 40 gram *buttersub milky*

BAHAN E:

10 gram *seaweed* panggang, blender

1. Campur bahan A dan kocok dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata. Masukkan bahan B dan bahan C, kocok hingga menjadi adonan yang kalis.
2. Tambahkan bahan D sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis. Masukkan bahan E, aduk rata
3. Diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
5. Roll adonan, isi dan bentuk. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
6. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

ADONAN DASAR SOFT BREAD

BAHAN A:

1 kg tepung terigu protein tinggi, misal cakra
15 gram pakmaya ragi instan

BAHAN B:

30 gram susu bubuk
200 gram gula pasir
12 gram garam
10 gram ireks soft plus

BAHAN C:

125 gram telur
80 ml *diary champ evaporated milk*
460 ml air es

BAHAN D:

50 gram *wood dunn butter*
50 gram margarin eva
50 gram *buttersub milky*

1. Campur bahan A dan kocok dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata. Masukkan bahan B dan bahan C, kocok hingga menjadi adonan yang kalis.
2. Tambahkan bahan D sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis.
3. Diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
5. Roll adonan, isi dan bentuk. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
6. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

ROTI MANIS

BAHAN A:

1 kg tepung terigu protein tinggi, misal cakra
200 gram gula pasir
5 gram edna, pelembut roti
15 gram pakmaya ragi instan
25 gram susu bubuk

BAHAN B:

2 butir telur
3 kuning telur
100 ml *diary champ evaporated milk*
300 ml air es

BAHAN C:

15 gram garam
50 gram *wood dunn butter*
50 gram margarin eva
50 gram *buttersub milky*

1. Campur bahan A dan kocok dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata. Masukkan bahan B, kocok hingga menjadi adonan yang kalis.
2. Tambahkan bahan C sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis.
3. Diamkan adonan selama 15 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 15 menit.
5. Roll adonan, isi dan bentuk. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
6. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

127. oreo chocolate bread

1 resep adonan dasar roti

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

250 gram *black cookie crumb*

300 gram tulip *chocolate filling*

TOPPING:

2 butir telur

75 gram gula bubuk

75 gram gula pasir

15 gram alfagell

1/8 sdt esens vanili

50 gram *black cookie crumb*

70 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci

75 gram tulip *chocorice dark* (meises)



1. ***Topping:*** Campur dan kocok telur, gula bubuk, gula pasir, alfagell, dan esens vanili menjadi satu hingga tercampur rata. Masukkan *black cookie* crumb dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tambahkan meises, aduk.
2. Potong dan timbang adonan sesuai dengan jumlah adonan roti.
3. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
4. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Beri *topping* yang telah digiling tipis di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

128. cheese biscuit bread

1 resep adonan dasar roti

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

250 gram biscuit *cheese crackers*
350 gram cheese spread

TOPPING:

2 butir telur
100 gram gula bubuk
15 gram alfagell
150 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
150 gram *cheese spread*
¼ sdt esens keju
Sedikit pewarna kuning

1. ***Topping:*** Kocok telur, gula, dan alfagell hingga kental. Masukkan tepung terigu, *cheese spread*, esens keju, dan sedikit pewarna, aduk rata. Masukkan ke dalam kantong segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat memanjang. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



129. peanut banana coffee bread

1 resep adonan dasar roti

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

200 gram *vla instan powder*
400 ml susu cair
200 gram pindakas
1 sdm macchiato pasta
5 buah pisang raja, goreng sebentar lalu taburi gula bubuk, potong dadu kecil

TOPPING:

2 butir telur
120 gram gula bubuk
15 gram alfagell
¼ sdt esens vanili
150 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
1 sdt cokelat pasta
1 sdt coffee mocca pasta



1. ***Topping:*** Kocok telur, gula, dan alfagell hingga putih dan mengental. Masukkan esens vanili dan tepung terigu, aduk hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan cokelat pasta dan coffee mocca pasta lalu sisanya biarkan putih.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk seperti bulan sabit. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Beri *topping* cokelat dan putih di atasnya secara bergantian. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

130. apple rainbow bread

1 resep adonan dasar roti

ISI:

75 gram margarin *better butter*/eva
180 gram gula pasir
500 gram apel malang, potong dadu kecil
50 gram tepung roti
50 gram kismis
50 gram almond bubuk
1 sdt kayu manis bubuk
1 sdm air jeruk lemon

TOPPING:

150 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
150 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
50 gram gula bubuk
140 ml air
120 gram mentega *merrywhip*
1 sdt lemon pasta
Pewarna merah muda secukupnya
Pewarma orange secukupnya
Pewarna biru secukupnya

1. **Isi:** Masak mentega, gula, dan apel menjadi satu. Masak hingga setengah matang. Masukkan tepung roti, kismis, almond bubuk, kayu manis bubuk, dan air jeruk lemon menjadi satu. Masak hingga matang, angkat dan biarkan dingin.
2. ***Topping:*** Campur tepung terigu, gula bubuk, air, mentega, dan lemon pasta menjadi satu. Kocok hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing beri warna merah muda, orange, dan biru. Giling masing-masing adonan lalu tumpuk menjadi satu. Gulung padat, potong-potong dengan ketebalan 2 cm.
3. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
4. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Beri *topping* yang telah digiling tipis di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



131. strawberry bread

1 resep adonan dasar roti Dadar telur siap pakai secukupnya

ISI (STRAWBERRY FILLING):
- 200 gram selai strawberry
- 40 gram tepung maizena
- 120 ml susu cair
- 200 gram strawberry, haluskan

TOPPING:
- 2 butir telur
- 100 gram gula bubuk
- 15 gram alfagell
- 240 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 1 sdt strawberry pasta
- 150 gram strawberry marvin



1. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga matang dan kental. Angkat, saat akan digunakan kocok sebentar hingga agak lunak.
2. ***Topping:*** Campur dan kocok telur, gula, dan alfagell bubuk menjadi satu hingga tercampur rata. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tambahkan strawberry pasta dan strawberry marvin, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
3. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
4. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Beri kulit dadar dan semprotkan adonan filling melingkar di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

132. onion fish bread

1 resep adonan dasar roti
Susu evaporated secukupnya, untuk olesan
Mentega secukupnya, untuk olesan

ISI:

40 gram margarin eva, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
1 kaleng tuna *in oil*, siap pakai
¼ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm angciu
1 sdt penyedap rasa
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
1 sdt kulit jeruk nipis parut

1. **Isi:** Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan ikan tuna, merica bubuk, gula pasir, angciu, penyedap rasa, kecap asin, kecap manis, dan kulit jeruk, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk menyerupai ikan. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi susu evaporated di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat, olesi dengan mentega dan biarkan dingin.



133. tiger bun

1 resep adonan dasar roti kapas
Cokelat bubuk secukupnya

ISI (KOCOK HINGGA RATA):
100 gram vla instan
200 ml susu cair dingin
200 gram tulip *chocolate filling*

TOPPING:
150 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram gula bubuk
110 gram *merrywhip cream fat*
125 ml air es

1. ***Topping:*** Campur semua bahan menjadi satu. Uleni hingga rata dan menjadi adonan yang kalis.
2. Potong dan timbang adonan @ 30 gram sesuai dengan jumlah adonan roti.
3. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 20 menit.
4. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Taburi cokelat bubuk. Beri *topping* yang telah digiling tipis dan dibuat lubang di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 25 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.





134. pandan bun

1 resep adonan dasar roti kapas

ISI:

200 ml santan sedang
250 gram gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt esens vanili
5 kuning telur
3 putih telur
1 sdm tepung maizena
1 sdt pandan pasta

TOPPING:

100 gram gula bubuk
80 gram susu bubuk
100 ml air
100 ml *diary champ evaporated milk*
200 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
¼ sdt esens vanili
1 sdt pasta pandan

1. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan saring. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga padat dan matang. Angkat dan saring.
2. ***Topping:*** Campur semua bahan menjadi satu. Kocok hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
3. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
4. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 25 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



135. coffee bun

1 resep adonan dasar roti kapas

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

200 gram tulip *chocolate filling*
50 gram susu bubuk
50 ml minyak sayur
50 gram margarin eva
2 sdm hoopjes caramel diva

TOPPING:

100 gram gula bubuk
80 gram susu bubuk
200 ml air
200 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
¼ sdt esens vanili
1 sdt esens coffee mocca
¼ sdt hicom
50 gram alfagell

1. ***Topping:*** Campur dan kocok gula bubuk, susu bubuk, air, dan tepung terigu menjadi satu hingga tercampur rata. Masukkan esens vanili, esens coffee mocca, hicon, dan alfagell, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk garis-garis lurus di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

136. cheese bun

1 resep adonan dasar roti kapas

ISI (CAMPUR DAN KOCOK MENJADI SATU):

100 gram vla instan
200 ml susu cair dingin
100 gram *cheese spread*

TOPPING:

100 gram gula bubuk
80 gram susu bubuk
100 ml air
100 ml *diary champ evaporated milk*
200 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
¼ sdt esens vanili
50 gram alfagell

1. ***Topping:*** Campur semua bahan menjadi satu. Kocok hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 25 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Taburi dengan gula bubuk di atasnya. Sajikan.



137. seaweed tuna bread

1 resep adonan dasar roti seaweed
3 lembar *spring roll*, siap beli
Diary champ evaporated milk secukupnya, untuk olesan
Saus sambal secukupnya
Mayonnaise secukupnya
Parsley kering secukupnya



ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

400 gram ikan tuna *in oil* kalengan
350 gram bawang bombai, potong dadu
½ sdt garam
140 gram saus tomat
210 gram *mayonnaise*

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan, isi dengan 1 sdm adonan isi lalu bentuk segitiga. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Letakkan potongan *spring roll* di atasnya lalu beri saus sambal, *mayonnaise*, dan taburan parsley kering. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

138. seaweed sausage

- 1 resep adonan dasar roti seaweed
- 20 buah *chicken sausage*
- *Diary champ evaporated milk* secukupnya, untuk olesan
- 1 lembar seaweed, cincang kasar
- Saus sambal secukupnya
- *Mayonnaise* secukupnya

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan, beri sepotong sosis lalu lilitkan. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Beri dan taburi seaweed cincang, saus sambal, dan *mayonnaise*. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



139. seaweed beef vegetable



1 resep adonan dasar roti seaweed
Diary champ evaporated milk secukupnya, untuk olesan
Nori secukupnya, potong-potong

ISI (CAMPUR DAN ADUK RATA):

Smoked beef, potong-potong
300 gram *mix vegetable*
320 gram *mayonnaise*

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan, kerat-kerat bagian ujungnya, isi dengan 1 sdm adonan isi lalu gulung. Letakkan cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Letakkan potongan nori di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

140. shrimp island

1 resep adonan dasar soft bread
Diary champ evaporated milk secukupnya, untuk olesan
Seaweed cincang kasar secukupnya

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

300 gram udang kupas, masak, bekukan
110 gram keju cheddar parut
90 gram bawang bombai, potong dadu kecil
4 gram merica hitam bubuk
300 gram *mayonnaise*

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan lalu gulung. Letakkan ke dalam cup kertas, susun di atas loyang. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Beri 1 sdm adonan isi dibagian tengahnya, taburi seaweed di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



141. japanese sweet potato tuna

1 resep adonan dasar soft bread
Japanese sweet potato secukupnya, kupas, kukus, dan haluskan
Diary champ evaporated milk secukupnya, untuk olesan
Seaweed secukupnya, cincang kasar

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

400 gram ikan tuna kalengan *in oil*
350 gram bawang bombai, cincang
2 gram garam
4 gram merica hitam bubuk
560 gram *mayonnaise*

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan bentuk bulat, letakkan ke dalam cup kertas. Tekan bagian tengah adonan dan susun di atas loyang. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Beri bagian tengah adonan dengan Japanese sweet potato. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Tambahkan 1 sdm adonan isi dan taburi seaweed cincang di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



142. walnut taro

- 1 resep adonan dasar soft bread
- 100 gram walnut panggang, cincang
- *Diary champ evaporated milk* secukupnya, untuk olesan
- Wijen hitam secukupnya

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

- 1 kg talas pontianak, kukus, haluskan
- 500 gram gula pasir
- 100 gram margarin eva/*better butter*

1. Campur adonan dasar soft bread dan walnut menjadi satu. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan memanjang, beri adonan isi, ratakan lalu gulung. Letakkan ke dalam cetakan cup kertas dan susun di atas loyang. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Taburi wijen hitam di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



143. cheese connection



1 resep adonan dasar soft bread
Processed cheddar cheese parut secukupnya
Diary champ evaporated milk secukupnya, untuk olesan
Keju lembaran, potong memanjang
Gula pasir secukupnya
Parsley kering secukupnya

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan, isi dengan 1 sdm keju parut lalu gulung memanjang. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi margarin. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Taburi potongan keju, gula pasir, dan parsley kering di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

144. raisin roll

1 resep adonan dasar soft bread
Kismis secukupnya
Diary champ evaporated milk secukupnya

1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. Roll adonan memanjang, taburi kismis lalu gulung. Letakkan ke dalam cup kertas dan susun di atas loyang. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Taburi dengan kismis di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.



145. chocolate twist

1 resep adonan dasar soft bread
Tulip *white chocolate chip* secukupnya
Tulip *choco drop compound* cincang secukupnya
Diary champ evaporated milk secukupnya, untuk olesan
Almond cincang secukupnya

CHOCOLATE DOUGH:
30 gram tulip *bordeaux cocoa powder*
900 gram adonan dasar soft bread
30 ml air



1. Setelah diadoni, diamkan adonan selama 40 menit hingga mengembang 2X lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan selama 5 menit.
3. ***Chocolate dough:*** Campur semua bahan menjadi satu. Uleni hingga tercampur rata.
4. Roll adonan dasar soft bread memanjang, taburi dengan *white chocolate chip* lalu gulung. Lakukan hal yang sama dengan *chocolate dough*, hanya saja diisi dengan *dark cooking chocolate* cincang. Gabungkan menjadi satu lalu plintir, letakkan ke dalam cup kertas. Susun di atas loyang. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
5. Olesi dengan susu evaporated hingga rata. Taburi almond cincang di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu api atas 180°C dan api bawah 200°C selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.

146. yokohama bread

1 resep adonan dasar roti manis

ISI (ADUK RATA):

250 gram *cream cheese*
125 gram gula bubuk

TOPPING:

5 butir telur
120 gram gula bubuk
100 gram *wood burn butter*, cairkan
100 gram margarin eva, cairkan
60 gram susu bubuk
60 gram gula pasir
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

1. ***Topping:*** Kocok telur dan gula hingga mengembang dan mengental. Tuangkan mentega dan margarin cair, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Tambahkan susu bubuk, gula, dan tepung terigu, aduk rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.



147. cocoa crispy bread

1 resep adonan dasar roti manis

ISI:

Tulip *chocolate filling* secukupnya

TOPPING:

250 gram *buttersub milky*
150 gram gula palem
100 gram gula pasir
5 gram garam
3 butir telur
50 ml susu cair
150 gram tulip *super compound dark,* cairkan
300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

1. ***Topping:*** Kocok mentega, gula palem, gula pasir, dan garam hingga mengembang. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok hingga tercampur rata. Tuangkan susu dan cokelat cair, aduk rata. Tambahkan tepung terigu, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.



148. marcopolo bread

1 resep adonan dasar roti manis

ISI:

Tulip *choco drop compound*, potong-potong

TOPPING:

250 gram *buttersub milky*
250 gram gula bubuk
3 butir telur
30 gram susu bubuk
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdt *coffee mocca fab hamer*
20 gram tulip *bordeaux cocoa powder*
½ sdt hicon

1. ***Topping:*** Kocok mentega dan gula bubuk hingga mengembang. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan susu bubuk, tepung terigu, *coffee mocca fab hamer*, tulip *bordeaux cocoa powder*, dan hicon, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.



149. rocky mountain bread

1 resep adonan dasar roti manis

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

250 gram keju cheddar parut



100 gram tulip *super compound white*, cairkan

TOPPING:

250 gram *buttersub milky*
125 gram gula bubuk
2 butir telur
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
250 gram susu bubuk

1. ***Topping:*** Kocok mentega dan gula bubuk hingga mengembang. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan susu bubuk dan tepung terigu, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.

150. coconut puff bread

1 resep adonan dasar roti manis

ISI (CAMPUR MENJADI SATU):

200 gram santan bubuk
100 gram gula pasir
50 gram margarin eva

TOPPING:

150 ml putih telur
80 gram gula pasir
150 gram gula bubuk
100 gram santan bubuk
120 gram *buttersub milky*, kocok hingga mengembang
40 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

1. ***Topping:*** Kocok putih telur dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan gula bubuk, santan bubuk, *buttersub milky* kocok, dan tepung terigu, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.



151. choco bun

1 resep adonan dasar roti manis

ISI:

Tulip *chocolate filling* secukupnya

TOPPING:

100 gram *buttersub milky*
100 gram mentega eva
200 gram gula bubuk
4 butir telur
150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram tepung maizena
Maises secukupnya

1. ***Topping:*** Kocok *buttersub milky*, mentega, dan gula bubuk hingga mengembang. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan tepung terigu, dan tepung maizena, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya, taburi maises. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.





152. hot choco bread

1 resep adonan dasar roti manis

ISI:

Tulip *choco drop compound* secukupnya, potong-potong

TOPPING:

250 gram *buttersub milky*
250 gram gula bubuk
6 butir telur
75 gram tulip *bordeaux cocoa powder*
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

1. ***Topping:*** Kocok *buttersub milky* dan gula bubuk hingga mengembang. Masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan tulip *bordeaux cocoa powder* dan tepung terigu, aduk. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
2. Siapkan adonan roti, potong dan timbang @ 50 gram. Diamkan kembali selama 15 menit.
3. Roll adonan, isi dan bentuk bulat. Letakkan ke dalam cup kertas. Diamkan selama ± 60 menit hingga mengembang.
4. Semprotkan *topping* berbentuk lingkaran di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.

153. risoles smoked beef

BAHAN A:

- 40 gram mentega
- 75 gram *cheese spread*
- 50 gram tepung terigu
- 350 ml susu cair
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

1. Panaskan mentega, masukkan *cheese spread*. Tumis hingga harum.
2. Kemudian beri tepung terigu, sambil terus diaduk-aduk. Tuangi susu, bubuhi garam dan merica, aduk hingga tercampur rata.
3. Masak hingga matang dan mengental.

BAHAN B:

- 1 bungkus keju lembaran, potong dadu
- 4 butir telur rebus, potong tipis
- Wortel rebus, potong panjang ± 3 cm
- *Smoked beef*, potong dadu
- Daun bawang, potong panjang ± 3 cm

BAHAN C:

- Putih telur secukupnya
- Tepung *panermeel*/roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng



1. Ambil selembar kulit risoles (lihat resep **Kulit Risoles**), tambahkan keju lembaran, kemudian beri bahan A.
2. Setelah itu tambahkan telur, wortel, *smoked beef*, dan daun bawang. Bungkus dan bentuk persegi panjang, lakukan hal yang sama hingga semua adonan habis.
3. Celupkan ke dalam putih telur, gulingkan di atas tepung *panermeel/roti* hingga rata.
4. Panaskan minyak, goreng risoles sambil sesekali dibolak-balik hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan bersama *sauce mustard*.

KULIT RISOLES

BAHAN:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga • ½ sdt garam • ½ sdt penyedap rasa, jika suka • 125 ml susu cair • 150 gram telur • 175 ml air

1. Aduk semua bahan kering menjadi satu. Tuangi susu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
2. Tambahkan telur dan air, aduk kembali hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
3. Cetak dengan menggunakan cetakan kulit risoles.

154. risoles rogout ayam

BAHAN

KULIT:

• 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga • 50 gram gula pasir • 5 kuning telur • 1 putih telur • 1 sdt garam• 1 sdt penyedap rasa, jika suka • ½ sdt merica bubuk • 500 ml susu cair • 500 ml air • 50 gram mentega, cairkan

ISI:

• 2 sdm mentega • 1 sdt bawang putih cincang • 1 sdt bawang merah iris • 200 gram daging ayam, potong dadu, rebus • 100 gram wortel, potong dadu, rebus • 100 gram kentang, potong dadu, rebus setengah matang • 100 gram kacang polong • 20 gram batang seledri, iris • 70 gram gula pasir • 10 gram garam • 3½ gram merica bubuk • 10 gram penyedap rasa, jika suka • 50 ml susu kental manis • 100 gram tepung terigu • 600 ml susu cair

BAHAN PENYELESAIAN:

Putih telur • tepung *panermeel*/ roti • minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. **Kulit:** Aduk semua bahan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Saring. Dadar satu per satu dengan *frying pan* antilengket Ø ± 18 cm.
2. **Isi:** Cairkan mentega, lalu tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
3. Masukkan semua bahan lain, kecuali tepung terigu dan susu cair.
4. Cairkan tepung terigu dengan susu cair, masukkan ke dalam bahan yang telah dimasak tadi. Aduk hingga kental dan matang.
5. Ambil selembar kulit, beri 1 sdm adonan isi ± 28 gram. Bungkus bentuk persegi panjang.
6. Celupkan ke dalam putih telur, lalu gulingkan di atas tepung roti.
7. Goreng dalam minyak panas, hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Setiap kali menggoreng jangan terlalu banyak dan harus dibolak-balik, agar kuningnya merata dan tidak meletus.
8. Cara lain membuat isi, mentega dapat dicairkan terlebih dahulu, masukkan tepung terigu. Beri susu sedikit demi sedikit sambil diaduk. Terakhir tambahkan bahan lainnya.



155. rainbow risoles

BAHAN A:

- 100 gram mentimun jepang, potong dadu kecil
- 100 gram paprika hijau, potong dadu kecil
- 100 gram paprika merah, potong dadu kecil
- 100 gram nanas, potong dadu kecil
- 2 sdm garam
- 75 gram gula pasir
- 1 sdm cuka

1. Campur mentimun, paprika hijau, paprika merah, nanas, dan garam diaduk menjadi satu dan remas-remas. Diamkan selama ± 1 jam.
2. Tiriskan dan beri cuka dan gula pasir. Aduk hingga tercampur rata.

BAHAN B:

- 40 gram mentega
- 3 kuning telur rebus, haluskan
- 60 gram *mustard*
- 50 gram tepung terigu
- 350 ml susu cair
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 75 gram gula pasir
- 1 sdm cuka
- 3 putih telur rebus, potong kecil-kecil
- 150 gram sosis, potong dadu kecil

BAHAN C:

Putih telur secukupnya
Tepung *panermeel*/roti secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Panaskan mentega, masukkan kuning telur. Aduk-aduk hingga berbusa.
2. Masukkan *mustard*, aduk sebentar. Tambahkan tepung terigu sambil terus diaduk.
3. Masukkan susu cair beserta garam, merica, dan gula pasir, aduk.
4. Matikan api, tambahkan cuka, putih telur, sosis, dan bahan A, aduk hingga tercampur.
5. Ambil kulit risoles (lihat resep **Kulit Risoles**), beri bahan isi di atasnya dan bentuk segitiga.
6. Masukkan ke dalam putih telur dan gulingkan di atas tepung roti hingga rata, lalu goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang.



156. risoles ragout sapi

BAHAN

KULIT:

150	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
½	sdt garam
½	sdt penyedap rasa, jika suka
150	gram telur
125	ml susu cair
175	ml air

ISI:

3	sdm minyak sayur
1	sdm bawang putih cincang
2	sdm bawang merah iris
200	gram daging cincang
175	gram buncis, potong serasi, rebus
175	gram wortel, potong serasi, rebus
40	ml susu kental manis
8	gram garam
25	gram gula pasir
2	gram merica bubuk
5	gram penyedap rasa, jika suka
1	gram pala bubuk
40	gram tepung terigu
120	ml susu cair

BAHAN PENYELESAIAN:

Putih telur secukupnya
Tepung *panermeel*/roti secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. **Kulit:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Saring, buat dadar tipis.
2. **Isi:** Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
3. Masukkan daging cincang dan semua bahan lainnya, masak hingga matang. Terakhir masukkan tepung terigu dan susu cair, aduk hingga rata. Angkat.
4. Ambil selembar kulit, isi dengan 2 sdm penuh bahan isi. Bungkus bentuk segi tiga. Lakukan hal yang sama hingga semua adonan habis.
5. Celupkan ke dalam putih telur, lalu gulingkan di atas tepung roti hingga rata.
6. Panaskan minyak, goreng risoles hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Setiap kali menggoreng jangan terlalu banyak dan harus dibolak-balik agar warnanya merata dan tidak meletus.


Digital Publishing/KG

157. pastel kerucut

KULIT:

300	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
4	butir telur
700	ml susu cair
1	sdt garam
1	sdt penyedap rasa, jika suka

ISI:

	Minyak secukupnya, untuk menumis
2	siung bawang putih iris
3	butir bawang merah iris
100	gram daging sapi cincang
100	gram buncis, potong, rebus
100	gram wortel, potong, rebus
100	gram jagung kaleng
100	gram kentang, potong kecil, goreng
50	gram soun, rendam air panas
2	butir telur rebus, kupas, potong kecil-kecil
1	sdm bumbu gulai, siap pakai
2	sdm gula pasir
1	sdt garam
½	sdt merica bubuk
1	sdt penyedap rasa, jika suka
2	sdm tepung terigu

BAHAN PENYELESAIAN:

Putih telur secukupnya
Tepung *panermeel*/roti secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. **Kulit:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Saring, buat dadar tipis.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah. Setelah harum masukkan daging dan bumbu-bumbu. Aduk hingga airnya menyusut, masukkan tepung terigu. Tambahkan bahan-bahan lainnya, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Ambil selembar kulit, beri bahan isi. Lalu bentuk seperti kerucut, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Celupkan ke dalam putih telur lalu gulingkan di atas tepung roti hingga rata.
4. Panaskan minyak, goreng risoles hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Setiap kali menggoreng jangan terlalu banyak dan harus dibolak-balik agar warnanya merata dan tidak meletus.



158. roti goreng paha ayam

BAHAN A:

1000	gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
150	gram gula pasir
5	kuning telur
2	putih telur
150	ml susu cair
275	ml air es
15	gram *ragi instan*
10	gram pelembut roti
40	gram susu bubuk

BAHAN B:

200	gram mentega
15	gram garam

BAHAN PENYELESAIAN:

Putih telur • tepung roti • minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Aduk bahan A hingga kalis selama ± 10 menit, lalu masukkan bahan B, aduk kembali hingga kalis dan elastis.
2. Simpan adonan selama ± 30 menit mengembang.
3. Potong timbang adonan, masing-masing @ 30 gram atau 50 gram. Bulatkan dan diamkan selama ± 15 menit.
4. Ambil satu bulatan adonan dan giling hingga tipis. Beri bahan isi, lalu bentuk seperti paha ayam. Celupkan ke dalam putih telur, lalu gulingkan ke tepung roti hingga rata.
5. Diamkan kembali selama ± 30-45 menit, hingga mengembang 2 kali.
6. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

ISI:

Minyak secukupnya, untuk menumis • ½ sdt minyak wijen • 200 gram daging ayam cincang • 100 gram wortel, potong dadu kecil • 50 gram kacang polong • 1 sdt bawang putih cincang • ¼ sdt garam • ½ sdt bawang bombai cincang • 1 sdm gula pasir • ¼ sdt merica bubuk • 2 sdm kecap manis

1. Panaskan minyak dan minyak wijen, lalu masukkan daging. Aduk hingga berubah warna. Masukkan semua bumbu dan masak hingga matang dan kering. Terakhir masukkan kacang polong, aduk. Angkat.



159. martabak telur

BAHAN

KULIT:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 300 ml air
- 1 butir telur ayam
- 1 sdm garam halus
- 1 sdt *baking powder*

1. Uleni semua bahan hingga rata dan kalis. Bagi adonan menjadi 20 bagian, bentuk bulat.
2. Diamkan adonan selama 2 jam.



ISI:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih cincang
- 250 gram ayam, rebus
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 5 sdm kecap manis
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 200 ml ayam kaldu

1. **Isi:** Panaskan margarin, lalu tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ayam rebus, bumbu, dan kaldu. Masak hingga airnya menyusut.
3. Ambil satu bulatan bahan kulit, tipiskan dan letakkan di atas wajan yang sudah diberi minyak.
4. Campur: 3 sdm bahan Isi + 3 sdm daun bawang + 2 sdm bawang bombai + 2 butir telur. Tambahkan ¼ sdt gula pasir + ¼ sdt garam + ¼ sdt merica + ¼ sdt kaldu bubuk, dan ¼ sdt penyedap rasa. Aduk menjadi satu dan letakkan di atas kulit.
5. Kemudian lipat dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang.
6. Sajikan martabak bersama sambal dan acar.

160. croquet kentang

BAHAN

KULIT:
1000 gram kentang kukus, haluskan • 1 sdm susu kental manis • 1 kuning telur • 1 sdt garam • 1 sdt penyedap rasa, jika suka • ½ sdt merica bubuk • ½ sdt pala bubuk • 1 sdt mentega

ISI:
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng • 2 siung bawang putih, iris • 5 butir bawang merah iris • 300 gram daging ayam cincang • 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam • 4 sdm kecap manis • 1 sdt garam • 1 sdt penyedap rasa, jika suka • 1 sdt merica bubuk • 3 sdm gula pasir • 1 sdt pala bubuk • 1 sdm saus tiram • 1 sdm daun bawang iris • 1 sdm seledri iris • 200 ml susu cair • 600 gram wortel, potong, rebus • 2 sdm tepung maizena

BAHAN PENYELESAIAN:
Putih telur secukupnya • tepung *panermeel*/roti • minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. **Kulit:** Aduk semua bahan hingga tercampur rata.
2. **Isi:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan daging ayam, aduk-aduk hingga kering.
3. Tambahkan bumbu-bumbu, daun bawang, seledri, dan susu, masak hingga menyusut.
4. Masukkan wortel, aduk-aduk hingga kering.
5. Tambahkan tepung maizena, lalu aduk dan masak kembali hingga rata. Angkat.
6. Ambil adonan kulit beri 1 sdm adonan isi, bulat lonjong. Celupkan ke dalam putih telur dan gulingkan di atas tepung roti hingga rata. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Panaskan minyak, goreng bulatan adonan hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan.
8. Sajikan bersama saus *mayonnaise*.


Digital Publishing/KG-3/GC

161. tuna gulung black pepper

BAHAN

KULIT:

14 lembar roti tawar

ISI:

2 sdm mentega
½ sdm bawang putih cincang
1 sdm bawang merah iris
1 kaleng tuna kaleng (180 gram)
100 gram putih telur rebus, cincang
50 gram paprika merah cincang, rebus sebentar
15 gram peterseli segar cincang (5 gram yang kering)
½ sdt garam
10 gram gula pasir
½ sdt *black pepper*
½ sdt pala bubuk
30 gram saus tomat
40 gram susu kental manis
10 gram tepung terigu
60 ml susu cair



BAHAN PENYELESAIAN:

Putih telur secukupnya
Tepung *panermeel*/roti secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Cairkan mentega dalam wajan. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan bahan lain, aduk dan masak hingga matang.
2. Siapkan satu lembar roti tawar, bubuhi dengan bahan Isi. Gulung dan rekatkan bagian pinggirnya dengan larutan tepung terigu.
3. Celupkan ke dalam putih telur dan gulingkan di atas tepung roti hingga rata.
4. Panaskan minyak, goreng gulungan roti hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

162. beef curry pastel

BAHAN A (ADONAN AIR):
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga • 95 gram mentega • 95 gram mentega putih • 15 gram gula pasir • 1 sdt garam • 230 gram air

BAHAN B (ADONAN LEMAK):
300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga • 80 gram mentega putih • 80 gram mentega

1. Aduk bahan A hingga rata, simpan selama ± 15 menit.
2. Aduk bahan B hingga tercampur rata.
3. Timbang bahan A @ 30 gram dan bahan B @ 15 gram.
4. Bungkus bahan B dengan bahan A dan giling sebanyak 2 kali.
5. Belah dua dan giling kembali hingga tipis.
6. Beri adonan isi dan lipat. Plintir bagian sisinya, agar cantik.
7. Simpan satu malam di dalam lemari es.
8. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat.

ISI

BAHAN:
5 sdm minyak, untuk menumis • 20 gram bawang putih cincang • 20 gram bawang merah cincang • 100 gram daging sapi cincang • 250 gram kentang, potong dadu, rebus • 250 gram wortel, potong dadu, rebus • 75 gram buncis, potong kecil, rebus • 2 sdm bumbu kari, siap pakai • 1 sdt garam • 1 sdt penyedap rasa, jika suka • 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam • ½ sdt merica bubuk • 2 sdm gula pasir

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
2. Masukkan daging sapi, aduk-aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan sayuran dan bumbu. Masak hingga matang dan kering. Angkat.



163. chicken curry pastel

BAHAN A (ADONAN AIR):

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 95 gram mentega
- 95 gram mentega putih
- 15 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 230 gram air

BAHAN B (ADONAN LEMAK):

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 80 gram mentega putih
- 80 gram mentega

1. Aduk bahan A hingga rata, simpan selama ± 15 menit.
2. Aduk bahan B hingga tercampur rata.
3. Timbang bahan A @ 30 gram dan bahan B @ 15 gram.
4. Bungkus bahan B dengan bahan A. giling sebanyak 2 kali.
5. Belah dua dan giling kembali hingga tipis.
6. Beri adonan isi dan lipat. Plintir bagian sisinya, agar cantik.
7. Simpan satu malam di dalam lemari es.
8. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.



ISI:

- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 20 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 100 gram daging ayam cincang
- 250 gram kentang, potong dadu, rebus
- 250 gram wortel, potong dadu, rebus
- 75 gram buncis, potong kecil, rebus
- 50 gram bawang bombai, cincang
- 2 sdm bumbu kari, siap pakai
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
2. Masukkan daging ayam, aduk-aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan sayuran dan bumbu, masak hingga matang dan kering. Angkat.

164. pastel philipina

BAHAN:

- 2 sdm mentega
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai, potong kecil-kecil
- 100 gram daging ayam cincang
- 100 gram wortel, potong kecil-kecil
- 100 gram buncis, potong kecil-kecil
- 100 gram jamur kalengan, potong kecil-kecil
- 50 gram daging asap, potong kecil-kecil
- 100 gram sosis, potong kecil-kecil
- 2 sdm irisan seledri
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 20 lembar roti tawar
- Tepung roti secukupnya

1. Panaskan mentega dan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan wortel, buncis, jamur, daging asap, sosis, seledri, dan bumbu-bumbu lainnya, aduk.
3. Setelah airnya menyusut, masukkan telur kocok, lalu masak kembali hingga kering dan matang. Angkat.
4. Potong roti tawar setebal 1 cm, buang bagian pinggirnya.
5. Kemudian celupkan ke dalam campuran bahan: 150 ml susu, 1 butir telur, ¼ sdt merica bubuk, ½ sdt penyedap rasa, dan ½ sdt garam. Kemudian peras agar tidak basah.
6. Beri adonan isi dan lipat menjadi bentuk segitiga. Gulingkan ke tepung roti beberapa kali hingga rata. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
8. Sajikan bersama saus sambal.



165. petit paint

BAHAN A:

- 1 kaleng *chicken luncheon meat* (340 gram)
- 200 gram roti tawar, buang kulitnya, rendam dengan 200 ml air/susu cair
- 2 butir telur
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- ½ sdt pala bubuk
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

BAHAN B:

- Roti tawar secukupnya
- Putih telur secukupnya
- Tepung *panermeel*/roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Campur *luncheon meat,* roti tawar yang sudah direndam, dan bumbu-bumbu menjadi satu, aduk rata. Masukkan ke dalam *blender* dan haluskan.
2. Siapkan loyang 26 x 26 x 4 cm, olesi dengan minyak. Tuang adonan dan ratakan.
3. Kukus selama ± 20 menit dengan api sedang hingga matang.
4. Setelah matang dan dingin, potong 5 x 5 cm.
5. Ambil selembar roti tawar, beri 1 potong bahan A, lalu tutup kembali dengan selembar roti tawar. Potong bentuk segitiga. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
6. Celupkan ke dalam putih telur dan gulingkan di atas tepung roti hingga rata.
7. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
8. Sajikan.



166. colombus eieren

BAHAN

KULIT:

- 400 gram roti tawar tanpa kulit
- 450 ml susu cair
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 4 butir telur
- 1 sdt garam
- 2 sdm mentega
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- 50 gram wortel, potong kecil-kecil, rebus

1. Aduk semua bahan, kecuali wortel, menjadi satu hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam wajan dan masak di atas api kecil hingga adonan tidak lengket pada permukaan wajan.
2. Tambahkan wortel, aduk. Masak hingga matang, angkat.

ISI:

- 50 gram margarin
- 50 gram tepung terigu
- 200 ml kaldu
- 100 ml susu cair
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 100 gram daging ayam, rebus, potong kecil
- 50 gram wortel, potong kecil, rebus
- 1 sdm seledri, potong halus
- 1 sdm bawang merah goreng

BAHAN PENYELESAIAN:

- Putih telur secukupnya
- Kacang mete, iris tipis, goreng
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Cairkan margarin dalam wajan, masukkan tepung terigu. Aduk-aduk.
2. Tuangi kaldu, susu, dan bumbu-bumbu lainnya. Aduk hingga matang.
3. Masukkan ayam, wortel, seledri, dan bawang goreng, aduk rata.
4. Ambil 1 sdm bahan kulit, isi dengan *ragout* dan bentuk bulat lonjong.
5. Celupkan ke dalam putih telur dan gulingkan di atas potongan kacang mete.
6. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.



167. pempek lenjer

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
200 ml air es
25 gram garam
10 gram penyedap rasa
250 ml air es
300 gram sagu tani
400 gram sagu tani, untuk tambahan

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bentuk bulat lonjong. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi sedikit minyak sayur hingga matang dan mengapung. Angkat, tiriskan, dan biarkan dingin.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
6. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
7. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.





168. pempek kapal selam

BAHAN:

500	gram ikan tenggiri *filet*
200	ml air es
25	gram garam
10	gram penyedap rasa
250	ml air es
200	gram sagu tani
400	gram sagu tani, untuk tambahan
	Telur secukupnya, untuk isi

SAUS:

400	gram gula merah
100	gram gula pasir
1	liter air
4	sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100	gram bawang putih
10	gram cabai rawit merah
20	gram cabai merah keriting
20	gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bentuk seperti mangkuk. Masukkan telur ke dalamnya, rekatkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi sedikit minyak sayur hingga matang dan mengapung. Angkat, tiriskan, dan biarkan dingin.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
6. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
7. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.

169. pempek keriting

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
200 ml air es
25 gram garam
10 gram penyedap rasa
250 ml air es
400 gram sagu tani
400 gram sagu tani, untuk tambahan

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
3. Masukkan adonan ke dalam cetakan putu mayang, semprotkan adonan hingga menyerupai mi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi sedikit minyak sayur hingga matang dan mengapung. Angkat, tiriskan, dan biarkan dingin.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
6. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
7. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



170. pempek tahu

BAHAN:

500	gram ikan tenggiri *filet*
100	ml santan kental
100	gram bawang merah, iris halus
1	butir telur
2	kuning telur
15	gram garam
5	gram penyedap rasa
¼	sdt merica bubuk
250	ml santan kental
150	gram sagu tani
50	gram tepung terigu
	Tahu pong secukupnya

SAUS:

400	gram gula merah
100	gram gula pasir
1	liter air
4	sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100	gram bawang putih
10	gram cabai rawit merah
20	gram cabai merah keriting
20	gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan santan menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan bawang merah, telur, garam, penyedap rasa, dan merica, kocok sambil dituangkan kembali santan hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
3. Tahu dibelah dua, isi bagian tengahnya dengan adonan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
5. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
6. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



171. lenggang panggang

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
100 ml air es
25 gram garam
10 gram penyedap rasa
300 ml air es
400 gram sagu tani
Telur secukupnya, kocok sebentar
Daun pisang secukupnya

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata.
3. Ambil selembar daun pisang, bentuk seperti mangkuk kotak. Masukkan adonan dan tuangkan kocokan telur secukupnya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang ke dalam oven hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Potong-potong.
5. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
6. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



172. pempek lenggang

BAHAN:

500	gram ikan tenggiri *filet*
200	ml air es
25	gram garam
10	gram penyedap rasa
250	ml air es
400	gram sagu tani
300	gram sagu tani, untuk tambahan

DADAR:

2	butir telur, kocok sebentar
¼	sdt garam
⅛	sdt merica bubuk
¼	sdt penyedap rasa

SAUS:

400	gram gula merah
100	gram gula pasir
1	liter air
4	sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100	gram bawang putih
10	gram cabai rawit merah
20	gram cabai merah keriting
20	gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun secukupnya
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bentuk bulat lonjong. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi sedikit minyak sayur hingga matang dan mengapung. Angkat, tiriskan, dan biarkan dingin.
5. Potong adonan tipis-tipis, campur dengan telur kocok, garam, merica, dan penyedap, aduk hingga tercampur rata.
6. Dadar adonan di dalam pan dadar antilengket dengan menggunakan sedikit minyak hingga kedua sisinya matang. Angkat, potong-potong.
7. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
8. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



173. pempek pastel

BAHAN:

- 500 gram ikan tenggiri *filet*
- 200 ml air es
- 25 gram garam
- 10 gram penyedap rasa
- 250 ml air es
- 400 gram sagu tani
- 300 gram sagu tani, untuk tambahan

ISI:

- 300 gram pepaya muda, parut memanjang
- 200 ml santan kental
- 2 sdm udang kering sangrai, haluskan
- ½ sdt garam
- 50 gram bawang merah, haluskan
- 25 gram bawang putih, haluskan
- 1 sdt penyedap rasa
- 3 sdm gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdm minyak, untuk menumis

SAUS:

- 400 gram gula merah
- 100 gram gula pasir
- 1 liter air
- 4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 100 gram bawang putih
- 10 gram cabai rawit merah
- 20 gram cabai merah keriting
- 20 gram garam

PELENGKAP:

- Soun secukupnya
- Mentimun secukupnya
- Udang kering sangrai, haluskan

1. **Isi:** Pepaya diremas dengan garam, kemudian cuci bersih dan tiriskan. Tumis bawang merah dan bawang putih yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang kering, garam, penyedap rasa, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata.
2. Tuang santan, masak hingga mendidih dan santan menyusut. Masukkan pepaya, masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat dan biarkan dingin.
3. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
4. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
5. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu pipihkan dan isi dengan 1 sdm adonan isi. bentuk seperti bentuk pastel atau sesuai selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.



6. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi sedikit minyak sayur hingga matang dan mengapung. Angkat, tiriskan, dan biarkan dingin.
7. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
8. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
9. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



174. pempek adaan

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
100 ml santan kental
100 gram bawang merah, iris halus
1 butir telur
2 kuning telur
15 gram garam
5 gram penyedap rasa
¼ sdt merica bubuk
250 ml santan kental
150 gram sagu tani
50 gram tepung terigu

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun secukupnya
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur ikan tenggiri dan santan menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan bawang merah, telur, garam, penyedap rasa, dan merica, kocok sambil dituangkan kembali santan hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bentuk bulat seperti bakso. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
5. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
6. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



175. pempek panggang

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
100 ml santan kental
25 gram garam
10 gram penyedap rasa
300 ml air es
300 gram sagu tani
100 gram sagu tani, untuk tambahan

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Udang kering sangrai, haluskan
Cabai rawit, haluskan
Kecap manis secukupnya

1. Campur ikan tenggiri dan santan menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bentuk bulat pipih. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga kedua sisinya matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan belah bagian tengahnya tidak putus.
5. Isi dengan udang kering, cabai rawit, dan kecap manis.
6. Letakkan di dalam piring saji. Tuangkan kuah, sajikan.
7. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



176. otak otak

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
100 ml santan kental
1 butir telur
1 sdt ketumbar bubuk
15 gram garam
10 gram penyedap rasa
20 gram gula pasir
½ sdt merica bubuk
25 gram bawang merah cincang
250 ml santan kental
150 gram sagu tani
25 gram daun bawang, iris halus
Daun pisang secukupnya

SAUS TAOCO:

100 gram cabai merah, haluskan
35 gram taoco, tiriskan
40 gram bawang putih, haluskan
150 ml air
50 gram gula pasir
1 sdt garam
1 sdm cuka

SAMBAL KACANG:

100 gram kacang goreng, haluskan
75 gram cabai merah, haluskan
5 buah cabai rawit, haluskan
½ sdt bawang putih, haluskan
½ sdt penyedap rasa
1 ½ sdt garam
4 sdm gula pasir
1 sdm cuka
20 gram gula merah
300 ml santan/ air

1. Campur ikan tenggiri dan santan menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan telur, ketumbar, garam, penyedap rasa, gula pasir, merica, dan bawang merah cincang, kocok sambil dituangkan kembali santan hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Terakhir masukkan daun bawang, aduk.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bungkus dengan daun pisang bentuk memanjang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat dengan saus taoco atau sambal kacang.
6. **Saus Taoco:** Campur cabai merah, taoco, bawang putih, air, gula pasir, dan garam menjadi satu. Rebus hingga mendidih dan matang. Angkat, masukkan cuka, aduk.
7. **Sambal Kacang:** Tumis cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan kacang yang telah dihaluskan dengan 3 sdm minyak hingga harum. Tuangkan santan/air, aduk rata. Bubuhi penyedap rasa, garam, gula pasir, cuka, dan gula merah. Masak hingga matang dan mengental. Angkat.



177. sate kukus

BAHAN:

- 500 gram ikan tenggiri *filet*
- 100 ml santan kental
- 50 ml putih telur
- 15 gram garam
- 10 gram penyedap rasa
- 25 gram bawang merah cincang
- 300 ml santan sedang
- 250 gram sagu tani
- 100 gram soun, seduh dengan air hangat
- Daun pisang secukupnya

SAUS TAOCO:

- 100 gram cabai merah, haluskan
- 35 gram taoco, tiriskan
- 40 gram bawang putih, haluskan
- 150 ml air
- 50 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdm cuka

1. Campur ikan tenggiri dan santan menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan putih telur, garam, penyedap rasa, dan bawang merah cincang, kocok sambil dituangkan kembali santan hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Terakhir masukkan soun, aduk.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bungkus dengan daun pisang bentuk tum. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat dengan saus taoco.
6. **Saus Taoco:** Campur cabai merah, taoco, bawang putih, air, gula pasir, dan garam menjadi satu. Rebus hingga mendidih dan matang. Angkat, masukkan cuka, aduk.



178. pempek kulit

BAHAN:

400 gram kulit ikan tenggiri
100 gram ikan tenggiri *filet*
6 butir telur
1 sdt merica bubuk
25 gram garam
10 gram penyedap rasa
50 gram santan kental
375 gram tepung sagu tani
50 gram tepung terigu
75 gram bawang goreng

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun secukupnya
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur kulit ikan, ikan tenggiri, dan telur menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan merica, garam, dan penyedap rasa kocok sambil dituangkan kembali santan hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Terakhir masukkan bawang goreng, aduk.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, lalu bentuk bulat pipih. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
5. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
6. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuangkan cuka, aduk.



179. tekwan

BAHAN:

500	gram ikan tenggiri *filet*
120	gram putih telur
100	ml air es
10	gram penyedap rasa
25	gram garam
200	ml air es
350	gram sagu tani

KUAH:

5	sdm minyak, untuk menumis
200	gram bawang putih, haluskan
100	gram bawang merah, haluskan
500	gram kepala udang
50	gram udang kering, sangrai, haluskan
25	gram tongcai
10	gram garam
15	gram penyedap rasa
15	gram gula pasir
5	gram merica bubuk
20	gram kaldu bubuk instan rasa ayam
30	gram kecap asin
50	ml saus pempek
	Bangkuang secukupnya, iris seperti batang korek api
	Jamur kuping secukupnya, rendam
	Bunga sedap malam secukupnya, rendam, simpulkan
2 ½	liter air
	Irisan daun bawang
	Bawang goreng secukupnya

1. Campur ikan tenggiri, putih telur, dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
3. Ambil adonan 1 sdt, bentuk bulat pipih. Rebus ke dalam air mendidih hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. **Kuah:** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kepala udang, aduk hingga berubah warna.
5. Masukkan udang kering dan tongcai. Bubuhi garam, penyedap rasa, gula pasir, merica bubuk, kaldu bubuk, kecap asin, dan saus pempek, aduk hingga tercampur rata.
6. Tambahkan bangkuang, jamur kuping, dan bunga sedap malam. Tuangkan air, masak hingga mendidih dan matang. Sesaat akan diangkat, masukkan irisan daun bawang dan bawang goreng.
7. Letakkan tekwan di dalam mangkuk saji, tuangkan kuah beserta isinya. Sajikan selagi hangat.



180. model tahu

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
100 ml air es
1 butir telur
2 kuning telur
20 gram garam
1 sdt merica bubuk
10 gram penyedap rasa
200 ml air es
250 gram sagu tani
25 gram tepung terigu
Tahu pong secukupnya

KUAH:

5 sdm minyak, untuk menumis
200 gram bawang putih, haluskan
100 gram bawang merah, haluskan
500 gram kepala udang
50 gram udang kering, sangrai, haluskan
50 gram tongcai
10 gram garam
15 gram penyedap rasa
20 gram gula pasir
5 gram merica bubuk
20 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
30 gram kecap asin
50 ml saus pempek
Bangkuang secukupnya, iris seperti batang korek api
Jamur kuping secukupnya, rendam
Bunga sedap malam secukupnya, rendam, simpulkan
2 ½ liter air
Irisan daun bawang
Bawang goreng secukupnya

PELENGKAP:

Soun, Mentimun, Udang kering sangrai, cincang, Bawang goreng, Irisan daun bawang

1. Campur ikan tenggiri dan air es menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit.



Masukkan telur, garam, penyedap rasa, dan merica, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.

2. Masukkan sagu dan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
3. Tahu dibelah dua, isi bagian tengahnya dengan adonan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
5. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, udang kering, bawang goreng, dan daun bawang. Tuangkan kuah, sajikan.
6. **Kuah:** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kepala udang, aduk hingga berubah warna.
7. Masukkan udang kering dan tongcai. Bubuhi garam, penyedap rasa, gula pasir, merica bubuk, kaldu bubuk, kecap asin, dan saus pempek, aduk hingga tercampur rata.
8. Tambahkan bangkuang, jamur kuping, dan bunga sedap malam. Tuangkan air, masak hingga mendidih dan matang. Sesaat akan diangkat, masukkan irisan daun bawang dan bawang goreng.



181. pangsit Ikan

BAHAN:

- 400 gram ikan tenggiri *filet*
- 2 butir telur
- 10 gram penyedap rasa
- 20 gram garam
- 2 butir telur
- 300 gram sagu tani
- 200 gram sagu tani, untuk taburan

ISI:

- 175 gram ayam cincang
- 175 gram udang cincang
- 2 sdm bawang putih goreng, haluskan
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdm udang kering sangrai, haluskan

KUAH:

- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 200 gram bawang putih, haluskan
- 100 gram bawang merah, haluskan
- 500 gram kepala udang
- 50 gram udang kering, sangrai, haluskan
- 50 gram tongcai
- 10 gram garam
- 15 gram penyedap rasa
- 20 gram gula pasir
- 5 gram merica bubuk
- 20 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 30 gram kecap asin
- 50 ml saus pempek Bangkuang secukupnya, iris seperti batang korek api
- Jamur kuping secukupnya, rendam
- Bunga sedap malam secukupnya, rendam, simpulkan
- 2 ½ liter air
- Irisan daun bawang
- Bawang goreng secukupnya

1. **Isi:** Campur ayam, udang, bawang putih, merica, kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, dan udang kering menjadi satu, aduk rata.
2. Campur ikan tenggiri dan telur menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok kembali sambil dituangkan kembali telur hingga tercampur rata.
3. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
4. Giling tipis adonan, potong-potong bentuk persegi. Lalu isi dengan 1 sdt adonan isi, rekatkan agar isinya tidak keluar. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.



7. Letakkan di dalam piring saji. Tuangkan kuah, sajikan.
8. **Kuah:** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kepala udang, aduk hingga berubah warna.
9. Masukkan udang kering dan tongcai. Bubuhi garam, penyedap rasa, gula pasir, merica bubuk, kaldu bubuk, kecap asin, dan saus pempek, aduk hingga tercampur rata.
10. Tambahkan bangkuang, jamur kuping, dan bunga sedap malam. Tuangkan air, masak hingga mendidih dan matang. Sesaat akan diangkat, masukkan irisan daun bawang dan bawang goreng.



182. celimpungan

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri *filet*
100 ml air es
2 butir telur
15 gram penyedap rasa
25 gram garam
250 ml air es
300 gram sagu tani

KUAH:

2 liter santan sedang
1 liter susu cair
5 sdm minyak, untuk menumis
25 gram garam
20 gram gula pasir
30 gram gula merah sisir
5 gram merica bubuk
15 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
15 gram penyedap rasa
Bawang goreng secukupnya
Irisan daun bawang secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 gram ketumbar
40 gram kemiri
200 gram bawang merah
100 gram bawang putih
30 gram kunyit



1. Campur ikan tenggiri, air es, dan telur menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok kembali sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung.
3. Timbang adonan sesuai besar yang diinginkan, bentuk bulat seperti bakso. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. **Kuah:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tuangkan santan dan susu cair, aduk dan masak hingga mendidih.
5. Bubuhi garam, gula pasir, gula merah, merica, kaldu bubuk, dan penyedap rasa, aduk dan masak kembali hingga matang dan kuah agak menyusut. Sesaat akan diangkat, masukkan bawang goreng dan irisan daun bawang.
6. Letakkan celimpungan ke dalam mangkuk saji. Tuangkan kuah, sajikan selagi hangat.

183. laksan

BAHAN:

500	gram ikan tenggiri *filet*
100	ml air es
1	butir telur
15	gram penyedap rasa
25	gram garam
300	ml air es
550	gram sagu tani
250	gram sagu tani, untuk taburan

KUAH:

2	liter santan sedang
1	liter susu cair
5	sdm minyak, untuk menumis
500	gram kepala udang
25	gram garam
20	gram gula pasir
30	gram gula merah
5	gram merica bubuk
15	gram kaldu bubuk instan rasa ayam
15	gram penyedap rasa
	Bawang goreng secukupnya
	Irisan kucai secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10	gram ketumbar
40	gram kemiri
200	gram bawang merah
100	gram bawang putih
10	buah cabai merah

1. Campur ikan tenggiri, air es, dan telur menjadi satu, kocok dengan mikser hingga rata dan lembut selama 5 menit. Masukkan garam dan penyedap rasa, kocok sambil dituangkan kembali air es hingga tercampur rata.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung. Jika adonan belum bisa dipulung, dapat ditambahkan tepung sagu.
3. Timbang adonan sesuai besar yang diinginkan, bentuk bulat lonjong. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. **Kuah:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan kepala udang, aduk hingga berubah warna. Tuangkan santan dan susu cair, aduk dan masak hingga mendidih.
5. Bubuhi garam, gula pasir, gula merah, merica, kaldu bubuk, dan penyedap rasa, aduk dan masak kembali hingga matang dan kuah agak menyusut. Sesaat akan diangkat, masukkan bawang goreng dan irisan kucai.
6. Letakkan laksan yang telah dibelah dua ke dalam mangkuk saji. Tuangkan kuah, sajikan selagi hangat.





184. burgo

BAHAN:

100	gram tepung beras kualitas baik
1	sdm sagu tani
±250	ml air
½	sdt garam
¼	sdt penyedap rasa

KUAH:

2	liter santan sedang
1	liter susu cair
5	sdm minyak, untuk menumis
25	gram garam
20	gram gula pasir
30	gram gula merah
5	gram merica bubuk
15	gram kaldu bubuk instan rasa ayam
15	gram penyedap rasa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10	gram ketumbar
40	gram kemiri
200	gram bawang merah
100	gram bawang putih

1. Campur tepung beras, sagu, air, garam, dan penyedap rasa menjadi satu. Aduk hingga menjadi adonan yang tidak berbutir, saring.
2. Panaskan loyang ukuran 20 x 20 cm ke dalam kukusan yang telah diolesi sedikit minyak. Tuang 2 sendok sayur adonan, kukus hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin. Gulung dan potong-potong. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. **Kuah:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tuangkan santan dan susu cair, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Bubuhi garam, gula pasir, gula merah, merica, kaldu bubuk, dan penyedap rasa, aduk dan masak kembali hingga matang dan kuah agak menyusut. Sesaat akan diangkat, masukkan bawang goreng.
5. Letakkan burgo yang telah dipotong-potong ke dalam mangkuk saji. Tuangkan kuah, sajikan selagi hangat.

185. lakso

BAHAN:

350	ml air
½	sdt garam
¼	sdt penyedap rasa
150	gram tepung beras
50	gram sagu tani

KUAH:

2	liter santan sedang
1	liter susu cair
5	sdm minyak, untuk menumis
25	gram garam
20	gram gula pasir
30	gram gula merah
5	gram merica bubuk
15	gram kaldu bubuk instan rasa ayam
15	gram penyedap rasa
	Bawang goreng secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10	gram ketumbar
40	gram kemiri
30	gram kunyit
200	gram bawang merah
100	gram bawang putih

1. Campur air, garam, dan penyedap rasa menjadi satu. Rebus hingga mendidih. Masukkan tepung beras sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kalis, angkat. Biarkan dingin.
2. Masukkan sagu sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam cetakan putu mayang, semprotkan adonan hingga berbentuk seperti mi di atas selembar daun pisang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. **Kuah:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tuangkan santan dan susu cair, aduk dan masak hingga mendidih.
5. Bubuhi garam, gula pasir, gula merah, merica, kaldu bubuk, dan penyedap rasa, aduk dan masak kembali hingga matang dan kuah agak menyusut. Sesaat akan diangkat, masukkan bawang goreng.
6. Letakkan lakso ke dalam mangkuk saji. Tuangkan kuah, sajikan selagi hangat.



186. ragit

BAHAN:

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 2 butir telur
- ½ sdt garam
- 400 ml air

KARE DAGING:

- 500 gram daging tenderloin, potong dadu 2 x 2 cm
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 20 gram lengkuas, iris-iris
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 4 lembar daun kare
- 1 liter santan sedang
- 2 sdm bumbu kare bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging
- ¼ sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 sdm gula pasir
- 10 buah cabai rawit

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- ¼ sdt merica
- 50 gram kemiri goreng
- 3 buah cabai merah
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan

1. Campur tepung terigu, telur, garam, dan air menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata hingga menjadi adonan yang licin, saring.
2. Tuang adonan ke dalam cetakan bercorong atau plastik segitiga, dadar di atas pandadar seperti sarang laba-laba hingga matang. Angkat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. **Kare Daging:** Tumis bumbu yang dihaluskan, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan daun kare hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
4. Tuang santan, bubuhi bubuk kare, kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, dan gula pasir. Masak sambil sesekali diaduk hingga matang dan bumbu meresap. Sesaat akan diangkat masukkan cabai rawit, aduk.
5. Sajikan ragit bersama kare daging selagi hangat.



187. pempek dos (tanpa ikan)

BAHAN:

500 ml air
2 sdt garam
1 sdt penyedap rasa
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 butir telur
300 gram tepung sagu
Telur secukupnya

SAUS:

400 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 liter air
4 sdm cuka

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram bawang putih
10 gram cabai rawit merah
20 gram cabai merah keriting
20 gram garam

PELENGKAP:

Soun secukupnya
Mentimun secukupnya
Udang kering sangrai, haluskan

1. Campur air, garam, dan penyedap rasa menjadi satu. Rebus hingga mendidih, masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kalis. Angkat dan biarkan dingin.
2. Masukkan telur satu persatu ke dalam adonan sambil dikocok dengan mikser hingga tercampur rata. Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang dapat dipulung.
3. Timbang adonan sesuai besar yang dikehendaki, bentuk seperti mangkuk. Masukkan telur lalu rekatkan. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi dengan sedikit minyak sayur hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong.
5. Letakkan dan susun di dalam piring saji, beri soun, mentimun, dan udang kering. Tuangkan kuah, sajikan.
6. **Saus:** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga gula larut dan mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu yang dihaluskan, masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.



188. carabikang durian

BAHAN I:

- 100 gram tepung beras kualitas baik
- 75 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 125 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 350 ml santan encer
- 2 sdt soda kue
- 2 sdt *baking powder*
- 4 sdt vanili bubuk
- 4 sdt garam
- 2 sdt pandan pasta

BAHAN II (ISI):

- 100 gram gula merah
- 100 gram gula pasir
- 100 gram air
- 50 gram daging durian
- 2 sdm tepung ketan
- 4 sdt garam
- 4 sdt vanili bubuk
- 3 lembar daun pandan, simpulkan

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, tepung terigu, gula pasir, soda kue, *baking powder*, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Masukkan telur dan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni dan ditepuk-tepuk hingga santan habis dan menjadi adonan yang licin serta tidak berbutir. Tambahkan pandan pasta, aduk rata lalu saring.
2. Panaskan cetakan carabikang yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Tuangkan adonan, masak hingga adonan berlubang-lubang (berserat) dan matang. Angkat, lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
3. **Bahan II (isi):** Campur gula merah, gula pasir, dan air menjadi satu. Masak hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring.
4. Masukkan durian, tepung ketan, garam, vanili bubuk, dan daun pandan ke dalam larutan gula menjadi satu. Masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat kecil seperti kelereng.
5. Ambil 1 buah adonan kulit, beri adonan isi pada bagian belakang lalu katupkan hingga berbentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga habis.
6. Sajikan.



189. kelepon

BAHAN I:

250	gram tepung ketan kualitas baik
1	sdm air daun suji dan daun pandan
1	sdt garam
2	sdm minyak sayur
2	sdt pandan pasta
200	ml santan encer hangat

BAHAN II:

100	gram gula merah, sisir halus

BAHAN III (CAMPUR MENJADI SATU DAN KUKUS):

250	gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
4	sdt garam

1. **Bahan I:** Campur tepung ketan, air daun suji, garam, minyak sayur, dan pandan pasta menjadi satu. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis.
2. Rebus air secukupnya dengan 2 lembar daun pandan hingga mendidih.
3. Ambil 1 sdt bahan I, pipihkan. Beri dengan bahan II, lalu bulatkan. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
4. Gulingkan ke dalam bahan III hingga rata. Letakkan di atas daun pisang yang telah dibentuk seperti mangkuk kecil.
5. Sajikan.



190. kue pisang

BAHAN I:

- 200 gram tepung beras kualitas baik
- 400 ml santan sedang
- 1 sdt garam
- 2 sdt vanili bubuk
- 175 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

BAHAN II (CAMPUR MENJADI SATU):

- 100 gram tepung tapioka kualitas baik
- 400 ml santan kental

BAHAN III:

- Pisang tanduk yang tua, potong-potong
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, santan, garam, vanili, gula pasir, dan daun pandan menjadi satu, aduk rata. Jerangkan di atas api sedang sambil terus diaduk hingga kental.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Angkat.
3. Ambil selembar daun pisang, beri 2 sdm adonan lalu beri bagian tengahnya dengan pisang. Bungkus hingga berbentuk persegi.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat, perbaiki bentuknya lalu biarkan dingin.
5. Sajikan.



191. bika ambon

BAHAN I:

1	sdm ragi instan
120	ml air
60	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci

BAHAN II:

225	ml (11 butir) kuning telur
500	gram gula pasir
4	sdt vanili bubuk
12	sdt garam

BAHAN III:

500	gram tepung tapioka kualitas baik

BAHAN IV:

1	liter santan, masak dengan 2 lembar daun jeruk, 2 lembar daun pandan, dan 2 batang serai, dinginkan

BAHAN V:

Pewarna kuning telur secukupnya

BAHAN VI:

50	gram *almond* cincang, untuk taburan

1. **Bahan I:** Campur ragi instan, air, dan tepung terigu menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 1 jam hingga mengembang. Sisihkan.
2. Kocok bahan II hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan I, aduk rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang tidak berbutir.
4. Tuangkan bahan IV dan bahan V, aduk rata. Diamkan selama 3-4 jam.
5. Olesi cetakan dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan cetakan di dalam panggangan yang telah dialasi dengan pasir hingga panas.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga mendesis, tutup dengan tutupan yang berlubang. Panggang hingga berlubang-lubang (berserat), taburi dengan bahan VI di atasnya. Panggang kembali hingga matang, angkat.
7. Masukkan ke dalam oven, panggang sebentar dengan menggunakan api atas hingga bagian atas kue berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
8. Sajikan.



192. carabikang talas

BAHAN I:

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 125 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 200 ml santan instan siap beli
- 100 ml air
- 2 sdt soda kue
- 2 sdt *baking powder*
- 4 sdt vanili bubuk
- 4 sdt garam
- 1 sdt talas pasta

BAHAN II (ISI):

- 250 gram talas, kukus, haluskan, dan saring
- 135 ml santan
- 135 gram gula pasir
- 2 gram garam
- 4 sdt vanili bubuk
- 1 sdt talas pasta

1. **Bahan I:** Campur tepung terigu, gula pasir, soda kue, *baking powder*, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Masukkan telur, air, dan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni dan ditepuk-tepuk hingga santan habis dan menjadi adonan yang licin serta tidak berbutir. Tambahkan talas pasta, aduk rata lalu saring.
2. Panaskan cetakan carabikang yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Tuangkan adonan, masak hingga adonan berlubang-lubang (berserat) dan matang. Angkat, lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
3. **Bahan II:** Campur talas, santan, gula pasir, garam, vanili, dan talas pasta menjadi satu. Masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat kecil seperti kelereng.
4. Ambil 1 buah adonan kulit, beri adonan isi pada bagian belakang lalu katupkan hingga berbentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga habis.
5. Sajikan.



193. kue mangkuk santan

BAHAN I:

- 400 gram tepung beras kualitas baik
- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 200 gram tape nasi/ tape singkong
- 300 ml air kelapa

BAHAN II:

- 375 gram gula pasir
- 1 sdt garam

BAHAN III:

- 400 ml santan hangat

BAHAN IV:

- 1 sdt *fruit salt*
- 1 sdt *double acting*

BAHAN V:

Pewarna merah secukupnya
Pandan pasta secukupnya
Talas pasta secukupnya

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, tepung terigu, dan tape nasi, menjadi satu. Tuangi air kelapa sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Tambahkan gula dan garam sedikit demi sedikit, aduk hingga gula larut.
2. Tuangkan santan hangat, tepuk-tepuk adonan hingga agak ringan. Saring.
3. Masukkan *fruit salt* dan *double acting*, aduk rata. Diamkan beberapa saat. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri bahan V.
4. Olesi cetakan keramik dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan ke dalam panci pengukus.
5. Tuang 2 adonan ke dalam cetakan, kukus selama 15 menit dengan api sedang hingga merekah dan matang. Angkat, keluarkan dari cetakan dan biarkan agak dingin.
6. Sajikan.



194. mochi

BAHAN I:

- 1 bungkus (500 gram) tepung mochi, siap pakai atau 200 gram tepung ketan + 20 gram tepung beras
- 130 ml air
- 60 gram mentega putih/ mentega kuning, cairkan
- 2 sdt esens pisang
- 50 gram gula pasir

BAHAN II (CAMPUR MENJADI SATU):

- 200 gram kacang tanah panggang, haluskan
- 100 gram gula pasir
- 4 sdt vanili bubuk
- 4 sdt garam

BAHAN III:

- Tepung maizena secukupnya

1. **Bahan I:** Campur tepung mochi dengan gula pasir dan air menjadi satu. Kocok dengan mikser kecepatan sedang hingga tercampur rata.
2. Tuang mentega cair, aduk. Tambahkan esens pisang.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang. Angkat, taburi dengan bahan III sambil diaduk hingga rata dan tidak lengket.
4. Giling adonan, taburi dengan bahan II lalu potong atau bentuk sesuai selera.



195. Onde-onde

BAHAN I:

125 gram gula pasir
500 gram tepung ketan kualitas baik
300 ml air
Wijen putih secukupnya

BAHAN II (ISI):

200 gram kacang hijau kupas, rendam dalam air mendidih selama 1 jam
1 lembar daun pandan
125 gram gula pasir
4 sdt vanili bubuk
4 sdt garam
100 ml santan

1. **Bahan I:** Campur gula, tepung ketan, dan 250 ml air menjadi satu. Aduk sambil diuleni hingga kalis, diamkan selama 15 menit.
2. Tambahkan sisa air ke dalam adonan, uleni hingga rata. Diamkan selama 1 jam.
3. **Bahan II:** Kukus kacang hijau selama 30 menit hingga matang, angkat dan haluskan. Campur daun pandan, gula pasir, vanili, santan, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan dinginkan, bentuk bulat sebesar kelereng.
4. Ambil 1 sdm adonan bahan I, pipihkan, isi dengan bahan II lalu bentuk bulat. Gulingkan ke dalam wijen hingga rata, lakukan hal yang sama untuk sisa bahan I dan bahan II.
5. Goreng dengan minyak tidak terlalu panas hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.



196. bugis



BAHAN I:

250	gram tepung ketan kualitas baik
1	sdt garam
1	sdm air daun suji
2	sdt pandan pasta
200	ml santan encer hangat
2	sdm minyak sayur

BAHAN II (ISI):

175	gram kelapa parut setengah tua, kupas, parut memanjang
75	gram gula merah, sisir halus
50	gram gula pasir
2	sdm tepung ketan
50	ml air
1	lembar daun jeruk
1	lembar daun pandan
2	sdt garam

BAHAN III:

250	ml santan kental
2	sdt garam
1	sdm tepung beras
1	lembar daun pandan

BAHAN IV:

Daun pisang
secukupnya

1. **Bahan I:** Campur tepung ketan, garam, air daun suji, pandan pasta, santan, dan minyak menjadi satu. Aduk dan uleni hingga kalis.
2. Bagi dan timbang masing-masing menjadi 4 gram, sisihkan.
3. **Bahan II:** Campur gula merah, gula pasir, air, daun jeruk, daun pandan, dan garam menjadi satu, rebus hingga gula larut dan matang. Angkat dan saring.
4. Masukkan kelapa parut, aduk. Tambahkan tepung ketan, masak sambil diaduk hingga matang dan legit. Angkat dan biarkan dingin, bentuk bulat kecil sebesar kelereng.
5. **Bahan III:** Campur santan, garam, tepung beras, dan daun pandan menjadi satu. Masak hingga mengental dan matang, angkat.
6. Ambil adonan bahan I, pipihkan dan beri bahan II lalu bentuk bulat agak pipih. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang, angkat dan biarkan agak dingin.
7. Ambil selembar daun pisang, letakkan adonan yang telah diberi isi, siram dengan bahan III lalu bungkus berbentuk persegi.
8. Sajikan.

197. kue kura-kura

BAHAN I:

- 250 gram tepung ketan kualitas baik
- 25 gram gula pasir
- 2 sdt garam
- 200 ml santan kental panas
- 75 gram kentang, kukus dan haluskan
- 2 sdm air daun suji + sedikit pandan pasta
- Pewarna merah secukupnya

BAHAN II:

- 250 gram kentang atau kacang hijau kukus, haluskan
- 100 gram gula pasir
- 50 ml santan kental
- 2 sdt garam
- 2 sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan
- 2 lembar daun jeruk

1. **Bahan I:** Campur tepung ketan, gula pasir, garam, dan kentang halus menjadi satu. Tuang santan panas sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga tercampur rata dan kalis. Bagi adonan menjadi dua bagian, masing-masing beri air daun suji dan pewarna merah, aduk.
2. **Bahan II:** Campur kentang, gula pasir, santan, garam, vanili, daun pandan, dan daun jeruk menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan biarkan dingin. Bentuk bulat sebesar kelereng.
3. Ambil adonan merah dan hijau, masing-masing 1 sdt lalu campurkan. Pipihkan adonan, beri bahan II lalu bulatkan. Cetak ke dalam cetakan kue ku yang sebelumnya telah diolesi dengan sedikit minyak atau tepung terigu terlebih dahulu sambil agak ditekan. Keluarkan dari cetakan lalu alasi bagian bawah kue dengan daun pisang.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit sambil sesekali tutup kukusan dibuka hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.



198. bugis bangkok

BAHAN I:

- 200 gram tepung ketan kualitas baik
- ½ sdt garam
- 2 sdm minyak sayur
- 225 ml santan encer hangat
- 4 sdt vanili bubuk
- Pewarna merah muda secukupnya
- Pandan pasta secukupnya

BAHAN II:

- 175 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
- 2 sdm tepung ketan
- 75 gram gula merah, sisir halus
- 50 gram gula pasir
- 50 ml air
- 1 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun pandan
- 2 sdt garam

BAHAN III:

- 200 gram santan kental
- 4 sdt garam
- 4 sdt vanili bubuk
- 2 sdm tepung tapioka, larutkan dengan 50 ml santan kental

BAHAN IV:

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

1. **Bahan I:** Campur tepung ketan, garam, minyak sayur, dan vanili menjadi satu. Tuang santan encer sambil diuleni hingga tercampur rata dan kalis. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri dengan pewarna merah dan pandan pasta, aduk rata. Bagi dan timbang adonan masing-masing seberat 4 gram.
2. **Bahan II:** Rebus gula merah, gula pasir, air, daun jeruk, daun pandan, dan garam menjadi satu hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Masukkan kelapa parut dan tepung ketan, aduk hingga rata. Masak hingga matang dan legit, angkat dan biarkan dingin. Timbang masing-masing 2 gram, bulatkan.
3. **Bahan III:** Rebus santan, garam, dan vanili bubuk menjadi satu hingga mendidih. Tuang larutan tepung tapioka, masak hingga matang dan mengental. Angkat.
4. Ambil adonan bahan I, pipihkan, beri isi dengan bahan II, bulatkan. Lakukan hal yang sama untuk sisa adonan. Letakkan bahan I ke dalam daun pisang yang dibentuk takir masing-masing 2 buah. Tuangkan bahan III.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit dengan api kecil hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.



199. ten-ten manis



BAHAN I:

- 40 gram tepung hunkue
- 300 ml air atau santan encer
- 65 gram gula pasir
- 1/6 sdt garam
- 4 sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 100 gram gula merah, sisir halus
- 100 gram gula pasir
- 100 ml air
- 3 buah nangka matang
- 200 gram kelapa parut
- 2 sdm tepung ketan
- 4 sdt garam
- 4 sdt vanili bubuk
- 3 lembar daun pandan

BAHAN III:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

1. **Bahan I:** Campur tepung hunkue, air, gula pasir, garam, dan vanili bubuk menjadi satu, aduk rata. Saring.
2. Masak dengan api kecil sambil diaduk hingga matang dan mengental. Angkat dan sisihkan.
3. **Bahan II:** Rebus gula merah, gula pasir, air, dan nangka menjadi satu hingga mendidih. Angkat dan saring. Masukkan kelapa parut, tepung ketan, garam, vanili, dan daun pandan, aduk rata dan masak sambil diaduk hingga matang dan kalis. Angkat dan bentuk bulat sebesar kelereng.
4. Ambil selembar daun pisang, beri adonan bahan I lalu isi dengan bahan II. Bungkus menyerupai bentuk kerucut, biarkan dingin.
5. Sajikan.

200. talam udang

BAHAN I:

250	gram tepung beras kualitas baik
75	gram sagu ubi kualitas baik
1300	ml santan sedang

BAHAN II (HALUSKAN):

12	sdt ketumbar
2	sdt garam
2	sdt merica bubuk
2	sdt penyedap rasa (bila suka)
1	sdm gula pasir
15	gram bawang merah
2	lembar daun jeruk
1	siung bawang putih
2	sdt kencur

BAHAN III (CAMPUR MENJADI SATU):

50	gram tepung beras
1	sdm tepung sagu
400	ml santan sedang
4	sdt garam

BAHAN IV:

100	gram udang kering, haluskan
4	sdt merica bubuk
4	sdt penyedap rasa (bila suka)
2	sdm gula bubuk
1	sdm bawang goreng



1. **Bahan I:** Campur tepung beras, sagu, 400 ml santan, dan bahan II menjadi satu, aduk rata. Tuang kembali sisa santan 900 ml yang telah dididihkan, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Olesi cetakan dengan sedikit minyak, panaskan ke dalam panci pengukus. Tuang adonan ½ dari cetakan, kukus selama 20 menit hingga setengah matang.
3. Tuangkan kembali di atasnya dengan bahan III lalu kukus kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin. Keluarkan dari cetakan.
4. **Bahan IV:** Sangrai udang kering, merica bubuk, penyedap rasa, dan gula bubuk menjadi satu hingga kering dan matang. Angkat, beri dengan bawang goreng.
5. Taburi bagian atas kue dengan bahan IV, hias dengan potongan cabai merah dan peterseli atau sesuai selera.
6. Sajikan.

201. kue mangkuk ubi/talas

BAHAN I:

100	ml air kelapa
50	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
1	sdm ragi instan

BAHAN II:

400	gram ubi/talas, kukus dan haluskan
400	gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
400	gram gula pasir
250	ml santan instan, siap beli
50	ml air
2	kuning telur
1	putih telur
1	sdt garam
2	sdt vanili bubuk

1. **Bahan I:** Campur air kelapa, tepung terigu, dan ragi instan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama 20 menit hingga mengembang.
2. **Bahan II:** Campur ubi/talas, gula, vanili, dan garam menjadi satu. Kocok dengan mikser hingga rata ± selama 20 menit. Tuangkan bahan I, kocok rata.
3. Masukkan telur, kocok kembali hingga rata. Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diselingi dengan santan dan air, kocok rata. Diamkan selama 1 jam hingga mengembang. Sesaat akan dituang ke dalam cetakan, adonan diaduk sebentar.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan kue mangkuk yang telah dialasi dengan *cup* kertas hingga ½ dari cetakan. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit dengan api besar, kemudian kecilkan api lalu kukus kembali selama 15 menit hingga merekah dan matang. Angkat.
5. Sajikan.



202. singkong keju

BAHAN I:

- 350 gram singkong kualitas baik, kupas, parut kasar
- 40 gram gula pasir
- 4 sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR MENJADI SATU):

- 100 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
- 4 sdt garam
- 4 sdt vanili bubuk

BAHAN III:

- 50 gram keju cheddar parut

1. **Bahan I:** Campur singkong, gula pasir, dan vanili bubuk menjadi satu, aduk rata. Masukkan ke dalam cetakan yang telah dialasi dengan plastik, taburi atasnya dengan bahan II. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
2. Taburi kembali atasnya dengan bahan III. Sajikan.



203. kue lapis tepung beras



BAHAN I:

- 250 gram tepung beras kualitas baik
- 65 gram tepung tapioka kualitas baik
- 250 gram gula pasir
- 12 sdt garam
- 1 sdm air kapur sirih
- 2 sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 900 ml santan kental dari 1 butir kelapa

BAHAN III:

- Pandan pasta secukupnya
- Pewarna merah muda secukupnya

1. **Bahan I:** Campur tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, garam, air kapur sirih, dan vanili bubuk menjadi satu. Tuang bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri pandan pasta, pewarna merah, dan satu bagian lagi biarkan putih.
3. Olesi loyang ukuran 24 x 24 x 6 cm dengan sedikit minyak. Panaskan ke dalam panci pengukus. Tuang masing-masing adonan sebanyak 200 ml secara bergantian selama 10 menit atau hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan matang keseluruhannya.
4. Angkat dan biarkan agak dingin. Potong-potong, sajikan.

204. bika ambon pandan keju

BAHAN I:

250	ml (15 butir) kuning telur
450	gram gula pasir
2	sdt ragi instan
2	sdt vanili bubuk
1	sdt garam

BAHAN II:

500	gram sagu ubi kualitas baik

BAHAN III:

500	ml santan kental
2	lembar daun jeruk
2	lembar daun pandan
2	batang serai, memarkan
325	ml air tuak
100	ml air pandan daun suji

BAHAN IV:

Keju cheddar parut secukupnya



1. **Bahan III:** Rebus santan dengan daun jeruk, daun pandan, dan serai sambil diaduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin. Tuang air tuak dan air pandan daun suji, aduk rata, saring.
2. **Bahan I:** Campur kuning telur, gula pasir, ragi instan, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Kocok dengan mikser dengan kecepatan sedang hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil diselingi dengan bahan III hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Diamkan selama 4 jam hingga mengembang.
3. Olesi cetakan dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan di atas panggangan yang telah dialasi dengan pasir.
4. Tuang adonan hingga mendesis, tutup dengan tutup yang berlubang-lubang. Panggang hingga matang. Angkat.
5. Taburi atasnya dengan bahan IV, panggang kembali ke dalam oven dengan menggunakan api atas hingga berwarna kuning kecokelatan.
6. Angkat, keluarkan dari cetakan.
7. Sajikan.

205. lepet jagung

BAHAN:

- 250 gram jagung manis, parut
- 35 gram gula pasir
- 25 gram kelapa parut
- 30 gram tepung maizena
- 50 ml santan kental
- 4 sdt vanili bubuk
- 4 sdt garam

1. Campur jagung manis, gula pasir, kelapa parut, tepung maizena, santan, vanili, dan garam menjadi satu, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga kental. Angkat.
2. Ambil selembar kulit jagung, beri 1 sdm adonan lalu gulung hingga padat.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.



206. lapis sagu pandan

BAHAN I:

- 1 kg tepung tapioka kualitas baik
- 900 gram gula pasir
- 2 sdm tepung ketan
- 4 sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk

BAHAN II:

- 1500 ml santan kental
- 800 ml santan encer

BAHAN III:

- 75 ml air daun pandan dan suji
- 50 gram cokelat bubuk larutkan dengan 75 ml air panas

1. **Bahan I:** Campur tepung tapioka, gula pasir, tepung ketan, garam, dan vanili bubuk menjadi satu. Tuang bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri air daun pandan dan larutan cokelat, aduk.
3. Olesi loyang ukuran 26 x 26 x T 6 cm yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan di dalam panci pengukus hingga agak panas.
4. Tuang 125 ml adonan ke dalam loyang, kukus selama 5 menit hingga matang. Lakukan hal yang sama secara berselang-seling hingga adonan habis. Kukus kembali selama 10 menit, angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong, sajikan.



207. talam sri gambir

BAHAN I:

100	gram tepung beras kualitas baik
80	ml air

BAHAN II:

150	gram tepung beras kualitas baik
150	gram tepung tapioka kualitas baik
175	gram gula pasir
125	ml air
1	sdt garam
2	sdt vanili bubuk
1	sdt pandan pasta
475	ml santan sedang

BAHAN III:

50	gram gula pasir
150	gram gula merah
140	gram tepung beras kualitas baik
70	gram tepung tapioka
2	sdt vanili bubuk
1	sdt garam
700	ml santan sedang

1. **Bahan I:** Campur tepung beras dan air menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 3 jam, sisihkan.
2. **Bahan II:** Larutkan tepung tapioka dengan santan, aduk rata dan sisihkan. Campur bahan I dengan tepung beras, gula pasir, air, garam, vanili, dan pandan pasta, aduk menjadi satu hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Tuang larutan tepung tapioka, aduk dan saring.
3. **Bahan III:** Campur tepung beras dengan 500 ml santan menjadi satu, aduk rata dan sisihkan. Campur gula pasir, gula merah, larutan tepung beras, vanili, garam, dan 200 ml sisa santan menjadi satu, aduk rata. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga kental seperti bubur, angkat. Masukkan tepung tapioka, aduk rata dan sisihkan.
4. Olesi cetakan kue talam dengan sedikit minyak hingga rata. Panaskan ke dalam panci pengukus.
5. Tuang adonan bahan II hingga 3/4 dari cetakan, kukus hingga setengah matang. Tuangkan bahan III di atasnya, kukus kembali hingga matang. Angkat, keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
6. Sajikan.



208. bugis buah-buahan

BAHAN I:
- 250 ml santan kental
- 2 sdt garam
- 4 sdt vanili bubuk
- 50 gram gula pasir

BAHAN II:
- 250 gram tepung ketan kualitas baik
- 75 gram kentang, kukus dan haluskan

BAHAN III (ISI):
- 500 gram kacang hijau kupas, kukus dan haluskan
- 250 gram gula pasir
- 4 sdt vanili bubuk
- 2 sdt garam
- 75 gram mentega
- 80 ml santan kental

1. **Bahan I:** Rebus santan sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan garam, vanili bubuk, dan gula, aduk hingga gula larut.
2. Tuangkan ke dalam bahan II, aduk dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket ditangan. Bagi adonan menjadi beberapa, beri warna sesuai dengan keinginan.
3. **Bahan III (isi):** Campur kacang hijau, gula pasir, vanili, garam, dan mentega menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga gula larut. Masukkan santan, masak kembali hingga kalis dan matang, angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil adonan, beri dengan bahan III, bentuk seperti buah-buahan yang diinginkan sesuai dengan warna buah tersebut.
5. Kukus dengan api kecil selama 8 menit hingga matang sambil sesekali tutup kukusan dibuka. Angkat dan biarkan dingin.
6. Sajikan.



209. koci

BAHAN I:

250 ml santan kental
2 sdt garam
4 sdt vanili bubuk
50 gram gula merah

BAHAN II:

250 gram tepung ketan kualitas baik
75 gram kentang, kukus dan haluskan

BAHAN III (ISI):

500 gram kacang hijau kupas, kukus dan haluskan
250 gram gula pasir
4 sdt vanili bubuk
2 sdt garam
75 gram mentega
100 ml santan kental

BAHAN IV:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

1. **Bahan I:** Rebus santan sambil diaduk hingga mendidih. Masukkan garam, vanili bubuk, dan gula, aduk hingga gula larut.
2. Tuangkan ke dalam bahan II, aduk dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket ditangan.
3. **Bahan III (isi):** Campur kacang hijau, gula pasir, vanili, garam, dan mentega menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk hingga gula larut, masukkan santan. Masak kembali hingga kalis dan matang, angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil adonan, beri dengan bahan III, bentuk bulat.
5. Kukus dengan api kecil selama 8 menit hingga matang sambil sesekali tutup kukusan dibuka. Angkat dan biarkan dingin.
6. Ambil selembar daun pisang, letakkan adonan yang telah matang. Bungkus seperti kerucut.
7. Sajikan.



210. semar mendem

BAHAN I:
- 250 gram beras ketan kualitas baik, rendam selama 1 jam

BAHAN II (REBUS HINGGA MENDIDIH):
- 150 ml santan kental
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk

BAHAN III (ISI):
- 300 gram dada ayam rebus, suwir-suwir
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 1 ruas lengkuas, memarkan
- 500 ml santan encer
- 300 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:
- 1 sdt ketumbar
- 2 sdt merica
- 25 gram bawang merah
- 2 buah bawang putih goreng
- 30 gram kemiri
- 2 jari kelingking kencur
- 12 sdt garam
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa, bila suka

BAHAN IV:
- 5 butir telur
- 100 gram tepung terigu
- 25 gram *custard powder*
- 2 sdt garam
- 2 sdt penyedap rasa, bila suka
- 1 sdt mentega cair
- 275 ml air

1. Kukus bahan I hingga setengah matang, angkat. Tuangkan bahan II sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, biarkan beberapa saat hingga santan terserap. Kukus kembali hingga matang, angkat.


Digital Publishing/KG-3/GC

2. **Bahan III:** Campur ayam dengan bumbu halus, daun salam, serai, daun jeruk, dan lengkuas menjadi satu. Tuang santan, masak dengan api sedang sambil sesekali diaduk hingga matang dan santan menyusut. Angkat.
3. **Bahan IV:** Campur telur, tepung terigu, *custard powder,* garam, penyedap, mentega cair, dan air menjadi satu, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Dadar di dalam pan dadar kecil yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Cetak sebagian ketan ke dalam loyang 20 x 20 T 4 cm yang telah dialasi dengan plastik sambil agak ditekan. Beri bagian tengahnya dengan bahan III lalu letakkan kembali sisa ketan dan ratakan. Biarkan hingga dingin, potong-potong memanjang.
5. Ambil selembar bahan IV, beri potongan ketan isi, bungkus rapi. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
6. Sajikan.



211. lumpia goreng & basah

BAHAN I:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 500 ml air
- 1 sdt garam

BAHAN II (ISI):

- 250 gram rebung, iris halus, lap kering
- 1 sdm ebi/udang kering cincang
- 75 gram udang basah rebus, cincang
- 75 gram dada ayam, cincang
- 2 butir bawang merah, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 4 sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt penyedap rasa (bila suka)
- 4 sdt garam
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 butir telur, kocok, bubuhi dengan sedikit garam, kecap asin, dan merica
- 2 sdm minyak, untuk menumis

BAHAN III:

- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. **Bahan I:** Campur tepung terigu, air, dan garam menjadi satu, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Dadar adonan ke dalam pan dadar yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. **Bahan II (isi):** Tumis ebi hingga harum. Masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis kembali hingga berwarna kuning kecokelatan dan harum. Tambahkan udang rebus dan ayam, aduk hingga ayam berubah warna.
3. Masukkan merica, gula pasir, penyedap, garam, minyak wijen, kaldu bubuk, kecap manis, dan kecap asin menjadi satu, aduk. Masak hingga bumbu meresap. Terakhir tuangkan telur berbumbu, aduk dan masak hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Ambil selembar bahan I, beri 1 sdt bahan II, lipat bagian sisi kanan dan kirinya lalu gulung padat. Rekatkan bagian ujungnya dengan putih telur, lakukan hal yang sama hingga bahan kulit dan isi habis.
5. Goreng dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan bersama sambal kacang atau sesuai selera.

RESEP KULIT LUMPIA BASAH

BAHAN:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 40 gram tepung tapioka
- 2 sdt penyedap rasa (bila suka)
- 2 sdt garam
- 2 putih telur
- 200 ml santan atau susu cair

1. Campur tepung terigu, tepung tapioka, penyedap, garam, dan telur menjadi satu. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Dadar di dalam pan dadar yang telah diolesi dengan sedikit minyak hingga matang. Angkat.
3. Beri isi lalu gulung, sajikan.


Digital Publishing/KG-3/GC

212. nasi goreng kampung

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang merah, iris tipis
- 5 gram bawang putih, iris tipis
- 15 gram terasi
- 3 buah cabai rawit, iris halus
- 10 buah cabai merah, iris halus
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 10 gram irisan daun bawang
- 250 gram nasi putih
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka

1. Panaskan mentega, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan terasi, cabai rawit, dan cabai merah, aduk rata.
2. Tambahkan telur dan daun bawang, aduk. Beri nasi, merica, garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan penyedap, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.



213. nasi goreng teri

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang merah, iris tipis
- 5 gram bawang putih, iris tipis
- 25 gram teri medan, goreng
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 10 gram irisan daun bawang
- 10 gram cabai merah, iris halus
- 250 gram nasi putih
- 1 sdm kecap manis
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ⅛ sdt garam

1. Panaskan mentega, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan teri dan telur kocok, aduk rata.
2. Tambahkan irisan daun bawang dan cabai merah. Beri nasi, kecap manis, kaldu bubuk, gula pasir, merica bubuk, penyedap, dan garam, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.



214. nasi goreng kambing

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang merah cincang
- 5 gram bawang putih cincang
- 100 gram daging kambing, iris tipis
- 1 batang serai, iris tipis
- 15 gram kunyit, haluskan
- 15 gram cabai merah, dihaluskan
- 250 gram nasi putih
- 1 sdt kecap manis
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

1. Panaskan mentega, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan serai, kunyit, dan cabai merah, aduk. Beri nasi, kecap, penyedap, kaldu bubuk, garam, gula pasir, dan merica bubuk, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.





215. nasi goreng bali

BAHAN:

- 50 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang merah, iris tipis
- 5 gram bawang putih, iris tipis
- 5 gram kencur cincang
- 5 gram lengkuas cincang
- 5 gram kemiri goreng cincang
- 1 batang serai, iris tipis
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 3 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong dadu kecil
- 3 buah cabai rawit, iris halus
- 1 sdt kunyit halus
- 1 sdt cabai giling
- 50 gram ayam giling
- 250 gram nasi putih
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan kencur, lengkuas, kemiri, serai, daun jeruk, cabai merah, cabai rawit, kunyit, dan cabai giling, aduk rata.
2. Tambahkan ayam giling, aduk hingga berubah warna. Beri nasi, garam, penyedap, merica, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.

216. nasi goreng surabaya

BAHAN:

- 60 gram minyak goreng, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 2 gram irisan daun bawang
- 40 gram cabai merah, iris tipis
- 30 gram cabai rawit, iris halus
- 50 gram udang kering, haluskan
- 50 gram dada ayam *filet*, potong dadu
- 50 gram udang kupas
- 50 gram bakso, iris tipis
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 60 gram kol, iris tipis
- 2 batang bokchoy, iris tipis
- 1 lembar sawi putih, iris tipis
- 200 gram nasi putih
- 100 gram mi keriting, rebus
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap ikan
- 1 buah kerupuk udang
- 3 gram bawang goreng

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan daun bawang hingga harum. Masukkan cabai merah, cabai rawit, udang kering, udang, ayam, bakso, dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan kol, bokchoy, sawi putih, nasi, dan mi, aduk. Beri garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, merica bubuk, kecap manis, dan kecap ikan, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat bersama kerupuk udang dan taburan bawang goreng di atasnya.





217. nasi goreng manado

BAHAN:

- 60 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 40 gram bawang bombai, iris
- 50 gram udang kupas
- 40 gram ikan kakap *filet*, potong dadu
- 40 gram cumi, potong bulat
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 batang kemangi, petik daunnya
- 5 batang kucai, iris
- 2 lembar daun kunyit, iris halus
- 4 buah cabai merah, haluskan
- 1 buah tomat, iris
- 200 gram nasi putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 3 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 buah cabai merah besar, buang biji, iris halus, goreng
- 3 gram bawang goreng

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, ikan, dan cumi, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan daun bawang, kemangi, kucai, daun kunyit, cabai merah, dan tomat, aduk. Beri nasi, garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, dan merica bubuk, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan taburan irisan cabai merah dan bawang goreng.



218. nasi goreng rica-rica

BAHAN:

- 60 ml minyak, untuk menumis
- 15 gram bawang putih cincang
- 25 gram bawang merah cincang
- 40 gram bawang bombai, iris
- 100 gram dada ayam *filet*, potong dadu
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 4 buah cabai merah, haluskan
- 4 buah cabai rawit, haluskan/ iris halus
- 1 batang serai, iris halus
- 1 buah tomat, potong kecil
- 5 gram jahe cincang
- 4 lembar daun jeruk, iris halus
- 200 gram nasi putih
- 1½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 butir telur, kocok sebentar, buat dadar tipis, potong-potong
- 5 gram bawang goreng

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam dan telur, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan cabai merah, cabai rawit, serai, tomat, jahe, dan daun jeruk, aduk. Beri nasi, garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan merica bubuk, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan irisan telur dadar dan ditaburi bawang goreng di atasnya.

219. nasi goreng ikan tongkol

BAHAN:

- 60 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih, iris halus
- 20 gram bawang merah, iris halus
- 100 gram ikan pindang tongkol, ambil bagian yang putihnya, suwir-suwir
- 3 buah cabai merah, haluskan
- 4 buah cabai rawit, iris halus
- 2 batang daun bawang, iris serong
- 1 lembar daun kunyit, iris
- 5 gram daun kemangi
- 1 batang serai, ambil bagian putihnya, iris halus
- 40 gram kol, iris halus
- 50 gram jagung manis pipilan
- 200 gram nasi putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap manis
- 3 gram bawang goreng, untuk taburan
- 1 batang daun ketumbar, untuk hiasan

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ikan suwir, aduk rata.
2. Tambahkan cabai merah, cabai rawit, daun bawang, daun kunyit, kemangi, serai, kol, jagung, dan nasi, aduk. Beri garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, merica bubuk, dan kecap manis, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng, hiasi dengan daun ketumbar di atasnya.



220. nasi goreng petai

BAHAN:

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 100 gram babat rebus, potong kotak
- 1½ buah cabai merah, iris halus
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdm minyak wijen
- ½ sdm saus tiram
- 4 sdm sambal ebi, lihat resep
- 1½ sdm kecap manis
- 300 gram nasi putih
- 1 papan petai, potong
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak dan mentega, tuangkan telur kocok sambil diaduk hingga menjadi telur orak-arik. Masukkan babat, cabai merah, kecap asin, minyak wijen, saus tiram, sambal ebi, dan kecap manis, aduk rata.
2. Tambahkan nasi dan petai, aduk. Beri garam, merica bubuk, dan penyedap, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.

SAMBAL EBI

BAHAN:

1 buah tomat, potong • 15 gram bawang putih • 25 gram bawang merah • 250 gram cabai merah • 20 gram cabai rawit • 5 sdm minyak, untuk menumis • 1 sdm garam • 2 sdm gula pasir • ½ sdt penyedap rasa, jika suka • 20 gram ebi, haluskan • 50 ml air • 2 buah jeruk limau, ambil airnya

1. Tumis tomat, bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan cabai rawit dengan 3 sdm minyak hingga harum. Tambahkan garam, gula pasir, penyedap, dan ebi, aduk rata. Angkat dan biarkan hingga agak dingin.
2. Haluskan ke dalam tabung blender yang diberi air hingga lembut, tumis kembali dengan 2 sdm minyak hingga air menyusut dan mengental. Angkat.
3. Beri air jeruk limau, aduk. Siap untuk digunakan.



221. mi kocok

BAHAN:

Mi basah secukupnya • Taoge, buang akarnya, rebus sebentar • Seledri goreng • Bawang goreng • Cuka • Sambal merah/hijau • Kecap manis • Kerupuk sagu

KUAH:

5 liter air • 1 kg kikil, rebus ½ matang, tiriskan airnya • 10 siung bawang putih, memarkan • 3 batang serai, memarkan • 4 batang daun bawang • 4 batang seledri • 10 lembar daun salam • 100 gram lengkuas, memarkan • 50 gram jahe, memarkan • 2 batang wortel, potong-potong • 2 batang lobak, potong-potong • 4 buah tomat, potong • 1 sdt merica bubuk • 2½ sdt garam • 2 sdm kaldu bubuk instan rasa daging sapi • 2 sdt gula pasir • 2 sdt penyedap rasa, jika suka

1. **Kuah:** Didihkan air, masukkan kikil, bawang putih, serai, daun bawang, seledri, daun salam, lengkuas, jahe, wortel, tomat, dan lobak menjadi satu. Rebus hingga mendidih kembali, bubuhi merica bubuk, garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan penyedap, aduk.
2. Rebus hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Susun mi basah, taoge, seledri goreng, bawang goreng dalam mangkuk saji, siram dengan kuah panas. Sajikan bersama cuka, sambal merah/hijau, kecap manis, dan kerupuk sagu sebagai pelengkap.

SAMBAL MERAH/ HIJAU

BAHAN:

100 gram cabai rawit merah/hijau, rebus, haluskan • 500 ml air • 1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi

Campur cabai yang telah dihaluskan bersama air dan kaldu bubuk menjadi satu, aduk rata. Sajikan.


Digital Publishing/KG-3/GC

222. mi tek-tek

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 40 gram bumbu mi tek-tek, lihat resep
- 2 buah cabai rawit, iris
- 20 gram irisan daun bawang
- 40 gram tomat, iris
- 75 gram kol, iris tipis
- 50 gram sawi, potong
- 180 gram mi basah
- 40 gram kecap manis
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka

1. Panaskan minyak, tuang telur kocok, aduk-aduk hingga setengah matang. Masukkan bumbu mi, aduk. Tambahkan cabai rawit, irisan daun bawang, tomat, kol, dan sawi.
2. Masukkan mi, beri kecap manis, garam, gula pasir, merica bubuk, kaldu bubuk, dan penyedap, aduk hingga tercampur. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Angkat, sajikan selagi hangat.



BUMBU DASAR MI TEK-TEK

BAHAN:

- 40 gram minyak, untuk menumis
- 80 gram bawang putih, haluskan
- 50 gram bawang merah, haluskan
- 50 gram ebi, sangrai, haluskan
- 100 gram kemiri goreng, haluskan

CARA MEMBUAT:

Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ebi dan kemiri, aduk dan tumis kembali hingga harum. Angkat. Siap digunakan.

223. mi goreng special

BAHAN:

- 1 bungkus mi atom, rebus dan tiriskan
- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm mentega *unsalted*
- 25 gram bawang putih cincang
- 60 gram bawang bombai cincang
- 60 gram dada ayam *filet*, potong dadu
- 30 gram udang kupas, potong kasar
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 100 gram bakso, iris
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 100 gram sawi putih, potong
- 50 gram irisan daun bawang
- 100 gram kol, iris halus
- 100 gram sawi, potong

1. Campur mi dengan kecap, aduk hingga tercampur rata.
2. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, udang, dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan bakso, kecap asin, saus tiram, gula pasir, kaldu bubuk, merica, dan penyedap, aduk.
4. Masukkan mi, beri sawi, irisan daun bawang, kol, dan sawi, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan hangat.



224. mi rica

BAHAN:

Mi telur secukupnya

AYAM RICA:

- 2 sdm minyak ayam, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 15 gram bawang merah cincang
- 150 gram ayam giling
- 50 gram cabai merah, haluskan
- 10 gram cabai rawit merah, iris
- 10 gram serai, iris halus
- 10 gram lengkuas, cincang
- 2 lembar daun jeruk, sobek
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt ebi goreng
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 100 ml kaldu ayam

KUAH:

- 2 liter kaldu ayam
- 3 sdt garam
- 1 sdt penyedap
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt *angciu*
- 1 sdt minyak wijen
- 2 batang daun bawang, iris halus

1. **Ayam rica:** Panaskan minyak ayam, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ayam giling, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan cabai merah yang dihaluskan, cabai rawit, serai, lengkuas, dan daun jeruk, aduk. Beri kecap asin, garam, merica, gula pasir, penyedap, ebi, dan kaldu bubuk. Tuang kaldu, aduk rata.
3. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. **Kuah:** Panaskan 1 sdt minyak ayam, masukkan *ang ciu* dan minyak wijen, tumis hingga harum. Tuang kaldu, bubuhi garam, penyedap, kaldu bubuk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih dan matang, angkat. Taburi irisan daun bawang.
5. Taruh mi di dalam mangkuk saji, beri ayam rica di atasnya, tuangkan kuah panas.
6. Sajikan segera.





225. mi goreng sayuran dengan sate kakap

BAHAN:

- 50 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 30 gram bawang bombai, iris
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 25 gram irisan daun bawang
- 15 gram cabai merah besar, buang biji, iris tipis
- 50 gram kol, iris tipis
- 30 gram sawi, potong
- 120 gram mi telur, rebus, tiriskan
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm madu
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis

SATE KAKAP:

- 100 gram ikan kakap *filet*, potong dadu 2 cm
- 30 gram paprika merah, potong dadu 2 cm
- 30 gram bawang bombai, potong dadu 2 cm
- Tusuk sate secukupnya

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, cabai merah, kol, sawi, dan mi, aduk. Beri garam, kaldu bubuk, penyedap, merica bubuk, gula pasir, kecap ikan, madu, saus tiram, dan kecap manis, aduk rata.
2. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
3. **Sate kakap:** Lumuri ikan dengan sedikit garam, merica bubuk, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis menjadi satu, aduk rata. Diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Satu tusukan sate beri 3 potong ikan yang diselingi paprika dan bawang bombai, lakukan hal yang sama hingga habis.
4. Panggang di atas wajan antilengket hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat.
5. Sajikan mi dengan sate kakap selagi hangat, lengkapi dengan acar mentimun.

226. mi yogya/ mi nyemek



BAHAN:

- 40 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang merah cincang
- 20 gram bawang putih cincang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 40 gram tomat, potong kecil
- 25 gram irisan daun bawang
- 10 gram irisan daun seledri
- 2 buah cabai rawit, iris halus
- 50 gram kol, iris tipis
- 100 gram ayam suwir
- 120 gram mi basah
- 100 ml kaldu mi yogja, lihat resep
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur, aduk rata.
2. Tambahkan tomat, irisan daun bawang, seledri, cabai rawit, kol, ayam suwir, dan mi, aduk. Tuang kaldu, bubuhi penyedap, gula pasir, merica bubuk, dan kaldu bubuk, aduk rata.
3. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Tempatkan ke dalam mangkuk, taburi bawang goreng di atasnya. Sajikan hangat.

KALDU MI YOGJA

BAHAN:

- 40 gram mentega *unsalted,* untuk menumis
- 30 gram bawang putih, memarkan
- 20 gram bawang merah, iris halus
- 40 gram daun bawang, potong kasar
- 40 gram seledri
- 50 gram wortel, potong kasar
- 10 gram ketumbar butiran
- 15 gram jahe iris
- 80 ml kecap manis
- 1 ekor ayam kampung, potong 4 bagian
- 2 buah tomat
- 2 liter air
- 2 sdt garam
- 4 sdt gula pasir
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt merica bubuk

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan daun bawang, seledri, wortel, ketumbar, jahe, kecap manis, ayam, dan tomat, aduk rata.
2. Tuang air, bubuhi garam, gula pasir, kaldu bubuk, dan merica bubuk, aduk. Rebus dengan menggunakan api kecil hingga mendidih. Angkat.
3. Siap digunakan.

227. bakso malang special

BAHAN:

Mi basah
Bakso urat
Bakso isi daging/telur
Bakso tahu kukus
Siomay kukus
Siomay goreng
Bakso goreng
Bakso tahu goreng
Pangsit goreng
Pangsit goreng panjang
Irisan seledri
Saus tomat
Kecap manis
Cuka
Bawang goreng



KUAH:

1	kg tulang sapi
5	liter air
500	gram lobak, potong kasar
4	batang daun bawang
4	batang seledri
2	buah bawang bombai, potong
2	buah tomat, potong
2	buah wortel, potong
1	sdt merica bubuk
2½	sdt garam
2	sdm kaldu bubuk instan rasa daging sapi
2	sdt gula pasir
2	sdt penyedap rasa, jika suka

1. **Kuah:** Rebus tulang hingga setengah matang, angkat lalu buang airnya. Didihkan air, masukkan tulang, lobak, daun bawang, seledri, bawang bombai, tomat, dan wortel menjadi satu.
2. Bubuhi merica, garam, kaldu bubuk, gula, dan penyedap. Rebus hingga mendidih dan kuah agak menyusut. Angkat.
3. Susun mi dan aneka bakso di dalam mangkuk, tuangkan kuah panas. Beri irisan daun seledri, saus tomat, kecap manis, cuka, dan bawang goreng.
4. Sajikan hangat.

228. bakso daging, telur, urat



BAHAN:

- 500 gram daging pentul, haluskan
- 100 gram tepung tapioka
- 150 ml air es
- 15 gram garam
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt *poly powder*
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt bawang putih yang dihaluskan

ISI:

- 200 gram daging tetelan, cincang
- 1 sdm irisan daun bawang
- 1 sdm bawang goreng
- ½ sdt bawang putih yang dihaluskan
- 1 sdt kecap asin
- ¼ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi

1. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Campur daging yang telah dihaluskan dengan tepung tapioka, air es, garam, gula pasir, kaldu bubuk, merica, *poli powder*, penyedap, dan bawang putih menjadi satu, aduk rata.
3. Ambil 1 sdm adonan, pipihkan, beri 1 sdt adonan isi, bentuk bulat. Rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang, angkat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Siap diolah.

BAKSO URAT

BAHAN:

- 500 gram daging tetelan/ kisi/sengkel, cincang halus
- 100 gram tepung sagu, larutkan dengan 125 ml air es
- 15 gram garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt *poly powder*
- 1 sdt bawang putih, haluskan
- 1 sdm irisan seledri
- 2 sdm bawang merah goreng

1. Campur daging cincang dengan larutan tepung sagu, garam, merica bubuk, *poly powder*, bawang putih, irisan seledri, dan bawang merah goreng menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Bentuk adonan bulat sedang, rebus ke dalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Siap untuk diolah.

229. bakso goreng



BAHAN:

- 200 gram dada ayam *filet*, cincang
- 75 gram udang kupas, cincang
- 75 gram ikan tenggiri *filet*, cincang
- 100 gram lemak ayam, cincang
- 300 gram tepung sagu
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 50 ml air es
- 3 sdt bawang putih, haluskan
- 1½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1½ sdm kecap asin
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdt garam
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt *amoniak*

1. Campur ayam, udang, ikan, lemak ayam, tepung sagu, air es, dan telur kocok menjadi satu. Tambahkan bawang putih, kaldu bubuk, kecap asin, merica bubuk, penyedap, gula pasir, minyak wijen, garam, *baking powder*, dan *amoniak*, aduk hingga tercampur rata.
2. Diamkan adonan selama ± 6 jam. Bentuk bulat, goreng ke dalam minyak panas sedang hingga kering dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

230. siomay goreng/pangsit goreng/pangsit roll/ kulit pangsit



BAHAN:

- 150 gram udang kupas, cincang
- 200 gram ikan tenggiri *filet*, cincang
- 250 gram dada ayam *filet*, cincang
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdt garam
- 100 ml air es
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt kecap asin
- 2 sdm minyak ayam/ gram lemak ayam
- 1 sdm bawang goreng, haluskan
- 1 batang seledri, iris halus
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 125 gram tepung sagu
- 100 ml putih telur

1. Campur udang, ikan, ayam, merica bubuk, minyak wijen, garam, air es, penyedap, kecap asin, minyak ayam, bawang goreng, seledri, dan daun bawang menjadi satu.
2. Tambahkan tepung sagu dan putih telur, aduk hingga tercampur rata.
3. Ambil kulit pangsit, beri adonan isi lalu bentuk. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Siap untuk dikukus atau digoreng.

KULIT PANGSIT

BAHAN:

- 150 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 150 gram tepung sagu
- 60 ml air
- 2 sdm cincangan daun seledri
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 1 sdt air abu
- 1¼ sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka

1. Campur tepung terigu, tepung sagu, air, cincangan seledri, telur kocok, air abu, garam, dan penyedap menjadi satu, aduk hingga tercampur rata dan tidak lengket ditangan.
2. Giling adonan dengan gilingan mi secara bertahap mulai dari no 1, 2, 3, 4, dan 5 hingga tipis. Potong-potong bentuk persegi.
3. Siap digunakan.

231. bakso tahu kukus dan siomay

BAHAN:

8 buah tahu kuning/ putih, potong 2 lalu goreng
8 lembar kulit pangsit

ISI:

100 gram ikan tenggiri *filet*, haluskan
50 gram udang kupas, cincang
1 sdm bawang putih halus
30 gram tepung sagu
½ sdt garam
½ sdt *poly powder*
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt penyedap rasa, jika suka
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt gula pasir
1 batang daun bawang, iris halus
50 ml putih telur

1. **Isi:** Campur bahan isi menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Ambil 1 potong tahu, beri adonan isi. Lakukan hal yang sama untuk kulit pangsit (siomay) hingga adonan habis.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama ± 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan.



232. acar kuning



BAHAN:

- 700 gram mentimun
- 300 gram wortel
- 40 gram cabai merah
- 40 gram cabai rawit, biarkan utuh
- 50 gram bawang merah tunggal
- 2 sdm cuka
- 2 batang serai, memarkan
- 1 ruas jari lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 200 ml santan/air
- 3 sdt garam (secukupnya)
- 5 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 75 ml minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 50 gram bawang merah
- 30 gram bawang putih
- 40 gram kunyit, goreng dengan kulitnya
- 30 gram kemiri, goreng
- 20 gram cabai merah

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan serai, lengkuas, dan daun salam, aduk rata.
2. Tuangkan santan, dan bumbui dengan garam, gula pasir, dan merica. Masak hingga kental.
3. Masukkan mentimun, wortel, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan cuka, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan.

233. ayam goreng kartini

BAHAN:

- 2 ekor ayam kampung (@ ±600 gram), potong-potong
- 1500 ml air
- 2 ruas jari lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk purut

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 2 sdt ketumbar
- 40 gram bawang putih
- 35 gram garam
- 50 gram gula pasir
- 40 gram kemiri
- ¼ sdt jintan
- ¼ sdt merica
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka

PELAPIS:

- 100 gram tepung *crispy*, siap pakai
- 2 butir telur
- 200 ml kaldu ayam
- 100 ml air



1. Campur ayam dan bumbu halus, tuangkan air, tambahkan lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk.
2. Rebus ke dalam panci biasa selama ± 1 jam atau dengan panci bertekanan selama 20 menit. Angkat dan ambil kaldunya.
3. **Pelapis:** Kocok telur dengan *wiskhing*, lalu tambahkan kaldu, air, dan tepung *crispy*, aduk hingga rata.
4. Celup ayam ke dalam bahan pelapis dan goreng dengan menggunakan minyak panas dan banyak hingga matang atau kuning keemasan.
5. Sisa bahan pelapis digoreng terpisah dengan minyak baru.
6. Sajikan ayam goreng dengan taburan sisa bahan pelapis goreng.

234. ayam goreng tulang lunak

BAHAN:

- 2 ekor ayam (@± 650 gram), bersihkan, belah dada, biarkan utuh
- 2 liter air
- 2 ruas jari lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk purut

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 25 gram bawang putih
- 35 gram garam
- 20 gram gula pasir
- 30 gram kemiri
- ½ sdt merica
- 1 sdt ketumbar

1. Campur semua bahan kecuali air, aduk rata.
2. Lalu bungkus ayam dengan *aluminium foil*, taruh dalam panci bertekanan, tuang air. Rebus selama ± 1 jam atau hingga tulang lunak. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, taburi ayam di atas tepung terigu hingga rata, lalu goreng hingga kuning keemasan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan dengan sambal.





235. ayam goreng lengkuas

BAHAN:

- 1 kg ayam, potong 12
- 20 gram bawang putih, haluskan
- 20 gram bawang merah, haluskan
- 250 gram lengkuas, tumbuk agak hancur
- 20 gram kunyit, haluskan
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 30 gram gula merah
- 15 gram asam Jawa
- 500 ml air
- 2½ sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdt kaldu bubuk Instan rasa ayam

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan lengkuas, kunyit, serai, daun salam, gula merah, dan asam Jawa, aduk-aduk hingga harum.
2. Masukkan ayam, dan biarkan hingga berubah warna.
3. Tuangkan air dan bumbu lain, masak hingga matang dan lunak. Angkat dan dinginkan.
4. Panaskan minyak dan goreng ayam hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.



236. ayam hias

BAHAN:

- 2 kg ayam, masing-masing potong 4, buang kaki dan kepala
- 2 sdt garam
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 2 sdm cuka
- 3 sdm saus Inggris

SAUS:

- 300 ml saus perendam, siap pakai
- 125 ml saus tiram
- 650 ml madu
- 75 ml saus Inggris
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk

1. Lumuri ayam dengan garam, bumbu penyedap, cuka, dan saus Inggris, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. **Saus:** Campur semua bahan, aduk rata. Masak hingga mendidih dan matang.
3. Goreng ayam dengan minyak banyak dan panas hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan 2 sdm margarin lalu campurkan dengan saus, oleskan pada ayam dalam keadaan panas-panas hingga rata.
5. Sajikan segera selagi hangat.

237. daging lapis surabaya

BAHAN:

- 1 kg daging sapi *tenderloin* (has dalam)
- 20 gram bawang putih, haluskan
- 45 gram bawang merah, haluskan
- 20 gram kunyit, haluskan
- 2 gram cengkih
- 6 lembar daun jeruk purut
- 3 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 30 gram lengkuas, memarkan
- 1 batang kayu manis (± 6 cm)
- 100 gram kemiri goreng, haluskan
- 80 gram cabai merah, haluskan
- ½ sdt jintan bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 85 gram saus tomat
- 50 gram gula merah
- 20 gram asam Jawa
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- 1 liter air
- 200 ml santan



1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kunyit, lengkuas, cengkih, daun jeruk, daun salam, serai, dan kayu manis.
2. Masukkan sisa bumbu dan teruskan menumis. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
3. Tuangkan air, masak hingga air menyusut setengahnya, tambahkan santan, masak kembali hingga mengental dan matang. Angkat dan iris daging tipis-tipis.
4. Sajikan di atas piring saji dan siram dengan bumbu.



238. gado-gado pengantin

BAHAN:

- 2 buah kentang, goreng
- 2 butir telur rebus, potong juring
- ½ buah nanas, potong kipas
- 100 gram taoge, buang akarnya, rebus
- 100 gram kacang panjang, potong-potong, rebus
- 100 gram kol, potong-potong, rebus
- 100 gram bayam, petik daunnya, rebus
- 1 buah mentimun, potong tipis
- 3 buah tahu goreng, potong-potong

SAUS:

- 500 gram selai kacang tanah
- 125 gram cabai merah
- 40 gram ebi, haluskan
- 300 gram gula pasir
- 750 ml air
- 2 sdt garam
- 4 sdm cuka / air jeruk lemon
- 50 gram gula merah
- 2 sdt kaldu bubuk Instan rasa ayam
- 10 gram terasi

PELENGKAP:

Kerupuk udang
Emping
Kerupuk bawang
Bawang goreng

1. **Saus:** Campur semua bahan dan masak hingga mengental dan matang.
2. Sajikan sayur dan bahan lain dengan saus dan bahan pelengkap.

239. laksa ayam

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 250 gram bihun, seduh air panas dan tiriskan
- 3 butir telur rebus, kupas, potong juring
- 100 gram bawang goreng
- 15 pucuk daun kemangi
- 100 gram taoge, buang akarnya, rendam dalam air panas, tiriskan
- 4 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 ruas jari lengkuas, memarkan
- 1 liter santan encer
- 1 liter santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah
- 10 butir kemiri
- 1½ sdm garam
- 1 sdt merica
- ½ sdt jahe bubuk
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ ruas jari kencur
- 1 sdt kunyit bubuk
- 2 sdt ketumbar
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdm bumbu gulai, siap pakai

1. Tumis bumbu halus dengan 5 sdm minyak hingga harum. Masukkan bumbu lain dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang santan encer, masak hingga mendidih.
2. Tambahkan santan kental, masak kembali sambil sesekali diaduk hingga matang dan kuah menyusut.
3. **Sambal cuka:** Rebus cabai rawit dan cabai merah, haluskan dengan sedikit garam. Tambahkan sedikit air hangat dan cuka, aduk rata.
4. Cara menyajikan, tata bihun, taoge, telur rebus, dan daun kemangi dalam piring saji, tuangi kuah dan beri daging ayam, kemudian taburi bawang goreng.
5. Sajikan hangat.





240. sambal goreng hati ampela

BAHAN:

- 300 gram udang kupas
- 10 buah hati ampela ayam, rebus, goreng, potong kotak
- 1 kg cabai merah, buang biji, iris tipis
- 500 ml santan kental
- 10 butir bawang merah, iris tipis
- 8 siung bawang putih, iris tipis
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 3 ruas jari lengkuas, memarkan
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdt merica bubuk
- 4 sdm gula pasir
- 3 sdt garam
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 3 sdt kaldu bubuk Instan rasa ayam
- 10 gram terasi
- 2 papan pete, kupas, belah dua

1. Panaskan 4 sdm minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum dan berwarna kekuningan.
2. Masukkan cabai merah, daun salam, serai, dan lengkuas sambil diaduk hingga rata.
3. Masukkan udang sambil diaduk-aduk, masukkan hati ampela beserta semua bumbu dan bahan lain.
4. Terakhir tuang santan kental, masak sambil sesekali diaduk hingga santan menyusut dan matang. Angkat.

241. semur sapi

BAHAN I:

- 1 kg daging sapi giling
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk

BAHAN II:

- 3 butir bawang merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt cengkih bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- ½ sdt merica bubuk
- 1 butir telur, kocok
- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm saus tomat
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

BAHAN III:

- 2 buah bawang bombai, iris panjang
- 1 buah tomat, iris kasar
- 100 gram wortel, potong seperti batang korek api
- 100 gram buncis, potong
- 200 gram kentang goreng

1. Campur semua bahan I, aduk hingga rata dan bentuk bulat pipih dan kukus hingga matang.
2. Lumuri daging dengan bahan II, aduk rata dan diamkan sebentar hingga bumbu meresap.
3. **Bahan III:** Panaskan 4 sdm minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tomat, aduk.
4. Masukkan daging, tuangkan air. Tambahkan buncis, wortel, dan kentang goreng, masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat, sajikan.



242. ayam goreng pedas ala cirebon

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, potong-potong
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 15 gram jahe, memarkan
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 3 batang serai, iris halus
- 1 sdt air jeruk nipis
- 10 buah cabai rawit merah, iris halus
- 1½ sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 250 ml air



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

30 gram bawang merah
15 gram bawang putih
25 gram kunyit
40 gram cabai merah
50 gram kemiri
1 sdt ketumbar
1 sdt terasi

PELENGKAP:

Daun kemangi
Mentimun
Tomat
Daun poh-pohan

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam, jahe, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tuangkan air dan air jeruk nipis. Masukkan cabai rawit, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica, dan gula pasir, aduk rata.
4. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
5. Goreng ayam sebentar di dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan bersama sambal dan pelengkapnya.

243. ayam goreng kremes

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 100 gram kemiri, haluskan
- 2 batang serai, memarkan
- 30 gram lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 30 gram kunyit, haluskan
- 1½ liter air
- 100 ml santan
- 1½ sdt garam
- 3 sdt kaldu bubuk
- 5 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk

KREMES:

- 450 ml air
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 8 sdm tepung tapioka
- ½ sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt bumbu kaldu instan
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kemiri, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan kunyit, aduk rata.
3. Tuang air dan santan, masak hingga mendidih. Masukkan ayam, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, dan merica, aduk. Masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat dan biarkan dingin.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga ayam terendam hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.
5. **Kremes:** Campur air, telur, tepung tapioka, garam, penyedap rasa, kaldu bubuk, gula pasir, dan merica menjadi satu. Aduk rata hingga menjadi adonan yang licin.
6. Tuang 8 sdm adonan di atas minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.
7. Letakkan ayam goreng di atas piring saji, beri kremes di atasnya. Sajikan hangat.





244. ayam bakar solo

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 2 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, memarkan
- 5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1½ liter air
- 1½ sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 5 sdt gula pasir
- 3 sdm gula merah
- 6 sdm kecap manis

OLESAN (CAMPUR MENJADI SATU):

- Kecap manis secukupnya
- Margarin secukupnya

SAMBAL:

- 30 ml minyak, untuk menumis
- 3 sdm gula merah
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 50 gram cabai merah keriting
- 20 gram bawang merah
- 1 buah tomat
- 1½ sdt terasi, bakar

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan serai, lengkuas, dan daun jeruk, aduk rata.
3. Tuangkan air, masak hingga mendidih. Masukkan ayam, bubuhi ketumbar, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica, gula pasir, gula merah, dan kecap manis, aduk.
4. Masak hingga bumbu meresap dan air menyusut. Angkat dan biarkan dingin.
5. Panggang di atas bara api sambil diolesi dengan campuran kecap dan margarin hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan sajikan bersama sambal.
6. **Sambal:** Tumis bumbu halus hingga harum. Bubuhi gula merah, garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, dan merica, aduk rata. Masak hingga matang dan mengental.

245. singgang ayam padang panjang

BAHAN:

- 2 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun kunyit
- 5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 2 sdm asam jawa
- 1½ liter air
- 100 ml santan
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 4 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 250 gram cabai merah
- 15 buah cabai rawit merah
- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 15 gram lengkuas
- 10 gram jahe

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga neresap.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun kunyit, daun jeruk, dan asam jawa hingga harum. Tuang air dan santan, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat dan biarkan dingin.
4. Panggang ayam di atas bara api sambil dibolak-balik dan diolesi dengan sisa bumbu hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Siramkan dengan sisa bumbu. Sajikan.



246. ayam goreng kalasan

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 10 gram jahe, iris tipis
- 1½ liter air kelapa muda
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 3 sdm gula merah
- ½ sdt soda kue
- 4 sdm asam jawa
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdt gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih

1. Cuci bersih ayam, sisihkan.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam, serai, lengkuas, dan jahe hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang air kelapa. Bubuhi ketumbar bubuk, gula merah, soda kue, asam jawa, kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, merica, dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata.
4. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.

CATATAN:

Setelah ayam diungkep sebaiknya didiamkan terlebih dahulu selama 1 malam, esok harinya baru digoreng supaya bumbu semakin meresap.



247. ayam penyet



BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 10 gram jahe, iris
- 2 batang serai, memarkan
- 40 gram lengkuas, memarkan
- 1½ liter air
- 200 ml santan kental
- 1½ sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 5 sdt gula pasir
- 3 sdm gula merah

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 20 gram bawang merah
- 100 gram cabai merah, haluskan

SAMBAL:

- 30 gram minyak, untuk menumis
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- 4 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk limau

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 100 gram cabai merah besar, buang bijinya
- 20 gram bawang putih
- 40 gram bawang merah
- 175 gram tomat, kupas, buang bijinya
- ½ sdt terasi

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu halus, daun jeruk, jahe, serai, dan lengkuas hingga harum. Tuang santan dan air, aduk dan masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi ketumbar, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, gula pasir, dan gula merah, aduk rata.
4. Masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat dan dinginkan.
5. Goreng dengan minyak panas sedang dan banyak hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. **Sambal:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga matang. Angkat, beri air jeruk limau, aduk.
7. Letakkan ayam goreng di atas piring saji. Beri sambal di atasnya. Sajikan.

248. ayam taliwang

BAHAN:

1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus • ½ sdt garam • ¼ sdt merica bubuk • ½ sdt penyedap rasa • 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam • 2 sdm air jeruk nipis • 30 ml minyak, untuk menggoreng • 1 ½ sdt ketumbar bubuk • ½ sdt jintan bubuk • 3 sdm asam jawa • 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam • 5 sdt gula merah • 1 sdt penyedap rasa • ¼ sdt merica bubuk • 1 ½ liter air/kaldu • 100 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

20 gram bawang merah • 10 gram bawang putih • 5 buah cabai merah • 1 sdt terasi • 25 gram kencur

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meesap.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Tuang air dan santan, masak sampai mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi ketumbar bubuk, jintan bubuk, asam jawa, garam, kaldu bubuk, gula merah, penyedap rasa, dan merica, aduk rata. Masak kembali hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat dan biarkan dingin.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik dan diolesi dengan sisa bumbu hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan hangat bersama sambal matah mentah atau sambal matah matang.

CATATAN:

Selain dipanggang ayam dapat juga digoreng. Sebaiknya pada saat menggoreng minyak yang digunakan harus banyak dan panas.

SAMBAL MATAH MENTAH (LOMBOK)

BAHAN:

1 sdt garam • 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam • 4 sdt gula pasir • 2 sdm gula merah • 1 sdt penyedap rasa • 1 sdt merica bubuk hitam • 3 sdm air jeruk limau

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

40 gram bawang merah • 20 gram bawang putih • 75 gram serai, iris halus • 100 gram cabai merah • 30 gram cabai rawit merah • 1 sdm terasi • 2 buah tomat, buang bijinya

1. Campur bumbu halus dengan garam, kaldu bubuk, gula pasir, gula merah, penyedap rasa, merica bubuk, dan air jeruk limau menjadi satu, aduk rata.
2. Sajikan.

SAMBAL MATAH MATANG

BAHAN:

4 sdm minyak, untuk menumis





• 2 lembar daun jeruk, iris halus • 200 ml air • 1 sdt garam • 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam • 4 sdt gula pasir • 2 sdm gula merah • 1 sdt penyedap rasa • 1 sdt merica hitam bubuk • 3 sdm air jeruk limau

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

40 gram bawang merah • 20 gram bawang putih • 75 gram serai, iris halus • 100 gram cabai merah • 30 gram cabai rawit merah • 200 gram tomat • ½ sdm terasi

1. Tumis bumbu halus dan daun jeruk hingga harum. Tuang air, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, gula merah, penyedap rasa, dan merica hitam bubuk, aduk rata.
2. Masak hingga matang dan mengental. Sesaat akan diangkat, tuang air jeruk limau, aduk.
3. Sajikan.



249. ayam bumbu rujak

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak goreng
- 2 batang serai, memarkan
- 500 ml santan
- 1½ liter air
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 4 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 15 gram bawang merah
- 100 gram cabai merah
- 5 buah cabai rawit merah
- 75 gram kemiri
- 30 gram kunyit
- 20 gram jahe

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai hingga harum. Tuang santan dan air, aduk dan masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut serta mengental. Angkat.
5. Sajikan.





250. ayam sampit

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 200 gram kelapa parut sangrai
- 3 sdt asam jawa
- 300 ml santan kental
- 1½ liter air
- 1½ sdt ketumbar bubuk
- ½ sdt jintan bubuk
- 1 sdt garam
- 4 sdt gula pasir
- 2 sdt kaldu bubuk instan
- 2 sdm gula merah
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang merah
- 5 gram bawang putih
- 75 gram cabai merah

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu halus, kelapa sangrai, dan asam jawa hingga harum. Tuang santan dan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi ketumbar, jintan, garam, gula pasir, kaldu bubuk, gula merah, penyedap rasa, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat dan biarkan dingin.
5. Panggang di atas bara api sambil diolesi sisa bumbu dan dibolak-balik hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan.

251. ayam masak hijau

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram jahe, iris halus
- 20 gram lengkuas, iris halus
- 1 batang serai, memarkan
- 1½ liter air
- 350 ml santan kental
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1½ sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 4 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 gram bawang merah
- 5 gram bawang putih
- 100 gram cabai hijau
- 50 gram kemiri
- 25 gram kunyit



1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, air jeruk nipis, gula pasir, dan penyedap rasa hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, jahe, lengkuas, dan serai hingga harum. Tuang air dan santan, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat dan biarkan dingin.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik dan diolesi sisa bumbu hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Siramkan sisa bumbu di atas ayam, sajikan.

252. ayam goreng kemiri

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- ½ sdt penyedap rasa
- 30 ml minyak, untuk menggoreng
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 150 gram kemiri, cincang
- 20 gram lengkuas, haluskan
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 30 gram kunyit, haluskan
- 1½ liter air
- 200 gram santan kental
- 1½ sdt garam
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, air jeruk nipis, dan penyedap rasa hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kemiri, lengkuas, daun salam, serai, daun jeruk, dan kunyit, aduk dan tumis kembali hingga harum.
3. Tuang air dan santan, masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat dan biarkan dingin.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.



253. ayam bangil

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 1 sdt kaldu bubuk
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- ½ sdt penyedap rasa
- 30 ml minyak goreng, untuk menumis
- 4 lembar daun salam
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 batang serai, memarkan
- 15 gram kencur, cincang
- 1½ liter air
- 6 sdm kecap manis
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 50 gram gula merah sisir
- 1 sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 20 gram bawang merah
- 10 gram bawang putih
- 20 gram kunyit
- 1 sdt terasi
- 10 butir kemiri

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, air jeruk nipis, dan penyedap rasa hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam, lengkuas, daun jeruk, serai, dan kencur hingga harum. Tuangkan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, beri kecap manis, kaldu bubuk, gula merah, garam, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.
4. Sajikan.





254. ayam panggang bumbu rica-rica

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 2 sdm minyak
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 2 buah tomat, potong-potong
- 5 buah cabai hijau, iris tipis
- 2 batang serai, iris tipis
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1½ liter air
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdt gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 20 gram bawang merah
- 75 gram cabai merah
- 5 buah cabai rawit merah
- 10 gram jahe

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, penyedap rasa, dan minyak goreng hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, tomat, cabai hijau, dan serai hingga harum. Tuang air jeruk nipis dan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik dan diolesi sisa bumbu hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan.

255. gadon ayam

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 4 siung bawang putih, iris halus
- 6 butir bawang merah, iris halus
- 2 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 8 buah belimbing wuluh, potong-potong
- 20 buah cabai rawit merah dan hijau
- 1½ liter air
- 150 ml santan
- 4 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica bubuk
- 4 sdt gula pasir

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan serai, lengkuas, daun salam, belimbing wuluh, dan cabai rawit, tumis kembali hingga harum.
3. Tuang air dan santan, masak hingga mendidih. Masukkan ayam, bubuhi kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.
4. Sajikan.





256. ayam dengan pete

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 2 sdm minyak
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 15 gram bawang merah, iris
- 8 gram bawang putih, iris
- 80 gram cabai merah, haluskan
- 5 buah cabai rawit, iris halus
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 2 lembar daun salam
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 10 gram jahe, iris tipis
- 300 ml santan sedang
- 1½ liter air
- 2 sdm asam jawa
- 6 sdm kecap manis
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdt gula pasir
- 2 sdm gula merah sisir
- 100 gram pete, kupas, belah dua
- 50 gram daun kemangi

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, penyedap rasa, dan minyak goreng hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah yang dihaluskan, cabai rawit, daun bawang, daun salam, lengkuas, serai, dan jahe, tumis kembali hingga harum.
3. Tuang santan dan air, masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam, beri asam jawa, kecap manis, kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, merica bubuk, gula pasir, dan gula merah, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental.
5. Masukkan pete dan daun kemangi, aduk dan masak sebentar. Angkat.
6. Sajikan.

257. ayam masak manado

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 2 sdm minyak
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 15 gram jahe, iris tipis
- 3 buah tomat hijau, potong-potong
- 1 batang serai, memarkan
- 10 gram lengkuas, iris tipis
- 1½ liter air
- 2 lembar daun pandan, potong-potong
- 4 lembar daun jeruk, buang batang daunnya
- 3 batang daun bawang, potong-potong
- 5 gram daun kemangi
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- 4 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 10 buah cabai rawit merah
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 120 gram cabai merah
- 10 gram bawang merah
- 5 gram bawang putih

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, penyedap rasa, dan minyak hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, jahe, tomat, serai, dan lengkuas hingga harum. Tuang air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan daun pandan, daun jeruk, daun bawang, dan daun kemangi, aduk.
4. Masukkan ayam, bubuhi garam, penyedap rasa, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental.
5. Masukkan cabai rawit merah dan air jeruk nipis, aduk dan masak kembali sebentar. Angkat.
6. Sajikan.





258. kalio ayam

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 15 gram jahe cincang
- 3 mata asam kandis
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 2 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 250 ml santan sedang
- 1½ liter air
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 3 sdt gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 gram bawang merah
- 10 gram bawang putih
- 200 gram cabai merah
- 75 gram kemiri
- 20 gram kunyit
- 1 sdt ketumbar
- 2 sdt jintan

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, air jeruk nipis, gula pasir, dan penyedap rasa hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, jahe cincang, asam kandis, lengkuas, daun kunyit, dan daun jeruk hingga harum. Tuang santan dan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi kaldu bubuk, garam, dan gula pasir, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat.
4. Sajikan.

259. ayam mangut

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, potong menjadi 4 bagian
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menggoreng
- 5 buah cabai rawit, iris
- 1 buah tomat, potong-potong
- 15 gram lengkuas, iris tipis
- 4 lembar daun jeruk, buang batang daunnya
- 2 lembar daun salam
- 3 mata asam kandis
- 1½ liter air
- 50 ml asam jawa
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 4 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 100 gram gula merah iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 20 gram bawang merah
- 10 gram bawang putih
- 75 gram cabai merah
- 100 gram kemiri
- 10 gram kencur
- 1 sdt terasi

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, cabai rawit, tomat, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan asam kandis hingga harum.
3. Tuang air dan air asam, masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam, bubuhi kaldu bubuk, garam, gula pasir, merica bubuk, dan gula merah, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.
5. Sajikan.





260. ayam gagape

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, potong menjadi 4 bagian
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 100 gram kelapa parut, sangrai hingga kering
- 2 batang serai, iris halus
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1½ liter air
- 300 ml santan kental
- 50 gram asam jawa, larutkan dengan 75 ml air
- 3 sdt kaldu bubuk
- 1½ sdt garam
- 5 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 20 gram bawang merah
- 10 gram bawang putih
- ½ sdt ketumbar
- 1 sdt jintan

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, garam, merica bubuk, air jeruk nipis, gula pasir, dan penyedap rasa hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, kelapa sangrai, serai, dan daun jeruk hingga harum. Tuang air, santan, dan air asam, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi kaldu bubuk, garam, gula pasir, merica bubuk, dan penyedap rasa, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat.
4. Sajikan.

261. ayam panggang klaten

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 1 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 3 lembar daun salam
- 400 ml santan sedang
- 1½ liter air
- 5 sdm gula merah sisir
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang merah
- 5 gram bawang putih
- 150 gram kemiri
- 3 sdt ketumbar

1. Cuci bersih ayam, lumuri garam, merica bubuk, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, serai, lengkuas, dan daun salam hingga harum. Tuang santan dan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, bubuhi gula merah, kaldu bubuk, garam, gula pasir, penyedap rasa, dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik dan diolesi dengan sisa bumbu hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat.
5. Sajikan.



262. sayap goreng terasi

BAHAN:

- 1 kg sayap ayam
- 3 gram garam
- 8 gram gula pasir
- 8 gram penyedap rasa
- 5 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 36 gram *peanut butter*
- 36 gram terasi
- 16 gram *custard powder*
- 36 ml tepung serba guna, lihat resep
- 20 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap ayam dengan garam, gula pasir, penyedap rasa, kaldu bubuk, *peanut butter*, terasi, *custard powder*, tepung serba guna, bawang putih, dan bawang merah hingga rata.
2. Goreng dengan minyak panas sedang dan banyak, menggunakan api kecil hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Sajikan.

TEPUNG SERBA GUNA

BAHAN:

- 100 gram tepung hongkong
- 55 gram tepung maizena
- 2 gram *amoniak*
- 3 gram *baking powder*
- 100 gram mentega, cairkan
- 40 ml putih telur
- 125 ml air

1. Campur tepung hongkong, tepung maizena, *amoniak, baking powder*, mentega, putih telur, dan air menjadi satu. Aduk rata hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Siap digunakan.



263. ayam panggang nasi kunyit

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, belah dua tidak putus
- 30 ml minyak, untuk menumis
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang merah
- 5 gram bawang putih
- 75 gram kemiri
- 10 gram jahe

NASI KUNYIT:

- 500 gram ketan kualitas baik, cuci bersih, kukus setengah matang
- 350 ml santan
- 2 lembar daun pandan
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 30 ml minyak, untuk menumis
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 100 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang merah
- 5 gram bawang putih
- 75 gram kemiri
- 10 gram jahe
- ½ sdt garam



1. Tumis bumbu halus hingga harum. Bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan merica, aduk rata. Angkat dan biarkan dingin.
2. Lumuri ayam dengan tumisan bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. **Nasi kunyit:** Rebus santan dengan daun pandan, gula pasir, dan garam menjadi satu hingga mendidih. Tuangkan sedikit demi sedikit ke dalam ketan yang telah dikukus setengah matang, tutup hingga santan terserap. Sisihkan.
4. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Bubuhi kaldu bubuk, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata. Tuangkan air, masak hingga mendidih. Masukkan ketan yang telah diberi santan, aduk rata. Kukus kembali hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Isikan ketan berbumbu ke dalam rongga perut ayam hingga penuh lalu tusuk dengan tusuk sate.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Sajikan.

264. sup kikil

BAHAN:

- 40 ml minyak goreng
- 20 gram margarin
- 750 gram bawang bombai, iris halus
- 2 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt *thyme*
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 1500 ml kaldu sapi
- 200 gram kikil/tunjang rebus, potong dadu

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Tuang kaldu, bubuhi garam, gula pasir, kaldu bubuk, *thyme*, merica, dan pala, aduk. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan kikil/tunjang, masak hingga empuk dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan hangat.



265. empal gentong

BAHAN:

- 150 gram babat, cuci bersih, rebus, potong dadu 2 x 2 cm
- 150 gram limpa, cuci bersih, rebus, potong dadu 2 x 2 cm
- 150 gram hati, cuci bersih, rebus, potong dadu 2 x 2 cm
- 150 gram paru, cuci bersih, rebus, potong dadu 2 x 2 cm
- 150 gram lidah, cuci bersih, rebus, potong dadu 2 x 2 cm
- 300 gram daging has/ sengkel, cuci bersih, rebus, potong dadu 2 x 2 cm
- 4 batang daun kucai, potong 2½ cm
- 30 gram bawang merah goreng
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 3 batang seledri, iris halus
- 6 buah cabai merah kering tumbuk kasar
- 150 gram lontong, potong-potong atau nasi putih



BUMBU:

- 30 ml minyak goreng, untuk menumis
- 50 gram bawang merah, haluskan
- 20 gram bawang putih, haluskan
- 2 lembar daun salam
- 3 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, memarkan
- 15 gram jahe, iris halus
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang batangnya
- 40 gram kemiri goreng, haluskan
- 25 gram kunyit, haluskan
- 1,5 liter air
- 300 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2½ sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daun salam, serai, lengkuas, jahe, dan daun jeruk, aduk dan tumis kembali hingga harum. Tambahkan kemiri dan kunyit, aduk rata.
2. Masukkan babat, limpa, hati, paru, lidah, dan daging, aduk. Tuang air dan santan, bubuhi garam, gula pasir, kaldu bubuk, dan merica. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Tuang ke dalam mangkuk saji, taburi dengan kucai, bawang goreng, irisan daun bawang, seledri, dan cabai merah kering.
4. Sajikan selagi masih panas bersama lontong.

266. soto kuali

1 kg daging sengkel
3½ liter air
7 lembar daun salam
100 gram lengkuas, memarkan
30 gram jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
20 gram asam jawa
10 gram penyedap rasa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

150 gram bawang merah
50 gram bawang putih
15 gram garam

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Tauge secukupnya, buang akarnya
Telur rebus secukupnya
Soun secukupnya
Tomat secukupnya

1. Rebus air, daging, daun salam, dan lengkuas hingga mendidih dan daging empuk. Angkat dan potong-potong.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu rebusan daging. Tambahkan asam jawa dan penyedap rasa, aduk.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun nasi, tauge, telur rebus, soun, dan tomat. Tuang kuah bersama potongan daging. Taburi bawang goreng.
4. Sajikan selagi masih panas.



267. soto santan



- 1½ liter air
- 1 ekor ayam kampung, cuci bersih
- 1½ liter santan kental dari 1 butir kelapa
- 3 potong lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 4 batang serai, memarkan
- 2 potong jahe
- 2 sdm kecap manis
- 1½ sdm garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt cuka

PELENGKAP:

Irisan daun bawang secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Kacang kedelai goreng
Jeruk limau

1. Rebus air, ayam, lengkuas, daun salam, serai, dan jahe hingga mendidih dan ayam empuk. Tuangkan santan, masak kembali hingga mendidih. Angkat ayam, suwir-suwir, dan sisihkan.
2. Masukkan kecap manis, garam, merica, penyedap rasa, gula, dan cuka. Masak hingga mendidih dan bumbu menyerap.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun irisan daun bawang, bawang goreng, kacang kedelai goreng, dan suwiran ayam. Tuangkan kuah santan, beri air jeruk limau.
4. Sajikan selagi masih panas.

268. soto ayam madura

BAHAN:

- 2 liter air, untuk merebus
- 1 ekor ayam kampung, cuci bersih, rebus sebentar, tiriskan
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 30 gram jahe, iris
- 50 gram lengkuas, iris
- 3 butir cengkih
- 4 lembar daun jeruk
- 4 batang daun bawang, potong kasar
- 2½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1½ sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt penyedap rasa
- 1 sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 30 gram bawang merah
- 20 gram bawang putih
- 25 gram kunyit
- 50 gram kemiri
- 1 sdt ketumbar

KOYAK (HALUSKAN MENJADI SATU):

- 10 buah kerupuk udang goreng
- 8 gram bawang putih goreng
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

PELENGKAP:

- Soun secukupnya
- Irisan kol secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Telur rebus secukupnya
- Tomat secukupnya, potong-potong
- Jeruk nipis secukupnya, ambil airnya

SAMBAL (HALUSKAN MENJADI SATU):

- 20 buah cabai rawit, rebus
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt kaldu bubuk instan
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa

1. Rebus air dan ayam hingga mendidih.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe, lengkuas, cengkih, daun jeruk, dan daun bawang hingga harum. Tuang ke dalam kaldu rebusan ayam.
3. Bubuhi kaldu bubuk, garam, gula pasir, penyedap rasa, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga bumbu meresap dan kuah agak menyusut. Angkat ayam, suwir-suwir.
4. Siapkan mangkuk saji. Letakkan dan susun soun, irisan kol, irisan daun bawang, telur, tomat, ayam suwir, dan koyak. Tuang kuah panas.
5. Sajikan selagi masih panas bersama sambal dan perasan air jeruk nipis.



269. rawon sapi

BAHAN:

- 500 gram daging has dalam, rebus sebentar
- 3 liter air
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1½ sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica bubuk
- 6 sdm gula pasir
- 1 sdt bawang putih bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 30 gram bawang merah
- 25 gram bawang putih
- 50 gram kemiri
- 25 buah keluak, ambil isinya, cuci bersih
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 15 gram kunyit
- 20 gram jahe
- 30 gram cabai merah

PELENGKAP:

- Irisan daun bawang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Tauge pendek secukupnya
- Telur asin secukupnya
- Kerupuk udang secukupnya
- Sambal terasi


Digital Publishing/KG-3/GC

1. Rebus air, daging, serai, dan daun jeruk hingga mendidih dan daging empuk. Angkat daging, potong-potong lalu masukkan kembali ke dalam air rebusan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu daging. Bumbui kaldu bubuk, garam, penyedap, merica, gula, dan bawang putih bubuk.
3. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun tauge pendek dan irisan daun bawang. Tuang kuah, taburi bawang goreng.
5. Sajikan selagi masih panas bersama telur asin, kerupuk udang, dan sambal terasi.

270. soto betawi

BAHAN:

- 1 kg jeroan sapi rebus (babat, limpa, paru, dan usus)
- 500 gram daging has
- ½ liter kaldu
- 1½ liter susu cair
- 3 batang daun bawang, potong kasar
- 5 butir cengkih
- 1 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 1 batang kayu manis
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 40 gram kemiri
- 40 gram bawang merah
- 30 gram bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 1 potong kencur
- 1 potong jahe

PELENGKAP:

- Kentang goreng, potong-potong
- Irisan daun bawang
- Irisan seledri
- Bawang goreng secukupnya
- Tomat secukupnya, potong-potong
- Emping secukupnya
- Acar mentimun
- Kecap manis

1. panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, daun bawang, cengkih, serai, daun salam, dan kayu manis hingga harum. Masukkan potongan jeroan sapi, aduk.
2. Tuang kaldu dan susu, aduk. Bubuhi penyedap rasa, kaldu bubuk, garam, merica, dan gula pasir. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun kentang goreng, irisan daun bawang, irisan seledri, dan potongan tomat. Tuangkan kuah susu beserta daging dan jeroan.
4. Sajikan selagi hangat, taburi dengan bawang goreng. Lengkapi dengan emping goreng, kecap manis, dan acar mentimun.



271. coto makasar (sulawesi selatan)

BAHAN:

- 100 gram hati sapi, cuci bersih
- 100 gram lidah sapi, cuci bersih
- 150 gram babat, cuci bersih
- 100 gram paru, cuci bersih
- 500 gram daging lemusir
- 2 liter air, untuk merebus
- 2 batang serai, memarkan
- 3 sdm tauco
- 2 sdt bawang putih bubuk
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- 4 sdt gula pasir
- 200 gram kacang tanah, sangrai, tumbuk kasar
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 25 gram bawang merah
- 15 gram bawang putih
- 30 gram jahe
- 40 gram lengkuas
- 25 gram kemiri
- 1½ sdt garam

PELENGKAP:

Irisan daun bawang secukupnya
Irisan seledri secukupnya
Bawang goreng secukupnya



1. Rebus masing-masing jerohan hingga setengah matang. Angkat, potong-potong, dan buang air rebusannya. Rebus kembali jerohan dengan 2 liter air hingga matang.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, serai, dan tauco hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu rebusan, aduk. Bubuhi bawang putih bubuk, ketumbar bubuk, kaldu bubuk, merica, dan gula.
3. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. Tuang ke dalam mangkuk saji, taburi dengan kacang tanah tumbuk, irisan daun bawang, irisan seledri, dan bawang goreng.
5. Sajikan selagi hangat.

272. soto padang

BAHAN:

- 500 gram daging has, rebus sebentar
- 4 liter air
- 1 batang kayu manis
- 3 butir pekak
- 5 butir kapulaga
- 3 butir cengkih
- 3 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 2 lembar daun salam
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 4 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 30 gram bawang merah
- 20 gram bawang putih
- 15 gram cabai merah
- 25 gram kunyit
- 35 gram lengkuas
- 1 sdt terasi

PELENGKAP:

- Soun secukupnya
- Perkedel kentang secukupnya
- Keripik kentang secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Kerupuk sagu warna merah secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Jeruk limau, ambil airnya

1. Rebus daging hingga setengah matang.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkih, serai, daun jeruk, dan daun salam hingga harum. Masukkan ke dalam rebusan daging, masak dengan api kecil hingga daging empuk.
3. Bubuhi kaldu bubuk, garam, gula pasir, dan merica, aduk. Masak kembali hingga bumbu meresap. Angkat daging, iris tipis, goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun soun, perkedel kentang, keripik kentang, irisan daun bawang, dan irisan daging goreng. Tuang kuah panas.
5. Taburi bawang goreng dan kerupuk sagu warna merah. Sajikan selagi panas, lengkapi dengan air jeruk limau.



273. soto mi (jakarta)

BAHAN:

- 500 gram daging has
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 liter air, untuk merebus
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 40 gram bawang putih
- 30 gram bawang merah
- 6 butir kemiri
- 25 gram cabai merah
- 1½ sdt garam
- 1 sdt ebi kering

PELENGKAP:

- 250 gram mi kuning
- 250 gram bihun
- 250 gram kol, iris halus
- 4 buah tomat, potong-potong
- Irisan daun bawang dan seledri secukupnya
- Lumpia atau risol secukupnya, potong-potong
- Bawang goreng secukupnya
- Emping secukupnya
- Cuka secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Sambal secukupnya

1. Rebus daging hingga mendidih.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu daging, bubuhi kaldu bubuk, gula, dan merica, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat daging, lalu potong-potong.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun mi kuning, bihun, kol, tomat, irisan daun bawang seledri, dan potongan risol. Siramkan dengan kuah berbumbu dan potongan daging.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng dan emping. Lengkapi dengan cuka, kecap manis, dan sambal.

SAMBAL TERASI

BAHAN (CAMPUR DAN HALUSKAN):

- 250 gram tomat, potong, goreng
- 10 butir bawang merah goreng
- 10 buah cabai merah goreng
- 15 buah cabai rawit goreng
- 20 gram terasi bakar
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula merah
- 2 sdm minyak, untuk menumis

LUMPIA

BAHAN:

- 1 pak kulit lumpia, siap beli
- 1 bungkus bihun, rendam hingga lunak
- 1 buah wortel, parut kasar
- 3 batang daun bawang, iris halus
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
2. Masukkan daun bawang, wortel, bihun, dan semua bumbu, aduk rata dan masak hingga mengering. Angkat.
3. Ambil selembar kulit lumpia, beri tumisan sayuran, lipat dan gulung padat. Rekatkan bagian ujungnya dengan putih telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.



PERKEDEL KENTANG

BAHAN:

- 500 gram kentang goreng, haluskan
- 1 butir telur
- 1½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- 25 gram irisan daun bawang
- 2 sdm bawang goreng
- 2 butir telur, kocok sebentar
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Ambil 1 sdm adonan kentang berbumbu, bentuk bulat pipih. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Celupkan ke dalam kocokan telur. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

SAMBAL SOTO

BAHA:

- 20 buah cabai rawit merah, rebus
- ½ liter air
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa

1. Haluskan semua bahan menjadi satu hingga lembut.

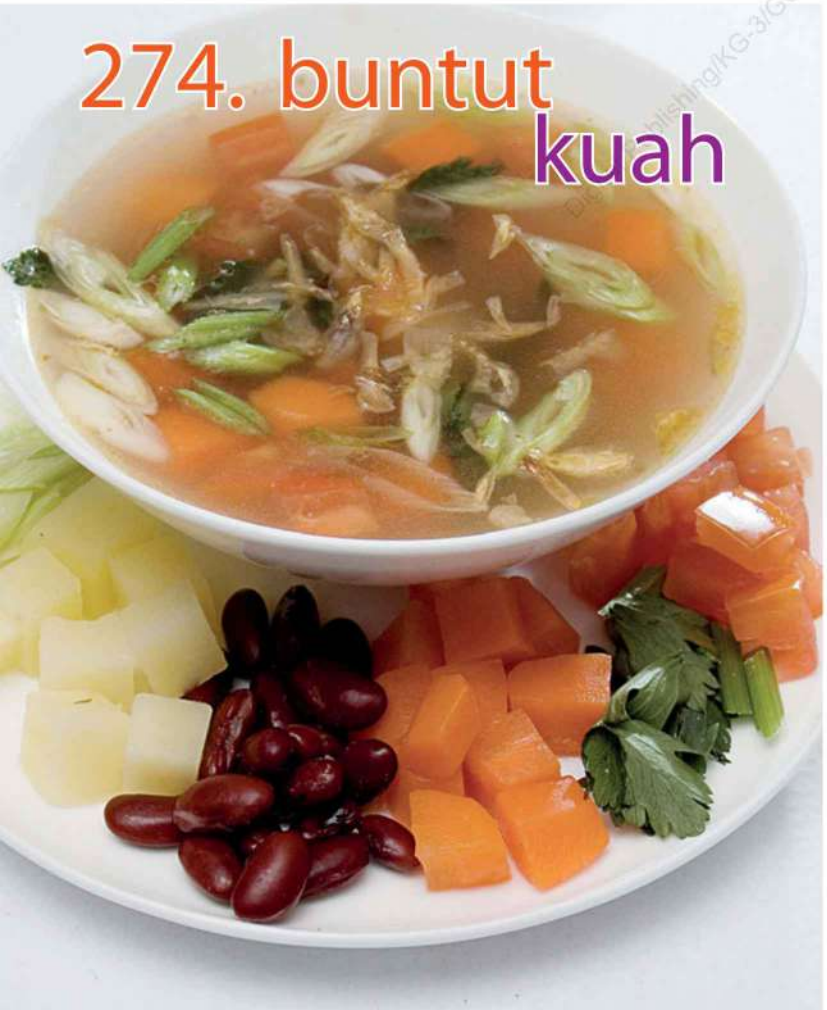
BAHAN:

- 400 ml kaldu buntut
- 200 gram buntut rebus
- 20 gram kacang merah rebus
- 20 gram wortel, potong dadu sedang
- 30 gram kentang, potong dadu sedang
- 2 gram margarin
- 2 gram kaldu cair
- 20 gram tomat, potong-potong
- 3 gram irisan daun bawang
- 3 gram irisan seledri
- 5 gram bawang goreng

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya
Emping secukupnya
Jeruk nipis, ambil airnya
Kecap manis
Sambal hijau cabai rawit

1. Didihkan kaldu, masukkan buntut lalu didihkan kembali.
2. Masukkan kentang dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan kacang merah, margarin, dan kaldu cair. Aduk.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan tomat, irisan daun bawang, irisan seledri, dan bawang goreng.
4. Sajikan hangat bersama nasi putih, emping, air jeruk nipis, kecap manis, dan sambal hijau.



OXTAIL STOCK

BAHAN:

- 3 kg buntut, cuci bersih, rebus sebentar lalu buang airnya
- 15 liter air
- 150 gram daun bawang, potong kasar
- 50 gram seledri, simpulkan
- 300 gram wortel, potong kasar
- 200 gram bawang bombai, potong kasar
- 200 gram lobak, potong kasar
- 250 gram tomat, potong menjadi 4 bagian
- 50 gram jahe, memarkan
- 50 gram bawang putih, memarkan
- 40 gram bawang merah, memarkan
- 100 gram pala, memarkan
- 10 gram cengkih
- 10 lembar *bayleaf*
- 100 gram garam
- 100 gram gula pasir
- 10 gram merica bubuk
- 50 gram kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- 50 gram penyedap rasa

1. Rebus buntut bersama daun bawang, seledri, wortel, bawang bombai, lobak, tomat, jahe, bawang putih, bawang merah, pala, cengkih, dan *bayleaf* menjadi satu. Rebus dengan api kecil selama ± 2 jam.
2. Bubuhi garam, gula pasir, merica bubuk, kaldu bubuk, dan penyedap rasa, aduk dan rebus hingga bumbu meresap dan empuk. Angkat.



275. sup buntut asam pedas

BAHAN:

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 5 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai, iris memanjang
- 8 buah cabai rawit, iris
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1½ sdm kari bubuk
- 20 gram gula merah sisir
- 1 sdt saus tomat
- 40 gram air asam
- 300 ml kaldu buntut
- 100 ml santan kental
- 200 gram buntut rebus
- 20 gram kacang merah, rebus
- 20 gram wortel, potong dadu
- 30 gram kentang, potong dadu
- 20 gram tomat, potong-potong
- 3 gram irisan seledri
- 3 gram irisan daun bawang
- 5 gram bawang goreng

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya
Emping secukupnya
Jeruk nipis
Sambal hijau cabai rawit

1. Panaskan minyak dan margarin. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan cabai rawit, daun jeruk, kari bubuk, gula merah, saus tomat, dan air asam, aduk hingga harum kembali.
2. Tuang kaldu dan santan, masak hingga mendidih. Masukkan buntut, kacang merah, wortel, dan kentang, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan tomat, irisan seledri, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
4. Sajikan hangat bersama nasi putih, emping, jeruk nipis, dan sambal hijau cabai rawit.



276. sup buntut tumis

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 gram margarin
- 5 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai, iris memanjang
- 20 gram paprika hijau, iris memanjang
- 20 gram paprika merah, iris memanjang
- 20 gram paprika kuning, iris memanjang
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap rasa
- Merica bubuk secukupnya
- Kaldu cair secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- 400 ml kaldu buntut
- 200 gram buntut rebus
- 20 gram kacang merah, rebus
- 20 gram wortel, potong dadu
- 30 gram kentang, potong dadu
- 20 gram tomat, potong-potong
- 3 gram irisan daun bawang
- 3 gram irisan seledri
- 5 gram bawang goreng

PELENGKAP:

- Nasi putih secukupnya
- Emping secukupnya
- Jeruk nipis secukupnya
- Sambal hijau cabai rawit

1. Panaskan minyak dan margarin. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan paprika hijau, paprika merah, dan paprika kuning, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Bubuhi garam, gula, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica, kaldu cair, dan kecap manis, aduk. Tuang kaldu, biarkan mendidih.
3. Masukkan buntut, kacang merah, wortel, dan kentang, masak hingga matang dan bumbu meresap.
4. Sesaat akan diangkat, masukkan tomat, irisan daun bawang, irisan seledri, dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat bersama nasi putih, emping, jeruk nipis, dan sambal hijau cabai rawit.

BAHAN:

200 gram buntut rebus
Kaldu bubuk instan rasa daging sapi secukupnya
Tepung terigu secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
400 ml kaldu buntut
20 gram kacang merah, rebus
20 gram wortel, potong dadu
30 gram kentang, potong dadu
2 gram margarin
2 gram kaldu bubuk instan rasa daging sapi
20 gram tomat, potong-potong
3 gram irisan seledri
3 gram irisan daun bawang
5 gram bawang goreng

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya
Emping secukupnya
Jeruk nipis secukupnya
Kecap manis
Sambal hijau cabai rawit

1. Campur buntut dengan kaldu bubuk menjadi satu, diamkan selama 25 menit hingga bumbu meresap. Lumuri dengan tepung terigu hingga rata.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Didihkan kaldu, masukkan kacang merah, wortel, dan kentang, masak hingga matang. Sesaat akan diangkat masukkan margarin, kaldu bubuk, tomat, seledri, daun bawang, dan bawang goreng.
4. Sajikan hangat bersama buntut goreng, nasi putih, emping, jeruk nipis, kecap manis, dan sambal hijau cabai rawit.

277. sup buntut goreng



278. sup buntut bakar

BAHAN:

- 20 gram margarin, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 80 gram kecap manis
- ¼ sdt ketumbar bubuk
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- ½ sdt air jahe
- 200 gram buntut rebus
- 400 ml kaldu buntut
- 20 gram kacang merah
- 20 gram wortel, potong dadu
- 30 gram kentang, potong dadu
- 2 gram margarin
- 2 gram kaldu cair
- 20 gram tomat, potong-potong
- 3 gram irisan seledri
- 3 gram irisan daun bawang
- 5 gram bawang goreng

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya
Emping secukupnya
Jeruk nipis
Sambal hijau cabai rawit

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kecap manis, ketumbar, merica bubuk, garam, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan air jahe, aduk rata. Angkat.
2. Olesi buntut rebus dengan tumisan bumbu hingga rata. Panggang di atas bara api hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Didihkan kaldu, masukkan kacang merah, wortel, dan kentang, masak hingga matang.
4. Sesaat akan diangkat, masukkan margarin, kaldu cair, tomat, irisan seledri, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat bersama nasi putih, emping, air jeruk nipis, dan sambal hijau cabai rawit.





279. sup buntut lada hitam

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 5 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai cincang
- 20 gram paprika hijau, potong kotak
- 20 gram paprika merah, potong kotak
- 20 gram paprika kuning, potong kotak
- 20 gram daun bawang, potong-potong
- 200 gram buntut rebus
- 2 gram garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm *mushroom sauce*
- 1 sdt merica hitam kasar
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya
Emping secukupmya
Jeruk nipis secukupnya
Sambal hijau cabai rawit

1. Panaskan minyak dan margarin. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan paprika hijau, paprika merah, paprika kuning, dan daun bawang, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan buntut rebus, bubuhi garam, gula pasir, penyedap rasa, minyak wijen, saus tiram, *mushroom sauce*, merica hitam, kecap asin, dan kecap manis, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama nasi putih, emping, air jeruk nipis, dan sambal hijau cabai rawit.

280. soto ayam medan



BAHAN:

REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung, cuci bersih, potong menjadi 4 bagian
- 3 liter air, untuk merebus
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 2 batang seledri, simpulkan
- 2 batang daun bawang, potong kasar
- 30 gram bawang merah, iris halus
- 15 gram bawang putih, iris tipis
- 20 gram kunyit halus
- 300 gram kemiri halus
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

KUAH SOTO:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 15 gram bawang putih, iris halus
- 25 gram bawang merah, iris halus
- 100 gram kemiri, haluskan
- 30 gram kunyit, haluskan
- 2 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 15 gram jahe, iris tipis
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 ml santan kental
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm gula pasir

PELENGKAP:

- Perkedel kentang secukupnya
- Tauge secukupnya, buang akarnya
- 1 butir telur rebus, potong-potong
- Kol secukupnya, iris halus
- Irisan seledri secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Bawang putih goreng secukupnya
- Bawang merah goreng secukupnya
- Kerupuk udang secukupnya
- Sambal rawit secukupnya

1. ***Rebusan Ayam:*** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kemiri dan kunyit, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan ayam, daun bawang, seledri, aduk hingga berubah warna. Tuang air, bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica, dan gula. Rebus hingga bumbu meresap dan matang. Angkat dan tiriskan. Suwir-suwir ayam, lalu saring dan ukuran air rebusan menjadi 1, 5 liter. Sisihkan.
3. ***Kuah soto:*** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kemiri, kunyit, serai, lengkuas,



jahe, daun jeruk, dan daun pandan, aduk dan tumis kembali hingga harum. Tuang santan, bubuhi garam, penyedap rasa, merica, kaldu bubuk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih.

4. Tambahkan santan, aduk-aduk hingga mendidih kembali dan bumbu meresap. Angkat.
5. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan tata perkedel, tauge, kol, telur rebus, irisan seledri, irisan daun bawang, bawang putih goreng, ayam suwir, dan bawang merah goreng. Tuangkan kuah panas.
6. Sajikan selagi hangat bersama kerupuk udang dan sambal rawit.

281. soto tangkar jakarta

BAHAN:

- 500 gram iga/ buntut sapi, potong-potong
- 250 gram daging sandung lamur, potong-potong
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 30 gram lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 8 buah belimbing wuluh, belah dua
- 2 sdm air asam jawa
- 200 gram kelapa parut sangrai
- 1 sdm gula merah
- 2 sdt garam
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 liter air, untuk merebus

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 gram bawang putih, bakar
- 25 gram bawang merah, bakar
- 75 gram cabai merah goreng
- 100 gram kemiri
- 20 gram kunyit
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan

PELENGKAP:

- Irisan daun bawang secukupnya
- Irisan seledri secukupnya
- Bawang goreng secukupnya



1. Rebus iga/buntut dan daging sandung lamur hingga setengah matang.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan, lengkuas, daun salam, serai, belimbing, air asam, dan kelapa parut hingga harum. Masukkan ke dalam air rebusan daging, bubuhi gula merah, garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, dan merica bubuk. Aduk.
3. Masak hingga daging empuk dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siap mangkuk saji, tuangkan kuah bersama isiannya. Taburi dengan irisan daun bawang, irisan seledri, dan bawang goreng.
5. Sajikan panas.

REBUSAN DAGING:

- 1 kg daging sandung lamur, rebus sebentar
- 3 liter air, untuk merebus
- 1 sdt pala bubuk
- 2 lembar daun salam
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 2 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdm gula pasir

BUMBU SOTO:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 2 lembar daun salam
- 50 gram taoco
- 1½ liter kaldu
- ½ sdt pala bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 75 gram cabai merah, buang bijinya

PELENGKAP:

- Ketupat secukupnya, siap pakai
- Soun secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Irisan seledri secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Sambal rawit secukupnya

1. ***Rebusan daging:*** Rebus daging bersama pala bubuk, daun salam, lengkuas, garam, penyedap rasa, dan gula pasir hingga matang dan daging empuk. Angkat, potong-potong daging. Saring dan ukur kaldunya menjadi 1½ liter, sisihkan.
2. ***Bumbu soto:*** Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, daun salam, dan taoco hingga harum. Masukkan ke dalam rebusan kaldu, bubuhi pala bubuk, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun ketupat, soun, irisan seledri, irisan daun bawang, dan potongan daging. Siramkan kuah panas, taburi dengan bawang goreng.
4. Sajikan panas.



283. soto ayam banjarmasin

REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung, bersihkan
- 3 liter air, untuk merebus
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 2 batang seledri, simpulkan
- 2 batang daun bawang, potong kasar
- 30 gram bawang merah, iris halus
- 15 gram bawang putih, iris halus

BUMBU SOTO:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 1 batang kayu manis
- 3 butir cengkih
- 20 gram jahe, iris halus
- 2 sdm kecap manis
- ¼ sdt pala bubuk
- 2 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdm gula pasir
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 150 gram kacang tanah, sangrai

PELENGKAP:

- Perkedel secukupnya
- Telur rebus secukupnya, potong-potong
- Soun secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Irisan seledri secukupnya
- Jeruk nipis secukupnya
- Bawang goreng secukupnya



1. ***Rebusan ayam:*** Rebus ayam bersama garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, gula pasir, seledri, daun bawang, irisan bawang merah, dan irisan bawang putih hingga matang dan bumbu meresep. Angkat ayam, suwir-suwir. Saring.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe iris, kayu manis, dan cengkih hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, beri kecap manis, pala bubuk, garam, penyedap rasa, gula pasir, kaldu bubuk, dan merica bubuk, aduk.
3. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun perkedel, telur rebus, soun, suwiran ayam, irisan daun bawang, dan irisan seledri. Tuang kuah panas, taburi dengan bawang goreng lalu lengkapi dengan air jeruk nipis.

284. soto aceh

REBUSAN DAGING:

- 1 kg daging lamusir/has dalam
- 3 liter air, untuk merebus
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam

BUMBU SOTO:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 20 gram jahe, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 750 ml santan sedang dari 1 butir kelapa
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 75 gram kemiri

PELENGKAP:

- Tomat secukupnya, potong-potong
- Irisan seledri secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Jeruk nipis secukupnya

1. ***Rebusan daging:*** Rebus daging bersama garam, kaldu bubuk, merica bubuk, penyedap, serai, dan daun salam hingga empuk dan matang. Angkat, potong-potong daging bentuk dadu. Saring.
2. ***Bumbu soto:*** Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe, serai, dan daun salam hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, bubuhi ketumbar, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga mendidih.
3. Tuang santan, masak kembali hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan tata tomat, irisan seledri, irisan daun bawang, dan potongan daging. Tuangkan kuah panas, taburi dengan bawang goreng.
5. Sajikan panas, lengkapi dengan air jeruk nipis.



285. soto notodiningrat (solo)

REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung, cuci bersih, rebus sebentar
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 2 liter air, untuk merebus
- 2 batang daun bawang, potong kasar
- 1 sdt merica butiran

BUMBU SOTO:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 20 gram lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 75 gram kemiri

PELENGKAP:

- Soun secukupnya
- Wortel rebus, potong-potong
- Irisan daun bawang secukupnya
- Irisan seledri secukupnya
- Kacang tanah secukupnya
- Telur pindang secukupnya, potong
- Keripik kentang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Sambal kacang secukupnya



1. ***Rebusan ayam:*** Rebus kembali ayam bersama bawang putih, daun bawang, dan merica hingga matang dan bumbu meresap. Angkat ayam, suwir-suwir. Saring kaldu, sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, serai, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, merica, dan penyedap, aduk.
3. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun soun, wortel, irisan daun bawang, irisan seledri, kacang tanah, telur pindang, dan keripik kentang. Tuang kuah panas, taburi dengan bawang goreng.
5. Sajikan panas, lengkapi dengan sambal kacang.

SAMBAL KACANG (CAMPUR DAN ADUK RATA):

- 15 buah cabai rawit merah, haluskan
- 40 gram kacang tanah goreng, haluskan
- 60 ml kecap manis
- 1 sdm air jeruk nipis

REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam pejantan, potong menjadi 10 bagian, cuci bersih, rebus sebentar
- 3 liter air
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 10 gram bawang putih, haluskan
- 20 gram bawang merah, haluskan
- 1 lembar daun salam
- 20 gram jahe, iris tipis
- 1½ sdt garam
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk

BUMBU SOTO:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 25 gram jahe, iris tipis
- 2 sdm gula merah sisir
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 300 gram tempe, potong dadu

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

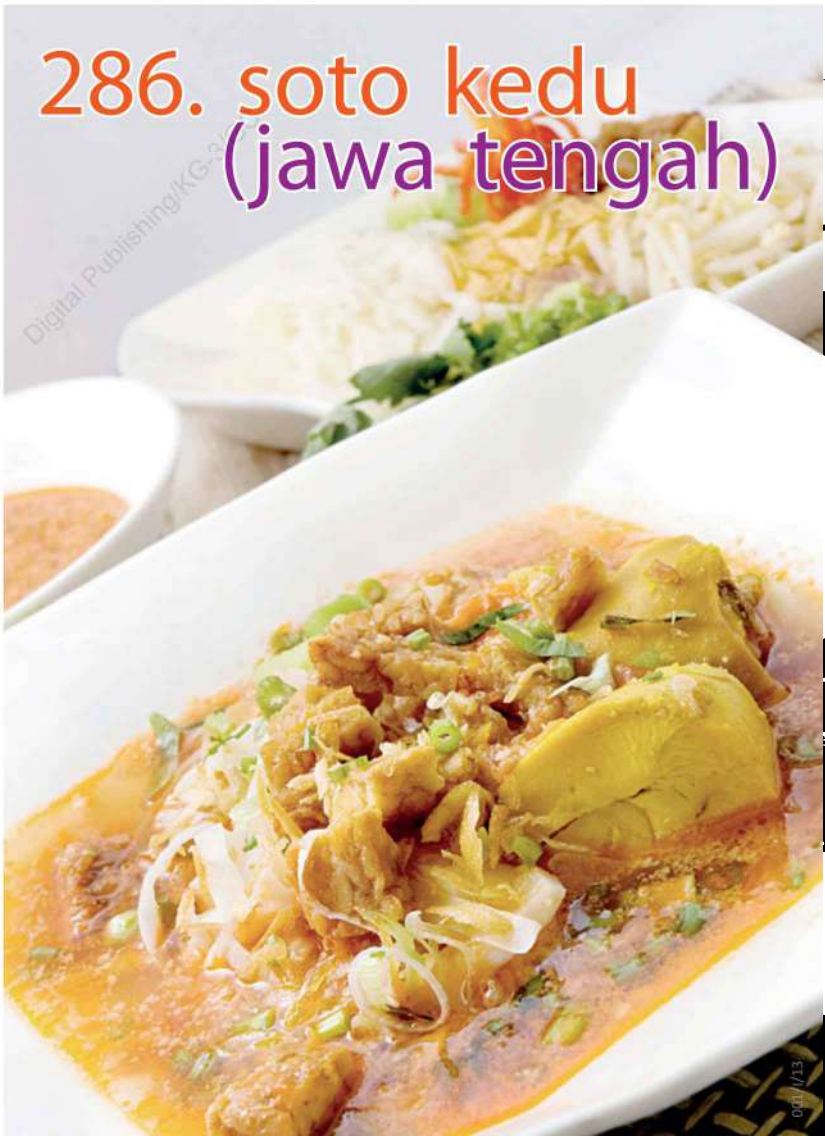
- 10 gram bawang putih
- 20 gram bawang merah
- 1 buah tomat

PELENGKAP:

- Kol secukupnya, iris halus
- Tauge secukupnya, rebus sebentar
- Irisan seledri, iris halus
- Irisan daun bawang, iris halus
- Bawang goreng secukupnya

1. ***Rebusan ayam:*** Rebus kembali ayam hingga setengah matang. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu rebusan ayam, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, dan merica bubuk, aduk. Rebus kembali hingga matang dan bumbu meresap, angkat dan saring.
2. ***Bumbu soto:*** Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu ayam, bubuhi gula merah, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, dan merica. Aduk.
3. Masukkan tempe dan ayam, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siapkan piring saji, letakkan dan susun kol, tauge, irisan seledri, dan irisan daun bawang. Tuang kuah panas, taburi dengan bawang goreng.
5. Sajikan panas.

286. soto kedu (jawa tengah)



REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung, potong menjadi 4 bagian, rebus sebentar
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 batang serai, memarkan
- 1½ sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 sdt gula pasir
- 2 liter air, untuk merebus

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 75 gram kemiri
- 30 gram kunyit

BUMBU SOTO:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 20 gram jahe, iris halus
- 3 sdm taoco
- 2 sdm gula merah sisir
- 1 sdt garam
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk



PELENGKAP:

Tauge, buang akarnya, seduh air panas
Usus ayam goreng
Bawang goreng secukupnya
Irisan seledri

1. ***Rebusan ayam:*** Rebus kembali ayam bersama daun salam, daun jeruk, serai, garam, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan gula pasir hingga mendidih dan ayam matang. Angkat ayam, suwir-suwir. Saring kaldu, sisihkan.
2. ***Bumbu soto:*** Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, jahe, dan tauco hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, bubuhi gula, garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, dan merica. Aduk dan masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun tauge, usus goreng, ayam suwir, bawang goreng, dan irisan seledri. Tuangkan kuah panas.
4. Sajikan panas.

288. sup jamur tiga warna (solo)

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 15 gram bawang putih, iris halus
- 25 gram bawang merah, iris halus
- 50 gram bawang bombai, potong dadu kecil
- 2 liter kaldu
- 1½ sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm kaldu cair
- ½ sdt penyedap rasa
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 250 gram jamur payung/ shimeji, bersihkan, potong dadu
- 250 gram jamur merang, bersihkan, potong 4 bagian, rebus
- 250 gram jamur kuping, bersihkan, potong dadu
- 2 batang daun bawang, iris halus

PELENGKAP:

- Bawang goreng secukupnya
- Irisan seledri secukupnya

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombai hingga harum. Tuang kaldu, didihkan.
2. Bubuhi garam, kaldu bubuk, kaldu cair, penyedap rasa, gula pasir, merica, dan pala, aduk.
3. Masukkan semua jenis jamur, masak hingga mendidih. Angkat.
4. Taburi irisan daun bawang, irisan seledri, dan bawang goreng. Sajikan bersama sambal kecap terpisah.



289. soto ayam ambengan (jawa timur)

REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung, cuci bersih, potong menjadi 4 bagian, rebus sebentar
- 3 liter air, untuk merebus
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 30 gram bawang merah, haluskan
- 15 gram bawang putih, haluskan
- 20 gram kunyit, haluskan
- 300 gram kemiri, haluskan
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 4 sdt gula pasir
- 2 batang seledri, simpulkan
- 2 batang daun bawang, potong kasar

BUMBU SOTO:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 15 gram bawang putih, iris halus
- 25 gram bawang merah, iris halus
- 100 gram kemiri, haluskan
- 30 gram kunyit, haluskan
- 2 batang serai, memarkan
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 15 gram jahe, iris tipis
- 3 lembar daun salam, buang tulang daunnya
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir

PELENGKAP:

- Soun secukupnya
- Kol secukupnya, iris halus
- Telur rebus secukupnya, potong-potong
- Irisan seledri secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Bawang putih goreng secukupnya
- Bawang merah goreng secukupnya
- Kerupuk udang secukupnya
- Jeruk nipis secukupnya
- Sambal kemiri secukupnya

1. ***Rebusan ayam:*** Rebus kembali ayam hingga mendidih. Tumis semua bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu rebusan ayam, beri seledri, daun bawang, garam, kaldu bubuk, penyedap, merica, dan gula pasir. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat ayam, suwir-suwir. Saring dan ukur kaldu menjadi 1½ liter. Sisihkan.
2. ***Bumbu soto:*** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan semua bumbu yang dihaluskan, serai, lengkuas, jahe, dan daun salam hingga harum. Tuang ke dalam kaldu ayam, bubuhi garam, penyedap rasa, merica bubuk, kaldu bubuk, dan gula, aduk.
3. Masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun soun, kol, ayam suwir, telur rebus, irisan seledri, irisan daun bawang, bawang putih goreng, dan bawang merah goreng. Tuang kuah panas.
5. Sajikan panas bersama kerupuk, air jeruk nipis, dan sambal kemiri.

SAMBAL KEMIRI

BAHAN:

- 15 buah cabai rawit merah, rebus
- 5 buah cabai merah keriting, rebus
- 75 gram kemiri goreng
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

1. Campur semua bahan menjadi satu. Haluskan hingga lembut.


Digital Publishing/KG-3/GC

290. soto kudus jawa tengah

REBUSAN AYAM:

- 1 ekor ayam kampung, cuci bersih, potong menjadi 4 bagian, rebus sebentar
- 3 liter air
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 30 gram bawang merah, haluskan
- 15 gram bawang putih, haluskan
- 300 gram kemiri, haluskan
- 2 batang seledri, simpulkan
- 2 batang daun bawang, potong kasar
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir

BUMBU SOTO:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 15 gram bawang putih, iris halus
- 25 gram bawang merah, iris halus
- 100 gram kemiri, haluskan
- 1 sdm ketumbar bubuk
- 1 sdt jintan bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir

PELENGKAP:

- Taoge secukupnya, buang akarnya, seduh dengan air panas
- Telur pindang rebus secukupnya, potong-potong
- Irisan seledri secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Emping goreng secukupnya
- Jeruk nipis secukupnya
- Sambal kecap secukupnya

1. ***Rebusan ayam:*** Rebus kembali ayam hingga mendidih. Tumis semua bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu rebusan ayam, beri seledri, daun bawang, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula pasir. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat ayam, suwir-suwir. Saring dan ukur kaldu menjadi 1½ liter.
2. ***Bumbu soto:*** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan kemiri yang dihaluskan, tumis kembali hingga harum. Tuang ke dalam rebusan kaldu ayam, bubuhi ketumbar, jintan, garam, penyedap rasa, merica bubuk, kaldu bubuk, dan gula pasir, aduk.
3. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun taoge, telur pindang rebus, irisan seledri, ayam suwir, dan bawang goreng. Siram kuah panas.
5. Sajikan panas bersama emping, air jeruk nipis, dan sambal kecap.

TELUR PINDANG

BAHAN:

- 10 butir telur
- 3 liter air, untuk merebus
- 1½ sdt garam
- 5 sdm kecap manis
- 5 sdm gula merah sisir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 100 gram kulit bawang merah/bawang bombai

1. Rebus telur hingga setengah matang. Angkat, memarkan kulit telur lalu rebus kembali bersama garam, kecap manis, gula merah, penyedap rasa, merica bubuk, dan kulit bawang merah.
2. Rebus hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Kupas, siap disajikan.



291. sup kikil

BAHAN:

- 30 gram margarin, untuk menumis
- 15 gram bawang putih, haluskan
- 20 gram bawang merah, haluskan
- 50 gram bawang bombai, cincang
- 3 lembar *bayleaf*
- 500 gram kikil rebus, potong dadu kecil
- 2 liter air
- 1 sdm pala bubuk
- 1½ sdt garam
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 5 sdt gula pasir
- 150 gram wortel, potong dadu, rebus
- 150 gram kentang, potong dadu, rebus
- 100 gram buncis, potong, rebus
- 2 buah tomat, potong-potong
- 3 batang daun bawang, iris halus
- Bawang goreng secukupnya, untuk taburan



1. Panaskan margarin. Tumis bawang putih dan bawang merah yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan bawang bombai dan *bayleaf*, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan potongan kikil, aduk. Tuang kaldu, bubuhi pala bubuk, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica, dan gula pasir.
3. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Masukkan wortel, kentang, buncis, tomat, dan daun bawang, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
4. Taburi bawang goreng, sajikan.

292. sup lidah sapi kacang merah

BAHAN:

- 30 gram margarin, untuk menumis
- 4 siung bawang putih, cincang
- 80 gram bawang bombai, potong dadu
- 3 buah pala, memarkan
- 800 gram lidah, bersihkan, rebus, dan potong dadu
- 2 liter kaldu
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdt gula pasir
- 250 gram kacang merah, rebus, tiriskan

PELENGKAP:

- Irisan seledri secukupnya
- Bawang bombai cincang, secukupnya, tumis hingga berwarna kecokelatan
- Bawang goreng secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Potongan tomat secukupnya, tumis sebentar

1. Panaskan margarin. Tumis bawang putih, bawang bombai, dan pala hingga harum. Masukkan lidah, aduk rata.
2. Tuang kaldu, bubuhi kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, merica, dan gula. Masak hingga bumbu meresap.
3. Masukkan kacang merah, masak hingga mendidih kembali. Sesaat akan diangkat, masukkan irisan seledri, bawang bombai, bawang goreng, irisan daun bawang, dan potongan tomat.
4. Sajikan panas.



293. soto grobogan

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menggoreng
- 25 gram cabai merah tanpa biji, iris halus
- 50 gram daun salam
- 30 gram jahe, iris tipis
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 500 gram daging sandung lamur, rebus, potong-potong
- 250 gram tahu putih, potong dadu
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula merah sisir
- 2 liter air, untuk merebus
- 200 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 75 gram cabai merah
- 100 gram kunyit
- 20 gram kemiri



PELENGKAP:

- Perkedel kentang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Irisan daun bawang
- Irisan seledri secukupnya
- Soun secukupnya
- Irisan cabai merah goreng secukupnya
- Kerupuk aci secukupnya

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, jahe, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan potongan daging, aduk.
2. Tuang air, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula merah, aduk. Masak hingga mendidih dan kuah menyusut.
3. Masukkan tahu, cabai merah iris, dan tuangkan santan, masak kembali hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun perkedel kentang, bawang goreng, irisan daun bawang, irisan seledri, soun, dan irisan cabai goreng. Tuangkan kuah beserta isiannya.
5. Sajikan panas bersama kerupuk aci.

294. soto pemalang

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 20 gram jahe, iris tipis
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 500 gram daging sandung lamur, rebus, potong-potong
- 2 liter air
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula merah sisir
- 200 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 50 gram kunyit
- 100 gram kemiri

PELENGKAP:

- Perkedel kentang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Irisan daun bawang secukupnya
- Irisan seledri secukupnya
- Soun secukupnya
- Kacang tanah goreng kupas kulit
- Sambal cabai rawit secukupnya
- Jeruk limau secukupnya

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, jahe, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan potongan daging, aduk.
2. Tuang air, bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula merah, aduk. Masak hingga mendidih.
3. Tuang santan kental, masak hingga kuah menyusut dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun perkedel kentang, bawang goreng, irisan daun bawang, irisan seledri, soun, dan kacang tanah. Tuang kuah berserta isiannya.
5. Sajikan panas bersama sambal cabai rawit dan air jeruk limau.


Digital Publishing/KG-3/GC

295. soto daging banten

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menggoreng
- 2 lembar daun salam
- 20 gram jahe, iris tipis
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 500 gram daging sandung lamur, rebus, potong-potong
- 2 liter air
- 2 sdt pala bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 75 gram cabai merah

PELENGKAP:

- Irisan seledri secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Sambal rawit secukupnya

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, jahe, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan daging, aduk.
2. Tuang air, bubuhi pala, garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, dan merica. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, tuang kaldu beserta isiannya. Taburi irisan seledri dan bawang goreng.
4. Sajikan panas bersama sambal rawit.

296. soto daging kuning (bogor)

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 lembar daun salam
- 20 gram jahe, iris halus
- 30 gram lengkuas, iris halus
- 2 batang serai, memarkan
- 500 gram daging sandung lamur, rebus, potong-potong
- 2 liter air
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 200 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 gram bawang putih
- 25 gram bawang merah
- 50 gram kunyit
- 100 gram kemiri

PELENGKAP:

- Perkedel kentang
- Irisan seledri secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Emping secukupnya
- Jeruk limau secukupnya
- Sambal rawit secukupnya
- Kecap manis secukupnya

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, jahe, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan potongan daging rebus, tuang air.
2. Bubuhi garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap rasa, dan merica, aduk dan masak hingga mendidih dan kuah menyusut.
3. Tuangkan santan, masak kembali hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun perkedel, irisan seledri, dan bawang goreng. Tuang kuah beserta isiannya.
5. Sajikan panas bersama emping, air jeruk limau, sambal rawit, dan kecap manis.



297. Laksa mi aceh

BAHAN:

- 500 gram paha ayam *filet*, potong dadu kecil
- 300 gram kol, iris tipis, rebus sebentar
- 200 gram tauge, rebus sebentar
- 2 butir telur rebus, potong-potong
- 500 gram mi kuning
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 50 gram taoco
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 30 gram lengkuas, iris halus
- 10 gram jahe, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 1½ liter air
- 375 ml santan kental
- 1½ sdm garam
- 2 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- 4 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 30 gram bawang merah
- 15 gram bawang putih
- 100 gram cabai merah besar
- 50 gram cabai merah keriting
- 30 gram kunyit
- 75 gram kemiri
- 2 sdt jintan
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdm terasi

TABURAN:

Kucai secukupnya, potong-potong
Bawang goreng secukupnya
Irisan daun bawang secukupnya
Irisan seledri secukupnya

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama taoco, daun jeruk, daun salam, lengkuas, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang air dan santan, bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, gula pasir, dan merica. Aduk dan masak hingga matang dan kuah agak mengental. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun kol, taoge, telur, dan mi. Tuangkan kuah beserta potongan ayam.
4. Taburi irisan kucai, bawang goreng, irisan daun bawang, dan seledri. Sajikan panas.

298. asam laksa penang

BAHAN:

- 600 gram ikan tenggiri *filet*/ cumi/udang, potong-potong
- 150 ml air
- 6 sdm air asam jawa
- 2 batang bunga kecombrang, iris tipis
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa

***SPICY PASTE* (CAMPUR DAN HALUSKAN):**

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 batang serai, iris halus
- 10 buah cabai merah kering, rendam, potong-potong
- 10 buah cabai merah, potong-potong
- 1 sdt terasi
- 125 ml minyak
- 15 lembar daun kari/salam koja

BUMBU KUAH:

- 1½ liter kaldu ikan
- 6 sdm air asam jawa
- 10 gram bawang putih cincang
- 10 gram jahe, iris
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 batang bunga kecombrang, iris tipis
- 3 batang kucai, iris
- 1 sdm garam
- 2 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica bubuk
- 4 sdm gula pasir
- 4 lembar daun kari/salam koja

PELENGKAP:

- Bihun secukupnya
- Mentimun, buang biji, iris seperti batang korek api
- Kucai, potong-potong
- Bawang goreng secukupnya
- Irisan cabai secukupnya
- Nanas secukupnya, potong-potong
- Daun mint secukupnya

1. Lumuri ikan/udang/cumi dengan air asam jawa, bunga kecombrang, gula pasir, garam, kaldu bubuk, merica, penyedap, dan air, aduk rata. Diamkan selama 30–60 menit hingga bumbu meresap. Goreng dengan panas sedang hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan *spicy paste*, aduk dan tumis kembali hingga harum.
3. Tuang kaldu ikan, masak hingga mendidih. Masukkan air asam jawa, bunga kecombrang, kucai, garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, gula pasir, dan daun kari, masak hingga kuah menyusut dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siap mangkuk saji, letakkan dan susun bihun, ikan goreng, irisan mentimun, kucai, bawang goreng, irisan cabai, dan potongan nanas. Siramkan kuah panas.
5. Sajikan panas bersama taburan daun mint.



299. laksa akringan (laksa oncom)



BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 20 gram lengkuas, iris tipis
- 10 gram jahe, iris tipis
- 2 batang serai, memarkan
- 10 buah cabai rawit merah, iris tipis
- 1½ liter air
- 375 ml santan kental
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt jintan bubuk
- 1 sdm garam
- 2 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 4 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula merah sisir



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 30 gram bawang merah, haluskan
- 10 gram bawang putih, haluskan
- 100 gram kemiri
- 2 buah tomat
- 100 gram cabai merah
- 20 gram kencur
- 1 sdt terasi

ISI:

Bihun secukupnya
Oncom secukupnya, potong dadu 1 x 1 cm
Taoge secukupnya, rebus sebentar
Udang kupas, cincang, tumis
Lontong secukupnya
Kucai, potong-potong
Bawang goreng secukupnya
Irisan daun bawang

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, jahe, serai, dan irisan cabai hingga harum. Tuang air, bubuhi ketumbar, jintan, garam, kaldu bubuk, gula pasir, merica bubuk, dan gula merah, aduk rata. Masak hingga mendidih dan kuah agak menyusut.
2. Tambahkan santan, masak kembali hingga mengental dan matang. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun bihun, oncom, taoge, udang, dan lontong. Tuangi kuah panas, taburi atasnya dengan kucai, bawang goreng, dan irisan daun bawang.
4. Sajikan panas.

BAHAN:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 1 lembar daun kunyit, simpulkan
- 20 gram jahe, iris tipis
- 30 gram lengkuas, iris halus
- 1½ liter air
- 400 ml santan kental
- 2 sdm gula merah sisir
- 5 mata asam kandis
- 2 sdm garam
- 3 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 kg daging has dalam, rebus, iris tipis 2 x 2 cm

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 250 gram cabai merah
- 50 gram cabai merah keriting
- 50 gram kemiri
- 30 gram kunyit

PELENGKAP:

Mi kuning gepeng secukupnya
Irisan seledri secukupnya
Irisan daun bawang secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Kerupuk aci secukupnya
Tomat secukupnya, buang bijinya, potong-potong

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun kunyit, jahe, dan lengkuas hingga harum. Tuang air dan santan, bubuhi gula merah, asam kandis, garam, kaldu bubuk, gula pasir, merica bubuk, dan penyedap rasa. Aduk.
2. Masak hingga matang dan kuah agak mengental. Masukkan potongan daging, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun mi, irisan seledri, irisan daun bawang, bawang goreng, dan potongan tomat. Tuangkan kuah panas beserta potongan daging.
4. Sajikan panas bersama kerupuk aci.





301. laksa jakarta

BAHAN:

- 1 ekor ayam pejantan, potong menjadi 12 bagian, rebus hingga empuk
- 500 gram udang kupas, cincang kasar, tumis
- 500 gram tuna/kakap *filet*, potong-potong, rebus sebentar
- 500 gram bihun, rendam
- 3 butir telur rebus, potong menjadi 6 bagian
- 2 ikat daun kemangi, ambil daunnya
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 30 gram lengkuas, iris tipis
- 1 lembar daun kunyit, simpulkan
- 2 batang serai, memarkan
- 1½ liter air
- 375 ml santan kental
- 1½ sdm garam
- 2 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica bubuk
- 5 sdm gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 100 gram kemiri
- 30 gram kunyit
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt terasi

TABURAN:

- Kucai secukupnya, potong-potong
- Bawang merah secukupnya
- Bawang putih goreng secukupnya

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, daun kunyit, dan serai hingga harum. Tuang air dan santan, bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap rasa, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk dan masak hingga mendidih.
2. Masukkan potongan ayam, masak hingga kuah agak mengental dan bumbu meresap. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun bihun, udang, tuna, telur rebus, dan daun kemangi. Tuangkan kuah beserta ayamnya, taburi atasnya dengan kucai, bawang goreng, dan bawang putih goreng.
4. Sajikan panas.

302. nasi goreng yang chow

BAHAN:

- 50 gram daging, iris tipis
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt pewarna merah
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang bombai cincang
- 10 gram irisan daun bawang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 50 gram *smoked beef*, potong memanjang
- 250 gram nasi putih
- 35 gram kacang polong
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka

1. Campur daging dengan kaldu bubuk, gula pasir, dan pewarna merah menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan kering, angkat dan tiriskan. Sisihkan.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang, telur kocok, dan *smoked beef*, aduk rata.
4. Tambahkan nasi putih dan kacang polong, beri merica bubuk, garam, kaldu bubuk, gula pasir, minyak wijen, dan penyedap, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap.
5. Masukkan daging goreng, aduk hingga tercampur. Sajikan hangat.





303. nasi goreng black pepper

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang bombai cincang
- 5 gram bawang putih cincang
- 50 gram dada ayam *filet*, potong memanjang
- 50 gram *smoked beef*, potong memanjang
- 10 gram cabai merah, iris tipis serong
- 250 gram nasi putih
- 1 sdm *black pepper sauce*
- ⅛ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt *black pepper*, tumbuk kasar

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan ayam dan *smoked beef*, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan cabai merah dan nasi, aduk. Beri *black pepper sauce*, garam, kaldu bubuk, penyedap, gula pasir, dan *black pepper*, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.



304. squid black pepper noodle

BAHAN:

- 1 resep mi hitam
- 100 gram mentega *unsalted*
- 100 gram bawang bombai cincang
- 50 gram bawang putih cincang
- 200 gram cumi, bersihkan, buang kulit arinya, potong
- 60 gram jamur kancing, potong
- 100 ml saus tomat
- 6 sdm *black pepper sauce*
- 6 buah cabai rawit, iris
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 250 ml kaldu ayam
- 2 sdm *maggi seasoning*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan cumi dan jamur, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan saus tomat, *black pepper sauce*, cabai rawit, daun bawang, dan mi hitam, aduk.
3. Beri kaldu ayam, *maggi seasoning*, kaldu bubuk, penyedap, merica, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan hangat.

305. mi hot plate chicken szechuan

BAHAN:

- 120 gram udon/mi
- 30 gram bawang putih cincang, campur dengan 5 gram daun ketumbar iris, goreng
- 5 gram bawang *chung*, iris tipis

CHICKEN SZECHUAN:

- 40 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai cincang
- 120 gram dada ayam *filet*, potong dadu, campur dengan ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam dan ¼ sdt minyak wijen
- 8 gram cabai merah kering, potong dadu
- 20 gram *tongcai*, rendam, potong
- 1 sdm *chili garlic sauce*
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm minyak cabai
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm madu
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 45 gram paprika hijau, kuning, dan merah, potong dadu kecil
- 100 ml kaldu ayam
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air

KUAH:

- 20 gram mentega *unsalted*
- 10 gram bawang bombai cincang
- 5 gram bawang putih cincang
- ¼ sdt jahe cincang
- 300 ml kaldu ayam
- ½ sdt minyak wijen
- ¼ sdt garam
- 1/8 sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air

1. ***Chicken szechuan:*** Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam berbumbu, aduk hingga berubah warna. Tambahkan cabai merah, *tongcai, chili garlic sauce,* saus tiram, kecap asin, minyak wijen, saus tomat, minyak cabai, saus sambal, madu, gula pasir, merica, kaldu bubuk, dan paprika, aduk. Tuang kaldu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga mengental. aduk. Angkat.
2. **Kuah:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Tuang kaldu, tambahkan minyak wijen, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu bubuk, aduk dan biarkan hingga mendidih.
3. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga matang dan mengental.
4. Panaskan *hot plate*, letakkan mi, beri *chicken szechuan* di atasnya lalu siramkan dengan kuah. Taburi dengan bawang putih goreng dan bawang *chung*.
5. Sajikan panas.



306. udon/mi hot plate beef black pepper

BAHAN:

- 120 gram udon/mi
- 30 gram bawang putih cincang, campur dengan 5 gram daun ketumbar, goreng

BEEF BLACK PEPPER:

- 100 gram daging has, iris melebar, beri sedikit kaldu bubuk instan rasa sapi dan minyak wijen, goreng
- 40 gram mentega *unsalted*
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai, potong 1 x 1 cm
- ½ sdt jahe cincang
- 1 sdt merica hitam, tumbuk kasar
- 50 gram *black pepper sauce*
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt *mushroom soy sauce*
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt *angciu*
- 1 sdm madu
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 40 gram paprika hijau, merah, dan kuning, potong 1 x 1 cm
- 200 ml kaldu ayam
- 15 gram tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air

KUAH:

- 20 gram mentega *unsalted*
- 5 gram bawang putih cincang
- 10 gram bawang bombai cincang
- 300 ml kaldu ayam
- ½ sdt minyak wijen
- ¼ sdt jahe parut
- ¼ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1/8 sdt merica bubuk
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air



1. ***Beef black pepper:*** Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe, merica hitam, *black pepper sauce,* saus tiram, *mushroom soy sauce,* minyak wijen, *angciu*, madu, gula pasir, dan penyedap, aduk rata. Tambahkan daging goreng dan paprika, aduk. Tuang kaldu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga mengental. Angkat.
2. **Kuah:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Tuang kaldu, tambahkan minyak wijen, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu bubuk, aduk dan biarkan hingga mendidih.
3. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga matang dan mengental.
4. Panaskan *hot plate*, letakkan mi, tuangkan kuah, beri *beef black pepper* di atasnya. Taburi dengan bawang putih goreng.
5. Sajikan panas.

307. lomie ayam hot plate

BAHAN:

- 1 kg mi
- 200 gram kangkung, rebus sebentar
- 50 gram bawang goreng
- 100 gram ebi, goreng
- Jeruk limau secukupnya

TUMISAN AYAM:

- 30 gram bawang putih cincang
- 60 gram bawang merah cincang
- 10 gram jahe cincang
- 200 gram jamur *shiitake*, iris memanjang
- 200 gram jamur merang, belah dua
- 1 ekor ayam ukuran sedang, ambil dagingnya, iris tipis
- 3½ sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 200 ml kaldu ayam

KUAH:

- 2½ liter kaldu ayam
- 8 sdm kecap asin
- 9 sdm kecap manis
- 4 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 6 sdm gula pasir
- 3 sdm madu
- 125 gram tepung tapioka, larutkan dengan 200 ml air
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 3 batang daun bawang, iris halus

1. **Tumisan ayam:** Panaskan 3 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan jahe, jamur *shiitake*, jamur merang, dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan kecap asin, kecap manis, penyedap, merica bubuk, gula pasir, kaldu bubuk, aduk. Tuang kaldu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Kuah:** Rebus kaldu bersama kecap asin, kecap manis, garam, merica bubuk, penyedap, kaldu bubuk, gula pasir, dan madu menjadi satu hingga mendidih. Tuangkan larutan tepung tapioka, biarkan hingga mendidih kembali dan mengental.
3. Masukkan kocokkan telur, biarkan sejenak agar tidak terlalu hancur. Tambahkan irisan daun bawang, angkat.
4. Susun mi, kangkung, tumisan ayam, bawang goreng, dan ebi ke dalam mangkuk saji. Tuang kuah panas, beri perasan air jeruk limau sebagai pelengkap.
5. Sajikan panas.



308. kuetiau goreng dengan daging lada hitam

BAHAN:

- 150 gram kuetiau, rebus
- 50 gram margarin, untuk menumis
- 5 gram bawang putih cincang
- 180 gram daging *tenderloin*, iris tipis
- 50 gram margarin, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 35 gram bawang bombai, iris tipis
- 1 sdm minyak wijen
- 100 ml *black pepper sauce*
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt merica hitam, tumbuk kasar
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt gula pasir
- 100 ml kaldu ayam
- 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air



1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kuetiau, aduk rata, angkat dan sisihkan.
2. Lumuri daging dengan sedikit saus tiram, minyak wijen, tepung tapioka, dan kaldu bubuk menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging berbumbu, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan minyak wijen, *black pepper sauce*, garam, kaldu bubuk, merica hitam, penyedap, dan gula pasir, aduk. Tuang kaldu, masak hingga bumbu meresap dan matang. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk. Angkat.
5. Letakkan kuetiau yang telah ditumis, beri tumisan daging dan taburi dengan merica hitam yang ditumbuk kasar di atasnya.

309. cah cakwe

BAHAN I:

- 300 gram udang kupas, cincang
- ½ sdt garam
- ½ sdt bumbu penyedap, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung tapioka

BAHAN II:

- 5 buah *cakwee*, goreng setengah matang, potong-potong
- 15 butir telur puyuh rebus, belah 2

BAHAN III:

- 100 gram wortel, potong dadu
- 100 gram paprika hijau, potong dadu
- 100 gram paprika merah, potong dadu
- 100 gram bawang bombai, cincang
- 100 gram jamur kaleng, bagi 2
- 100 gram bangkuang, potong dadu
- 1 sdm bawang putih, cincang
- 5 sdm minyak sayur

BAHAN IV:

- 3 sdm taoco
- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdt kaldu bubuk Instan rasa ayam
- 1½ sdt merica bubuk
- 4 sdm saus tomat
- 200 ml kaldu
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dalam 50 ml air

1. Campur semua bahan I, aduk dan masukkan dalam tabung *blender*, haluskan.
2. **Bahan II:** Tata masing-masing telur pada potongan cakwe, kemudian tutup dengan bahan I. Goreng hingga matang, angkat dan tiriskan.
3. **Bahan III:** Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum, lalu masukkan semua sayuran. Aduk rata, tambahkan bahan IV, dan masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. Sajikan segera selagi panas.



310. soun goreng ala shanghai

BAHAN:

- 100 gram soun, seduh dengan air mendidih
- 100 gram udang cincang
- 200 gram sawi hijau, potong kecil memanjang
- 75 gram rebung, potong seperti batang korek api
- 3 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, iris panjang
- 100 gram ayam giling
- 2 siung bawang putih, cincang
- 200 ml kaldu

BUMBU-BUMBU:

- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm *angciu*, jika suka
- 5 sdm minyak, untuk menumis

1. Panaskan minyak, tumis ayam dan udang cincang, masukkan bawang putih, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan sawi hijau, rebung, dan jamur *hioko*.Bubuhi garam, gula pasir, bumbu penyedap, merica, kecap asin, kecap manis, dan *ang ciu*, aduk. Tuang kaldu.
3. Masukkan soun, aduk rata dan masak hingga matang. Angkat.



311. udang mayonnaise

BAHAN:

250 gram udang jerbung, kupas
½ sdt bumbu penyedap, jika suka
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt garam

PELAPIS:

Tepung tapioka
Kriuk secukupnya, siap pakai
Putih telur secukupnya, kocok lepas

SAUS:

400 gram *mayonnaise*
100 gram susu kental manis
1 sdt *french mustard*
1 sdt air jeruk lemon

1. Lumuri udang dengan semua bumbu dan diamkan selama ± ½ jam hingga bumbu meresap.
2. Celupkan ke dalam putih telur, gulingkan ke dalam tepung tapioka kriuk hingga rata.
3. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
4. **Saus:** Aduk semua bahan hingga rata.
5. Sajikan udang goreng bersama sausnya.



312. sapi lada hitam

BLACK PAPPER SAUCE (SAUS LADA HITAM):

- 60 gram margarin
- 250 gram saus tomat
- 75 gram merica hitam, disangrai lalu ditumbuk
- 50 gram *maggie seasoning*
- 50 gram *L&P sauce*
- 10 gram *dark soy sauce*
- 150 gram gula pasir
- 20 gram penyedap rasa

MARINATED DAGING SAPI:

- 1,2 kg daging has dalam, iris tipis/potong kotak
- 10 gram *tenderizer andoufu*
- 10 gram baking soda
- 10 gram penyedap rasa
- 5 gram garam
- 10 gram gula pasir
- 10 gram *light soy sauce*
- 10 gram *L&P sauce*
- 10 gram *maggie seasoning*
- 2 butir telur
- 40 gram bawang putih cincang
- 40 gram bawang merah cincang
- 80 ml minyak goreng
- 10 gram tepung maizena

TUMISAN:

- 100 gram bawang bombai, potong-potong
- 100 gram paprika merah, potong-potong
- 100 gram paprika hijau, potong-potong
- 40 gram bawang putih, iris tipis
- 40 gram bawang merah, iris tipis

1. ***Black Papper Sauce:*** Panaskan margarin, masukkan saus tomat dan merica hitam, tumis hingga harum.
2. Masukkan *maggie seasoning, L&P sauce*, penyedap rasa, gula, dan *dark soy sauce*, masak dengan api sedang hingga tercampur rata.
3. ***Marinated Daging Sapi:*** Campur semua bahan kecuali minyak menjadi satu, aduk lalu diamkan selama 1 jam. Tambahkan minyak sayur. Sisihkan.
4. ***Tumisan:*** Panaskan minyak goreng agak banyak, masukkan bawang putih dan bawang merah, tumis hingga harum dan agak kering.
5. Masukkan bawang bombai, paprika merah, dan paprika hijau, tumis sebentar lalu tiriskan.
6. Panaskan kembali wajan, beri sedikit minyak lalu masukkan daging sapi, tumis hingga berubah warna, angkat.
7. Panaskan kembali wajan, masukkan *black papper sauce* dan daging sapi, aduk rata. Tambahkan tumisan, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
8. Letakkan ke dalam piring saji atau mangkuk sarang emas.

MANGKUK SARANG BURUNG/SARANG MAS:

Kupas kentang, lalu cuci bersih. Iris kentang menggunakan alat *Slicer* Khusus, sehingga kentang menjadi seperti mi halus.
Siapkan air mendidih yang telah diberi 1 sdt baking soda.
Rebus kentang tersebut selama 1 menit, tiriskan.
Lap setiap lembaran kentang tersebut hingga kering.

CAMPURAN TEPUNG (ADUK RATA):

- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 100 gram tepung maizena
- 50 gram *custard powder*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam

1. Aduk kentang yang telah kering dengan campuran tepung.
2. Ambil beberapa helai kentang mi dan tata di atas wadah khusus.
3. Bentuk menyerupai mangkuk.
4. Tutup dengan pasangannya, goreng hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Lepaskan dari cetakan, biarkan dingin.



313. ikan asam manis 2 rasa

BAHAN:

1 ekor ikan nila/kerapu/gurame, *filet*
Kepala utuh
Ekor utuh
Tulang yang lainnya dipotong 3 x 3 cm

IKAN ASAM MANIS FILET:

1 ekor *filet* ikan, beri 1 butir telur dan tepung maizena secukupnya, aduk
50 gram bawang bombai, potong serasi
50 gram paprika merah, potong serasi
50 gram paprika hijau, potong serasi
50 gram nanas, potong serasi

IKAN CABAI GARAM:

1 ekor tulang ikan yang dipotong-potong, lalu diberi merica, garam, penyedap rasa, dan minyak wijen, aduk-aduk lalu diberi tepung serba guna secukupnya
2 sdm bawang putih cincang
2 sdm bawang merah cincang
2 sdm daun bawang cincang
1 sdm cabai rawit iris/cabai merah cincang
4 sdm bawang putih goreng

SAUS ASAM MANIS:

500 gram cuka putih
750 gram *brown sugar*
40 gram buah plum botol tanpa biji
35 gram *L&P sauce*
125 gram saus tomat
15 gram garam
150 ml air
25 gram sam ca
2 gram *dark soy sauce*
¼ sdt pewarna red orange
3 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

SPICY SALT:

10 gram kaldu
10 gram penyedap rasa
25 gram gula pasir
10 gram *garlic powder*
5 gram cabai kering bubuk
15 gram garam

1. ***Ikan Asam Manis Filet:*** Goreng ikan berbumbu ke dalam minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Celupkan potongan bawang bombai, paprika merah, paprika hijau, dan nanas ke dalam minyak panas menggunakan saringan lalu diangkat. Sisihkan.
2. ***Ikan Cabai Garam:*** Goreng tulang ikan berbumbu ke dalam minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Tumis bawang putih, cabai merah, dan daun bawang dengan sedikit



minyak sisa menggoreng hingga harum.

3. Masukkan tulang ikan yang telah digoreng, taburi *spicy salt* secukupnya dan bawang putih goreng. Aduk hingga rata dan angkat.
4. ***Sauce Asam Manis:*** Campur cuka, *brown sugar*, buah plum, *L&P sauce*, saus tomat, garam, air, dan sam ca menjadi satu. Masak hingga tercampur rata. Tambahkan *dark soy sauce* dan pewarna, aduk. Kentalkan dengan larutan tepung maizena dan saring. Masukkan ikan goreng dan tumisan sayuran, aduk dan masak hingga bumbu meresap.
5. ***Spicy Salt:*** Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga rata.
6. Letakkan dan susun ikan asam manis dan ikan cabai garam di atas piring saji.



314. cumi goreng cabai garam

BAHAN:

300 gram cumi, beri 1 sdm tepung maizena aduk rata. Tambahkan tepung serba guna, goreng dengan api besar hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan
1 sdm bawang putih cincang
1 sdm cabai merah cincang
1 sdm daun bawang cincang
1 sdm *spicy salt*, lihat resep
2 sdm bawang putih goreng

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, cabai merah, dan daun bawang hingga harum. Angkat.
2. Masukkan cumi yang telah digoreng. Beri *spicy salt* dan 2 sdm bawang putih goreng, aduk rata.
3. Letakkan di atas piring saji.





315. udang goreng gandum

BAHAN:

- 300 gram udang windu (1 kg = 20 ekor), belah punggungnya, lumuri tepung maizena hingga rata
  Minyak goreng secukupnya
- 2 sdm daun kari
- 2 sdm cabai rawit iris

BUMBU:

- 150 gram nestum gandum
- ½ sdt penyedap rasa
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 3 sdt gula pasir
- 1 sdm susu bubuk

TELUR SERABUT:

- 3 butir telur, kocok sebentar lalu disaring

MENTEGA SUSU:

- 200 gram margarin
- 100 ml susu cair

1. ***Mentega susu:*** Panaskan margarin hingga leleh. Tuang susu cair, masak hingga susu dan mentega mengental dan terpisah. Angkat dan sisihkan.
2. ***Udang Goreng:*** Goreng udang dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm mentega susu, tumis daun kari dan cabai rawit hingga harum. Masukkan nestrum gandum, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan gula pasir, aduk rata.
4. Masukkan udang goreng, taburi susu bubuk, aduk rata. Angkat.
5. ***Telur Serabut:*** Panaskan sedikit minyak, tuang kocokan telur sambil diaduk-aduk terus hingga kering dan seperti serabut. Angkat.
6. Letakkan dan susun udang goreng di atas piring saji. Taburi telur serabut, sajikan.

316. rice noodle soup

BAHAN:

- 3½ liter Vietnam Beef Stock Soup, siap pakai
- 6 gram penyedap rasa
- 25 gram gula batu
- 20 gram garam
- 20 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1½ kg kwetiau basah, siap beli
- 1 kg daging sengkel, potong tipis
- 30 potong urat sapi, rebus matang
- 125 gram bakso sapi
- 60 gram bawang bombai
- Daun bawang, iris halus

PELENGKAP:

- Irisan jeruk nipis
- Tauge, rebus sebentar
- Irisan cabai rawit merah
- Daun ketumbar
- Vietnam Beef Stock Soup
- 50 ml minyak goreng, untuk menumis
- 250 gram bawang bombai, potong-potong serasi
- 75 gram bawang merah, memarkan
- 100 gram jahe, memarkan
- 10 gram *bayleaf*
- 10 gram pekak
- 5 gram kayu manis
- 10 gram chou kwo
- 80 gram merica putih utuh, dimemarkan
- 200 gram lobak putih
- 250 gram wortel
- 1 kg tulang sapi
- 1 ekor ayam kampung
- 1 kg daging sengkel
- 1 kg urat sapi
- 7 liter air



1. ***Vietnam Beef Stock Soup:*** Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai, bawang merah, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan *bayleaf*, pekak, kayu manis, chou kwo, dan merica, aduk rata.
3. Tuang air mendidih, rebus hingga mendidih. Masukkan bahan-bahan lainnya, masak dengan api kecil selama ± 2 jam. Angkat dan sisihkan.
4. Ambil 3½ liter Vietnam beef stock, bumbui dengan penyedap rasa, gula batu, garam, dan kaldu bubuk instan, aduk dan masak hingga mendidih.
5. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun kwetiau, daging, urat sapi, bakso, dan bawang bombai. Tuangkan *beef stock* panas.
6. Taburi irisan daun bawang. Sajikan selagi panas bersama pelengkapnya.

317. ayam goreng thailand

BAHAN:

- 1 kg sayap ayam, cuci bersih
- 3 gram garam
- 8 gram gula pasir
- 5 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 36 gram selai kacang
- 36 gram terasi, haluskan
- 16 gram *custard powder*
- 100 gram tepung serba guna, lihat resep
- 20 gram bawang putih cincang
- Pewarna orange secukupnya
- 20 gram bawang merah cincang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.



318. kepiting soka telur asin

BAHAN A:

- ½ kg kepiting soka dibuang insangnya
- 1 sdt minyak wijen
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ butir telur
- 1 sdm tepung maizena

BAHAN B (CAMPUR MENJADI SATU):

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gram tepung maizena
- 10 gram baking powder
- 250 ml air

BAHAN C:

- 50 gram margarin
- 5 kuning telur asin, remas-remas
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 sdm gula pasir

1. Campur semua bahan A menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata. Simpan ke dalam lemari es selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Ambil kepiting soka berbumbu, lumuri ke dalam bahan B hingga rata. Goreng ke dalam minyak dengan api kecil, selanjutnya besarkan api. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. **Bahan C:** Panaskan margarin hingga mencair. Masukkan kuning telur asin sambil diaduk-aduk hingga berbusa. Bumbui penyedap dan gula pasir, aduk. Masukkan kepiting goreng, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
4. Sajikan.



319. sapi bistik sauce

BAHAN:

1 kg	daging sapi yang sudah diproses, lihat resep
200	gram bawang bombai, potong serasi
500	ml saus bistik sapi
	Minyak secukupnya, untuk menumis
	Wijen secukupnya, sangrai

SAUCE:

450	ml air
25	gram wortel, potong kasar
50	gram tomat, potong kasar
10	gram seledri, potong kasar
10	gram cabai merah, potong kasar
25	gram bawang merah, potong kasar
25	gram daun ketumbar
75	gram bawang bombai, potong kasar
¼	sdt pewarna orange
225	ml saus tomat
300	gram gula pasir
14	gram L&P sauce
40	gram OK sauce
12	gram garam
6	gram *dark soy sauce*

1. Panaskan minyak, tumis daging berbumbu hingga berubah warna.
2. Buang minyaknya, masukkan bawang bombai, tumis hingga harum.
3. Masukkan saus bistik, masak hingga bumbu meresap dan tercampur rata.
4. Angkat, letakkan di *hot plate* dan taburi wijen.
5. Sajikan selagi panas.
6. **Sauce:** Panaskan air hingga mendidih. Masukkan wortel, tomat, seledri, cabai merah, bawang merah, bawang bombai, dan daun ketumbar, masak hingga air agak menyusut.
7. Tambahkan pewarna orange, aduk hingga rata. Angkat dan saring
8. Didihkan kembali, beri saus tomat, gula pasir, L&P sauce, OK sauce, garam, dan *dark soy sauce*, masak kembali hingga mendidih. Angkat.



320. sapo tahu seafood

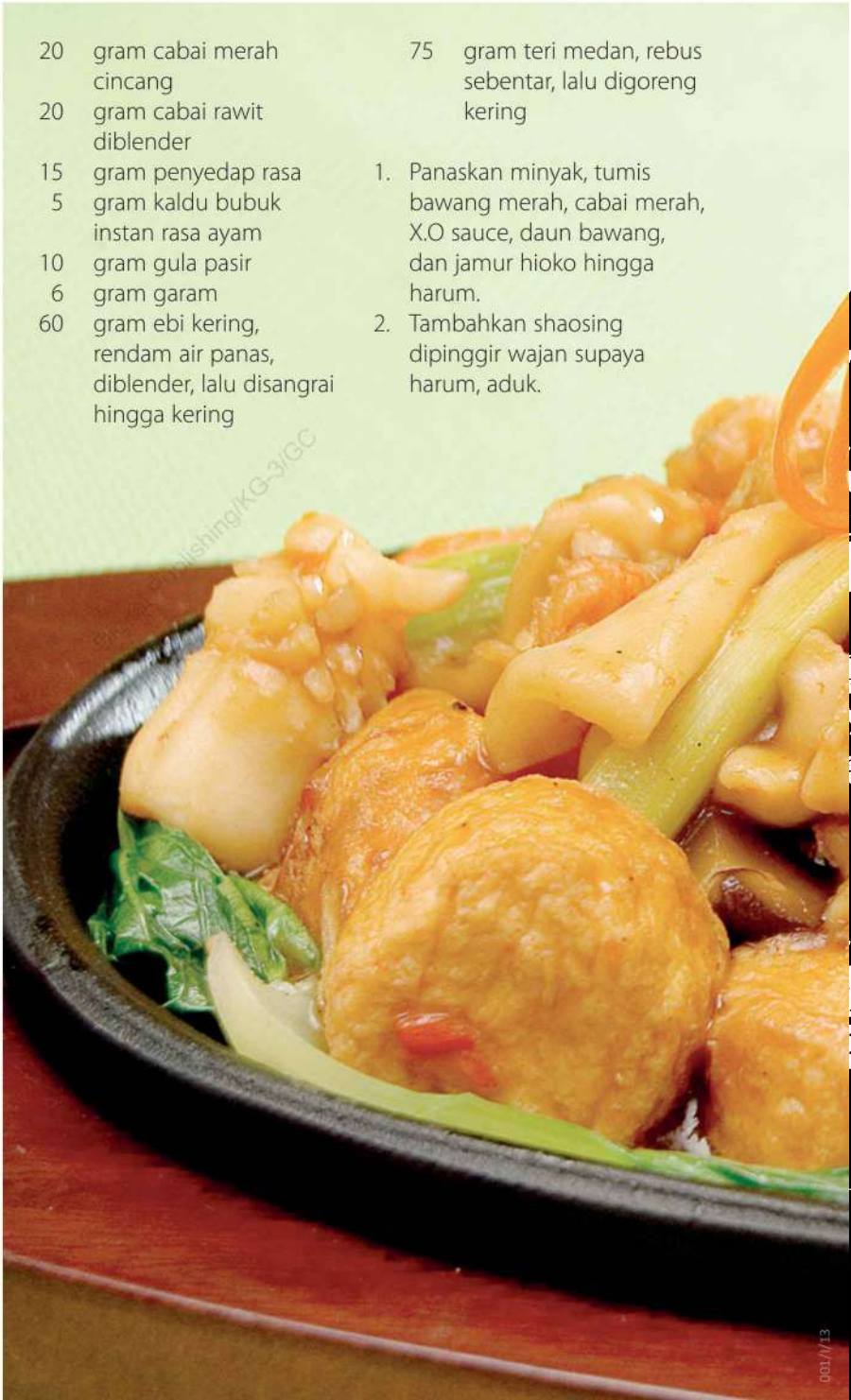
BAHAN:

- 50 gram cumi, cuci bersih,
- 50 gram udang, cuci bersih, rebus
- 50 gram ikan *filet*, lihat resep
- 50 gram wortel, potong serong
- 10 gram jahe, potong serong
- 3 bungkus tahu sutra jepang, potong-potong, goreng dengan minyak panas
- 50 gram pakcoy, rebus dengan garam, gula, dan minyak
- 1 sdm bawang merah, cincang
- 1 sdm cabai merah, cincang
- 2 sdm X.O Sauce
- 5 batang daun bawang, potong 3 cm
- 3 buah jamur hioko besar, rendam, potong tipis serong
- 250 ml kaldu
- 1-2 sdm shaosing = huo tiaw ciuw
- ½ sdt *dark soy sauce*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm tepung maizena, kentalkan dengan sedikit air

X.O SAUCE:

- 125 gram minyak goreng
- 75 gram bawang putih cincang
- 20 gram cabai merah cincang
- 20 gram cabai rawit diblender
- 15 gram penyedap rasa
- 5 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 10 gram gula pasir
- 6 gram garam
- 60 gram ebi kering, rendam air panas, diblender, lalu disangrai hingga kering
- 75 gram teri medan, rebus sebentar, lalu digoreng kering

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, cabai merah, X.O sauce, daun bawang, dan jamur hioko hingga harum.
2. Tambahkan shaosing dipinggir wajan supaya harum, aduk.



3. Tuang kaldu, *dark soy sauce*, kaldu bubuk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih lalu kentalkan dengan larutan tepung maizena.
4. Masukkan daging dan sayuran yang lain, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.
6. ***X.O Sauce:*** Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih hingga harum dengan api sedang hingga harum dan berwarna kuning kecokelatan.
7. Masukkan cabai merah dan cabai rawit, tumis hingga harum kembali.
8. Bumbui penyedap rasa, kaldu bubuk, garam, dan gula, aduk.
9. Masukkan ebi dan teri goreng, aduk hingga tercampur rata. Angkat dan siap digunakan.



321. soup burung dara



BAHAN:

- 2 liter air
- 500 gram dada ayam cincang
- 60 gram *water chestnut*, cincang kasar
- 40 gram scallop kering, basahi, hancurkan, belah-belah, dan suwir-suwir
- 25 gram penyedap rasa
- 25 gram *maggie seasoning*
- 8 gram garam
- 5 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 gram anggur beras putih (*rice vinegar*)
- ½ sdt merica bubuk

1. Campur semua bahan dicampur menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan dalam mangkuk pinggan tahan panas, kukus ke dalam panci pengukus selama ± 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

322. hongkong kailan 2 rasa

BAHAN A:

- 300 gram kailan
- 1 liter air
- 1 sdm garam
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm minyak goreng/1 sdt air abu

BAHAN B:

- 200 gram daun kailan, iris tipis, goreng kering
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 2 sdm bawang putih goreng
- 1 sdt *spicy salt*, lihat resep

1. ***Bahan A:*** Panaskan air dan masukkan bumbu-bumbu, masak hingga mendidih. Masukkan kailan, masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Letakkan dan tata di dalam piring saji. Sisihkan.
3. ***Bahan B:*** Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum dan berwarna kuning kecokelatan.
4. Masukkan kailan goreng lalu beri *spicy salt* dan daun bawang putih goreng.



323.tahu jamur smeji

BAHAN A:

1	liter susu kedelai tawar
1500	gram telur
10	gram tepung maizena
1	sdt penyedap rasa
1	sdt garam
200	gram pocai cincang, peras, untuk taburan

BAHAN B:

100	gram jamur smeji, rebus dengan garam, gula, dan sedikit minyak
200	gram pocai, rebus dengan garam, gula, dan sedikit minyak
200	ml kaldu saus tiram, lihat resep
1	sdt *dark soy sauce*
1	sdm minyak bawang

1. ***Bahan A:*** Campur susu, tepung maizena, penyedap rasa, dan garam menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata. Masukkan telur, aduk dan saring.
2. Tuang ke dalam loyang yang telah diberi *plastic wrap* pada bagian bawahnya. Taburi dengan pocai.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit dengan api besar hingga menjadi adonan yang padat dan matang. Tutup kukusan dibuka sedikit.
4. Angkat dan biarkan dingin. Potong-potong dengan ukuran 6 x 6 cm lalu digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. ***Bahan B:*** Panaskan kaldu saus tiram, masukkan *dark soy sauce*, jamur, dan pocai, masak hingga mendidih. Tambahkan minyak bawang, aduk.
6. Letakkan dan susun bahan A ke dalam piring saji. Tuangkan bahan B di atasnya. Sajikan hangat.





324. ikan tim

BAHAN:

- 1 ekor ikan malas, nila, kerapu segar (masih hidup)
- 2 batang daun bawang
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 buah jamur *shitake*, potong serasi
- 50 gram sayur asin, potong serasi
- 1 sdm jahe, potong serasi
- 2 sdm daun bawang, potong serasi
- 1 sdm cabai merah, potong serasi
- Tahu putih secukupnya

KUAH:

- 500 ml air
- 5 gram penyedap rasa
- 7 gram gula pasir
- 4 gram kaldu bubuk
- 3 gram garam
- 13 gram kecap ikan

1. ***Kuah:*** Campur semua bahan menjadi satu. Rebus hingga mendidih. Angkat dan sisihkan.
2. Cuci dan bersihkan ikan. Siapkan pinggan tahan panas, susun daun bawang dan jahe. Letakkan ikan di atasnya, kukus ke dalam panci pengukus hingga matang dan bumbu meresap. Sisihkan.
3. Campur jamur, sayur asin, jahe, daun bawang, dan cabai menjadi satu. Tuang kuah secukupnya lalu kukus hingga matang. Sisihkan.
4. Campur tahu dengan kuah, kukus hingga matang. Angkat.
5. Letakkan dan susun tahu dan ikan ke dalam piring saji. Tuangkan campuran jamur di atasnya. Sajikan selagi hangat.



325. chicken kung pao

BAHAN:

- 300 gram paha ayam, potong-potong
- 60 gram bawang bombai, potong kotak
- 60 gram daun bawang, potong serong
- 10 gram cabai kering, potong serong
- 75 gram kacang mede, rebus sebentar, goreng
- 10 gram bawang putih, cincang
- 150 gram saus chicken kung pao
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdm *dark mushroom soy sauce*

SAUS CHICKEN KUNG PAO:

- 300 ml *chinkiang vinegar*
- 125 gram cuka merah (*vinegar sauce*)
- 40 gram *Maggie sauce*
- 5 gram garam
- 5 gram penyedap rasa
- 600 gram gula pasir
- 6 gram cabai kering, potong serong

1. Rebus ayam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, cabai kering, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang, saus kung pao, *dark mushroom soy sauce*, dan ayam goreng, masak hingga bumbu meresap.
3. Tuang larutan tepung maizena, aduk dan masak hingga mengental. Angkat, taburi kacang mede goreng.
4. Sajikan selagi hangat.
5. ***Sauce Chicken Kung Pao:*** Campur semua bahan menjadi satu, kecuali cabai kering. Masak dengan api kecil selama ± 20 menit hingga mendidih.
6. Masukkan cabai kering, rebus hingga mendidih kembali. Angkat dan siap digunakan.

BAHAN:

- 100 gram jamur merang, potong-potong
- 150 gram kembang kol, potong perkuntum
- 150 gram brokoli, potong perkuntum
- 150 gram jagung muda/ putren, potong-potong
- 250 gram wortel, potong-potong
- 100 gram kol, potong-potong
- 250 gram kapri, potong-potong
- 100 gram sawi hijau, potong-potong
- 125 gram jamur kuping
- 100 gram bakso ikan, potong-potong
- 100 gram bakso sapi, potong-potong
- 150 gram udang kupas, bersihkan
- 20 gram bawang putih cincang
- 100 gram bawang bombai, potong kotak
- 2 batang daun bawang, iris serong
- 2 ½ sdm saus tiram
- ½ sdm angciu
- ½ sdt *dark mushroom soy sauce*
- 1 sdt *fish sauce*
- ½ sdm minyak wijen
- 50 ml air
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa
- ½ sdt garam
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

1. Rebus semua sayuran hingga setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
3. Masukkan bakso dan udang, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan saus tiram, *angciu, dark mushroom soy sauce, fish sauce*, dan minyak wijen, aduk.
5. Tuang air dan biarkan mendidih. Tambahkan larutan tepung maizena, aduk masak hingga mengental. Masukkan semua sisa bumbu, aduk.
6. Masukkan semua sayuran rebus, masak hingga bumbu meresap dan mendidih kembali. Angkat.
7. Sajikan selagi hangat.



326. capcai/ tumis sayuran

327. kodok goreng saus mentega

BAHAN A:

- 200 gram kodok, bersihkan
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt minyak wijen
- Tepung maizena secukupnya
- Tepung serba guna secukupnya

BAHAN B:

- 100 gram bawang bombai, potong memanjang
- 50 gram cabai merah cincang
- 200 gram saus mentega
- 50 gram margarin
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

BAHAN C (SAUS MENTEGA):

- 50 gram saus tiram
- 50 gram saus tomat
- 145 gram *L&P sauce*
- 100 gram *angciu*
- 350 gram gula pasir
- 20 gram garam
- 100 ml air



1. Lumuri kodok dengan garam, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan minyak wijen menjadi satu. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Lumuri dengan tepung maizena dan tepung serba guna hingga rata. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. ***Bahan B:*** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan cabai merah cincang hingga harum.
4. Masukkan saus mentega, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk.
5. Masukkan kodok goreng, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan.
6. ***Bahan C:*** Campur semua bahan menjadi satu. Masak hingga mendidih.

328. soup asam pedas

KALDU:

- 1 ekor ayam yang tua
- 1 kg sengkel sapi
- 25 gram ebi
- 1 buah longan kering
- 5 liter air
- 10 buah merica utuh
- 50 gram tepung maizena, larutkan dengan 100 ml air

BUMBU:

- 20 gram penyedap rasa
- 20 gram garam
- 22 gram gula pasir
- 30 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
- 75 gram kecap asin
- 75 gram *chili oil*
- 150 gram cuka putih
- ½ sdt merica bubuk

ISI:

- 100 gram ayam, rebus, potong-potong
- 100 gram jamur hioko, rendam, potong-potong
- 100 gram jamur kuping, rendam, potong-potong
- 100 gram tahu putih, potong-potong
- 100 gram rebung, potong-potong
- 100 gram sayur asin, dipotong-potong

1. ***Kaldu:*** Campur semua bahan menjadi satu. Rebus selama ± 7 jam hingga airnya menyusut menjadi 3 liter. Masukkan semua bumbu, aduk rata.
2. Tuangkan larutan tepung maizena, masak hingga mengental dan mendidih kembali. Angkat.
3. Letakkan dan tata ayam, jamur, tahu, rebung, dan sayur asin. Tuangkan kuah, sajikan selagi panas.



329. kepiting singapore & mantau

BAHAN:

- 1 ekor kepiting, batok diambil, kaki dimemarkan, badannya dibagi 4, lalu direbus sebentar
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdm bawang putih cincang
- 2 sdm cabai merah cincang
- 2 sdm daun bawang cincang
- 1 btr telur, dikocok
- 6 sdm saus Singapore
- 3 sdm saus asam manis
- 200 ml air
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

SAUCE ASAM MANIS:

- 500 ml cuka putih *(Rice Vinegar)*
- 750 gram *brown sugar*
- 40 gram buah plum botol tanpa biji *(House of Chao Pu Ning Salted Plum)*
- 35 gram L&P sauce
- 125 gram saus tomat
- 15 gram garam
- 150 ml air
- 25 gram sam cao
- 2 gram kecap hitam *(dark soy sauce)*
- ¼ sdt pewarna red orange
- 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

SINGAPORE SAUCE:

- 250 ml minyak sayur
- 100 gram bawang putih cincang
- 100 gram jahe cincang
- 20 gram cabai rawit merah
- 600 gram saus sambal
- 600 gram saus tomat
- 100 gram gula pasir
- 100 gram cuka putih

MANTAU:

- 600 gram tepung Hongkong
- 10 gram *baking powder double acting*
- 12 gram ragi instan
- 120 gram gula pasir
- 300 ml air
- 20 gram mentega putih

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe cincang, cabai merah, dan daun bawang hingga harum.
2. Masukkan saus Singapore, kaldu bubuk, garam, dan gula pasir, aduk rata.
3. Tambahkan saus asam manis, masak hingga tercampur rata. Masukkan daun bawang, aduk.
4. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Terakhir tuang telur kocok, beri 1 sdm minyak bawang, aduk. Angkat lalu ditata dipiring. Sajikan bersama mantau.
5. ***Saus Asam Manis:*** Campur cuka, *brown sugar*, buah plum, *L&P sauce*, saus tomat, garam, air, dan sam cao menjadi satu. Aduk dan masak hingga larut.
6. Masukkan kecap hitam dan pewarna, masak kembali hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata.
7. Angkat dan saring.
8. ***Singapore Sauce:*** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
9. Masukkan jahe dan cabai rawit, tumis kembali hingga harum. Tambahkan saus sambal dan saus tomat, aduk rata. Terakhir bubuhi gula dan cuka, aduk dan masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
10. ***Mantau:*** Campur semua bahan menjadi satu. Aduk hingga menjadi adonan yang kalis. Tambahkan mentega putih, aduk dan uleni hingga kalis dan elastis.
11. Istirahatkan selama 15 menit hingga mengembang. Kempiskan adonan lalu gulung adonan memanjang, potong-potong.
12. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.



330. tumis seafood dengan kacang mede

BAHAN:

- 250 gram kacang mede
- 125 gram udang
- 125 gram cumi
- 125 gram scallop
- 50 gram wortel dipotong wajik 1x1½ cm
- 50 gram seledri import batangnya dipotong wajik 1x1½ cm
- 50 gram batang brokoli/ daun bawang dipotong wajik 1x1½ cm} direbus lalu digoreng sebentar dengan banyak minyak dan panas
- 3 sdm minyak bawang
- 2 siung bawang putih cincang
- 2 butir bawang merah cincang
- 2 sdm Hoa Tiou Chiuw
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 3 sdm kaldu

1. Rebus kacang mede selama 5 menit, tiriskan. Panaskan kembali air, beri ½ sdt baking soda. Masukkan kacang, rebus kembali selama 5 menit. Angkat dan tiriskan. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah cincang hingga harum. Tambahkan Hoa Tiou Chiuw, aduk.
3. Masukkan udang, cumi, scallop, wortel, seledri, dan batang brokoli. Beri 2 sdm kaldu, kentalkan dengan larutan tepung maizena.
4. Masukkan kacang mede dan beri 1 sdt *dark soy sauce*, aduk. Hidangkan.





331. sengkel sapi

BAHAN A:

- 1 kg sengkel sapi
- 1 batang kayu manis
- 2 buah pekak
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 1 ruas jari jahe, memarkan
- 3 liter air
- ½ sdt baking soda

BAHAN B (SAUCE):

- 130 gram gula batu
- 75 gram kecap asin
- 15 gram penyedap rasa
- 30 gram gula pasir
- 18 gram minyak wijen
- 10 gram tabasco
- 600 ml air panas
- 16 gram topanciang=*chili bean sauce*

1. ***Bahan A:*** Masak air hingga mendidih. Masukkan bahan A, masak selama 2 jam dengan api sedang hingga matang dan daging empuk.
2. ***Bahan B:*** Panaskan air, lalu masukkan bahan B, masak hingga gulanya larut. Angkat.
3. Celupkan bahan A ke dalam bahan B, rendam selama 1 jam hingga meresap. Angkat.
4. Letakkan dan susun ke dalam piring saji. Hidangkan.

332. ikan steam tausi

BAHAN:

2 ekor ikan gurame @500 gram

SAUCE TAUSI:

20 gram bawang putih cincang
20 gram bawang merah, cincang halus
20 gram cabai merah, cincang tanpa biji
5 gram kulit jeruk kering, cincang
8 gram *dark mushroom soy sauce*
6 gram kecap asin *light soy sauce*
6 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
10 gram gula pasir
35 gram tausi kering, cincang halus
6 gram penyedap rasa
8 gram sang fen = *potato starch*

1. Panaskan 100 ml minyak, masukkan bawang putih, bawang merah, dan cabai merah, tumis hingga harum.
2. Masukkan kulit jeruk dan tausi, tumis kembali hingga harum. Tambahkan bumbu-bumbu yang lainnya, aduk rata.
3. Letakkan ikan di dalam pinggan tahan panas. Siramkan campuran bumbu di atasnya,
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 7 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan.





333. sapo terong cabai isi udang sauce tausi

BAHAN A:

- 2 buah terong ungu, potong serong tiap 2 irisan
- 2 buah paprika hijau, potong 3 X 3 cm
- 4 buah cabai merah besar, potong 3 X 3 cm

BAHAN B:

- 450 gram udang
- 6 gram garam
- 12 gram penyedap rasa
- ½ sdm minyak wijen
- ¼ sdt merica bubuk
- 30 gram tepung maizena

BAHAN C:

- 2 buah bawang merah, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm daun bawang, iris halus
- 1 sdt tausi kering cincang
- ½ sdt *chili bean sauce*
- 1 buah cabai merah cincang

BAHAN D: (BUMBU)

- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt *dark soya sauce*
- 1 sdt saus tiram

1. ***Bahan B:*** Udang digiling, lalu diaduk bersama bumbu lainnya, aduk hingga rata.
2. Campur terong, paprika, dan cabai merah dengan tepung maizena hingga rata. Beri campuran udang berbumbu, goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, daun bawang, cabai, tausi, dan *chili bean sauce* hingga harum. Masukkan bumbu-bumbu bahan D dan diberi 100 ml air kaldu. Aduk dan masak hingga hingga mendidih.
4. Masukkan terong, paprika, dan cabai yang telah digoreng. Aduk dan kentalkan dengan larutan tepung maizena. Angkat.
5. Letakkan ke dalam piring saji. Hidangkan.

334. scallop, cumi, & brokoli dengan sauce xo

BAHAN:

- 500 ml air
- 50 ml air jahe
- 1½ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa
- 400 gram brokoli
- 200 gram scollap
- 200 gram cumi
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 3 butir bawang merah cincang
- 2 siung bawang putih cincang
- 1 buah cabai merah cincang
- 50 gram daun bawang, iris serong

1. Rebus air bersama air jahe, garam, kaldu bubuk, gula, dan penyedap rasa hingga mendidih.
2. Masukkan brokoli, masak selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Masukkan scallop dan cumi ke dalam air rebusan sisa merebus brokoli, masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Tumis 1 ½ sdm *sauce x.o* dengan bawang merah, bawang putih, cabai cincang, dan daun bawang hingga harum. Tuang larutan tepung maizena, aduk dan masak hingga mengental. Masukkan cumi dan scallop, masak hingga bumbu meresap.
5. Letakkan dan susun brokoli ke dalam piring saji. Tuang cumi dan scallop berbumbu di atasnya. Sajikan.
6. ***Sauce X.o:*** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan ebi, tumis kembali hingga harum. Tambahkan scallop kering, daging, ikan asin, dan cabai rawit yang telah digoreng, aduk. Bubuhi penyedap, garam, dan gula. Aduk rata. Angkat.





335. ayam panggang saus madu

BAHAN:

- 1 ekor ayam negeri, belah dua tidak putus
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt *garlic powder*
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm *sweet honey garlic sauce*
- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm air jeruk nipis
- 30 gram margarin, untuk menumis
- 5 gram bawang putih, cincang
- 100 gram bawang bombai, cincang
- 50 ml kaldu
- 1 sdm LP *sauce*
- 5 sdm kecap manis
- 10 sdm madu
- 3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt saus tomat
- 4 sdt gula pasir

OLESAN (CAMPUR MENJADI SATU):

- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm kecap ikan
- 3 sdm madu
- 1 sdm minyak goreng

1. Cuci bersih ayam, lumuri kaldu bubuk, *garlic powder,* gula pasir, *sweet honey garlic sauce*, minyak wijen, dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Tuang kaldu.
3. Masukkan LP *sauce*, kecap manis, madu, kaldu bubuk, garam, penyedap rasa, merica bubuk, saus tomat, dan gula pasir, aduk rata.
4. Masukkan ayam, aduk dan masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
5. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik dan sesekali diolesi dengan bahan olesan hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat.
6. Sajikan.

336. ayam rebus Jahe

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung, belah dua tidak putus
- 5 liter air
- 6 lembar *bayleaf*
- 5 buah pekak
- 100 gram penyedap rasa
- 2 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 100 gram bawang putih cincang, goreng
- 100 gram jahe cincang, goreng

1. cuci bersih ayam, campur dengan air, *bayleaf*, pekak, penyedap rasa, dan kaldu bubuk menjadi satu. Rebus dengan api sedang hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat dan tiriskan.
2. Potong-potong, taburi dengan bawang putih dan jahe cincang goreng di atasnya. Tuangkan sedikit minyak sisa menggoreng bawang putih dan jahe. Sajikan.





337. ayam garam

BAHAN:

2	ekor ayam negeri, cuci bersih
200	gram garam
1	sdm penyedap rasa
½	sdt ngohiang
½	sdt sarkeong
1	liter air
75	gram *angciu*
125	gram *red wine vinegar*
500	gram *maltose*

1. Sangrai garam hingga kering. Masukkan penyedap rasa, ngohiang, dan sarkeong, aduk rata. Angkat.
2. Lumuri ke seluruh permukaan ayam hingga rata.
3. Rebus air, *angciu*, *red wine vinegar*, dan *maltose* menjadi satu hingga mendidih. Angkat. Siramkan di badan ayam hingga berubah warna.
4. Gantung ayam hingga kering. Goreng dengan minyak tidak terlalu panas hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan.



338. nasi goreng jamur

BAHAN:

- 30 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 30 gram bawang bombai cincang
- 25 gram irisan daun bawang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 100 gram paha ayam *filet*, potong dadu
- 2 sdm minyak wijen
- 10 gram *mirin*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 250 gram nasi putih
- 40 gram jamur *shiitake*, rebus dan iris tipis
- 50 gram jamur merang, potong dadu
- 100 gram wortel, kupas dan potong, rebus sebentar
- 50 gram jamur *inoki* putih, rebus sebentar
- 50 gram jamur *inoki* hitam, rebus sebentar

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih, bawang bombai, dan daun bawang hingga harum. Masukkan telur kocok dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan minyak wijen, *mirin*, kaldu bubuk, garam, gula pasir, penyedap, dan merica, aduk.
2. Masukkan nasi, aduk rata. Beri jamur *shiitake*, jamur merang, wortel, jamur *inoki* putih, dan jamur *inoki* hitam, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Catatan:

Nasi goreng jamur ini dapat digulung bersama nori.

BAHAN:

- 30 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 30 gram bawang bombai, potong dadu kecil
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 100 gram paha ayam *filet*, potong dadu
- 2 sdm minyak wijen
- 50 gram saus *teriyaki savory*
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 250 gram nasi putih
- 50 gram jamur *shiitake* segar, potong dadu, rebus sebentar
- 80 gram wortel, kupas dan iris memanjang seperti korek api
- 50 gram jamur *inoki* putih, rebus sebentar
- 50 gram lobak kuning, potong dadu kecil
- 2 buah tahu putih, potong dadu kecil, rendam dengan 100 gram saus *teriyaki* dan 50 ml air
- 1 buah mentimun Jepang/*kyuri*, iris tipis
- *Nori* secukupnya, untuk membungkus
- 40 gram wijen, sangrai

339. nasi goreng nori

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan minyak wijen, saus *teriyaki*, kaldu bubuk, garam, gula pasir, penyedap rasa, dan merica, aduk.
2. Masukkan nasi, aduk rata. Beri jamur *shiitake*, wortel, jamur *inoki*, lobak, dan tahu, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan potongan mentimun, angkat.
4. Ambil satu lembar nori, beri nasi goreng, lalu gulung padat. Potong menyerong, taburi dengan wijen.
5. Sajikan hangat.



340. nasi goreng omelette

BAHAN:

- 30 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 50 gram bawang bombai, iris tipis
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 150 gram paha ayam *filet*, potong dadu
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- 80 gram saus *demiglace*
- 50 gram saus tomat
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak wijen
- 250 gram nasi putih
- 50 gram jamur merang, potong dadu, rebus sebentar
- 30 gram jamur *inoki* putih, potong, rebus sebentar
- 50 gram jamur *shiitake*, potong, rebus sebentar
- 2 butir telur, kocok dengan diberi sedikit garam, buat dadar tipis
- 25 gram saus tomat, untuk pelengkap

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan kaldu bubuk, garam, saus *demiglace*, saus tomat, gula pasir, penyedap, merica bubuk, dan minyak wijen, aduk.
2. Masukkan jamur merang, jamur *inoki*, dan jamur *shiitake*, aduk rata. Beri nasi putih, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Letakkan di atas telur dadar, gulung padat.
4. Potong, sajikan selagi hangat bersama saus tomat.





341. nasi goreng barbeque

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 5 gram bawang putih, iris tipis
- 10 gram bawang bombai cincang
- 50 gram daging *tenderloin*, potong dadu, beri ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- 50 gram *smoked beef*, potong kotak
- 1 sdm *barbeque sauce*
- 250 gram nasi putih
- ⅛ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt gula pasir

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging dan *smoked beef*, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan *barbeque sauce*, beri nasi putih, garam, kaldu bubuk, penyedap, dan gula pasir. Aduk rata, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.

342. nasi goreng thailand

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gram bawang bombai cincang
- 100 gram dada ayam *filet*, potong dadu, beri 1 sdt kecap asin
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 10 gram irisan daun bawang
- 10 gram cabai merah besar, buang bijinya, potong kotak
- 50 gram nanas, potong dadu
- 250 gram nasi putih
- 1 sdt kecap asin
- ½ sdt *maggi seasoning*
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam dan telur, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan daun bawang, cabai merah, dan nanas. Beri nasi, kecap asin, *maggi seasoning*, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, merica bubuk, dan garam, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.





343. nasi goreng seafood

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 15 gram bawang bombai cincang
- 50 gram udang kupas, beri ½ sdt kecap asin
- 50 gram cumi, potong kotak, kerat-kerat, beri ½ sdt kecap asin
- 50 gram ikan kakap *filet*, potong dadu, beri ½ sdt kecap asin
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 10 gram cabai merah, iris serong
- 10 gram irisan daun bawang
- 1 sdt saus sambal
- ½ sdt saus tomat
- 250 gram nasi putih
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, cumi, dan ikan, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan telur kocok, cabai merah, daun bawang, saus sambal, dan saus tomat, aduk. Beri nasi, kaldu bubuk, garam, penyedap, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.



344. nasi goreng strawberry

BAHAN:

- 30 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 25 gram bawang bombai cincang
- 15 gram irisan daun bawang
- 1 buah sosis, potong
- 1 butir telur, kocok lepas
- 50 gram *strawberry*, potong
- 250 gram nasi putih
- 1 sdm saus tomat
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt gula pasir
- 50 gram *strawberry,* potong, untuk taburan

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan daun bawang hingga harum. Masukkan sosis dan telur, aduk rata.
2. Tambahkan *strawberry* dan nasi, aduk. Beri saus tomat, garam, merica bubuk, kaldu bubuk, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi potongan *strawberry*.

345. nasi goreng pelangi

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 15 gram bawang bombai cincang
- 10 gram irisan daun bawang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 30 gram wortel, potong dadu kecil, rebus ½ matang
- 30 gram kacang polong
- 200 gram nasi putih
- ⅛ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ⅛ sdt merica bubuk
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan daun bawang hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk rata.
2. Tambahkan wortel, kacang polong, dan nasi, aduk. Beri garam, gula pasir, penyedap, merica, dan kaldu bubuk, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.



346. nasi goreng sosis

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 24 gram bawang bombai cincang
- 15 gram bawang putih cincang
- 18 gram irisan daun bawang
- 75 gram sosis sapi, potong
- 75 gram sosis ayam, potong
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 250 gram nasi putih
- ¼ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 8 gram saus tomat
- 8 gram saus sambal
- 8 gram kecap manis

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai, bawang putih, dan daun bawang hingga harum. Masukkan sosis dan telur kocok, aduk rata.
2. Tambahkan nasi, aduk. Beri garam, gula pasir, merica, kaldu bubuk, penyedap, saus tomat, saus sambal, dan kecap manis, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.





347. nasi goreng udang

BAHAN:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 25 gram bawang bombai cincang
- 15 gram irisan daun bawang
- 100 gram udang kupas
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 250 gram nasi putih
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm saus sambal
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt gula pasir

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan daun bawang hingga harum. Masukkan udang dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan nasi, aduk. Beri kecap manis, saus tiram, saus sambal, kaldu bubuk, garam, merica bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.

348. nasi goreng korea

BAHAN
NASI:

- 1 sdm mentega *unsalted*
- 6 gram bawang *chung*/ bawang merah, iris tipis
- 25 gram wortel, potong dadu kecil
- 300 gram nasi putih

TUMISAN:

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 40 gram bawang bombai, potong dadu
- 100 gram udang kupas
- 2 sdm *hot pepper paste*
- 1½ sdm gula pasir
- ½ sdm *sagogi*
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt sirup jagung
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt minyak wijen
- ½ buah cabai hijau, iris
- 10 gram bawang *chung*/ bawang merah, potong
- 50 gram wortel, potong dadu kecil
- 1 sdt wijen sangrai

1. **Nasi:** Panaskan mentega, tumis bawang hingga harum. Masukkan wortel dan nasi, aduk rata. Masak hingga matang, angkat dan sisihkan.
2. **Tumisan:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan *hot pepper paste*, gula pasir, *sagogi*, penyedap, sirup jagung, merica bubuk, dan minyak wijen, aduk hingga rata.
3. Masukkan cabai hijau, bawang, dan wortel, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan nasi selagi hangat bersama tumisan udang dengan ditaburi wijen di atasnya.





349. nasi goreng buah-buahan

BAHAN:

- 30 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 50 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 60 gram *smoked beef*, iris halus
- 200 gram nasi putih
- 40 gram mangga arumanis, potong dadu
- 30 gram anggur merah, buang bijinya, belah dua
- 30 gram anggur hijau, buang bijinya, belah dua
- 40 gram nanas, potong dadu
- 40 gram apel, iris
- 1½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm *maggi seasoning*
- 1 sdm madu
- 1 buah *strawberry,* untuk hiasan
- 50 gram mangga arumanis, iris, untuk hiasan

1. Panaskan mentega dan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum. Masukkan *smoked beef*, aduk rata.
2. Tambahkan nasi, mangga, anggur, nanas, dan apel, aduk. Beri garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, merica bubuk, kecap asin, *maggi seasoning*, dan madu, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat, beri potongan *strawberry* dan mangga di atasnya sebagai hiasan.



350. nasi goreng hongkong

BAHAN:

- 60 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 40 gram bawang bombai cincang
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 100 gram dada ayam *filet*, potong dadu
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 200 gram nasi putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm minyak wijen
- 80 gram kacang polong
- 60 gram nanas, potong dadu
- 1 butir telur, kocok sebentar, buat dadar tipis, buat taburan
- 10 gram kacang polong, buat taburan
- 2 batang daun ketumbar, buat taburan

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai, dan daun bawang hingga harum. Masukkan ayam dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan nasi, aduk. Beri garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, merica bubuk, kecap ikan, saus tiram, dan minyak wijen, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan kacang polong dan nanas, aduk.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi irisan telur dadar, kacang polong, dan daun ketumbar di atasnya.

BAHAN

NASI GORENG:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 50 gram bawang bombai cincang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 250 gram nasi putih
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt gula pasir

SAUS PUTIH JAMUR:

- 60 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 60 gram bawang bombai, iris memanjang
- 60 gram jamur kancing, potong 4 bagian
- 25 gram tepung terigu, larutkan dengan 100 ml susu
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt gula pasir
- 50 ml krim kental

UDANG SAUS MENTEGA:

- 170 gram margarin, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai cincang
- 4 sdm saus tiram
- 2 sdm *angciu*
- 3 sdm *maggi seasoning*
- 5 sdm saus inggris
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 250 ml kaldu
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 60 gram bawang bombai cincang
- 150 gram udang peci kupas

1. **Nasi goreng:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk-aduk. Tambahkan nasi dan bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan sisihkan.
2. **Saus putih jamur:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan jamur, aduk. Tuang larutan susu dan beri garam, kaldu bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata.
3. Terakhir tambahkan krim kental, aduk, masak hingga matang dan mengental. Angkat dan sisihkan.
4. **Udang saus mentega:** Panaskan 60 gram bawang bombai dengan 70 gram margarin hingga harum. Masukkan udang, aduk dan masak hingga berubah warna. Angkat dan sisihkan. panaskan 100 gram margarin, tumis 1 buah bawang bombai hingga harum. Masukkan saus tiram, *angciu*, *maggi seasoning*, saus inggris, kaldu bubuk, penyedap, merica, dan gula pasir, aduk. Tuangkan kaldu, masak hingga mendidih.
5. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk. Masak hingga mendidih kembali. Masukkan tumisan udang, aduk.
6. Letakkan nasi goreng yang telah dicetak di atas piring saji. Beri saus putih jamur dan udang saus mentega di atasnya. Sajikan hangat.



352. cream tomato fried rice

BAHAN

NASI GORENG:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 50 gram bawang bombai cincang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 250 gram nasi putih
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ½ sdt gula pasir

SMOKED BEEF CREAM SAUCE:

- 60 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
- 60 gram bawang bombai, iris memanjang
- 70 gram *smoked beef*, iris halus
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt gula pasir
- 25 gram tepung terigu, larutkan dengan 100 ml susu cair
- 50 gram krim kental

THAI TOMATO SAUCE:

- 1 buah tomat, potong
- 1 buah serai, iris
- 20 gram bawang putih, memarkan
- 50 gram bawang bombai, iris
- 50 gram jahe, memarkan
- 100 ml saus tomat
- 150 ml saus sambal
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 150 ml kaldu

DAGING CINCANG SAUCE THAI:

- 3 sdm margarin, untuk menumis
- 100 gram bawang bombai cincang
- 250 gram daging giling
- 2 buah tahu putih, potong kotak kecil
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam

1. **Nasi goreng:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk-aduk. Tambahkan nasi dan bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, sisihkan.
2. ***Smoked beef cream sauce:*** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan *smoked beef*, aduk. Tuang larutan susu dan beri garam, kaldu



bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata.

3. Terakhir tambahkan krim kental, aduk dan masak hingga matang dan mengental. Angkat, sisihkan.
4. ***Thai tomato sauce:*** Campur semua bahan menjadi satu, rebus hingga mendidih dan kaldu agak menyusut. Angkat.
5. **Daging cincang *sauce thai***: Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Tambahkan tahu putih, kaldu bubuk, dan *thai tomato sauce,* aduk. Masak hingga mendidih, sesaat akan diangkat, masukkan irisan daun bawang.
6. Letakkan nasi goreng yang telah dicetak ke dalam piring saji, beri *smoked beef cream sauce* dan daging cincang *sauce thai* di atasnya. Sajikan hangat.





353. beef barbeque noodle

BAHAN:

- 1 resep mi merah
- 100 gram mentega *unsalted*
- 100 gram bawang bombai cincang
- 50 gram bawang putih cincang
- 200 gram *smoked beef*, potong
- 100 ml saus tomat
- 6 sdm *barbeque sauce*
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 50 gram *black pepper*, tumbuk kasar
- 6 buah cabai rawit, iris
- 250 ml kaldu ayam
- 2 sdm *maggi seasoning*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan *smoked beef,* aduk rata.
2. Tambahkan saus tomat, *barbeque sauce*, daun bawang, *black pepper*, cabai rawit, dan mi merah, aduk.
3. Beri kaldu ayam, *maggi seasoning*, kaldu bubuk, penyedap, merica, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan hangat.

354. mi hot plate chicken teriyaki

BAHAN:

120 gram mi telur, rebus

CHICKEN TERIYAKI:

30 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
15 gram bawang putih cincang
100 gram dada ayam *filet*, potong serong, campur dengan 2 sdm *saus teriyaki*
200 ml kaldu ayam
10 gram irisan daun bawang
80 gram *saus teriyaki*
¼ sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt merica bubuk
2 sdt madu
2 sdt *mirin*
1 sdt *sake*

KUAH:

20 gram mentega *unsalted*, untuk menumis
10 gram bawang bombai cincang
5 gram bawang putih cincang
300 ml kaldu ayam
½ sdt minyak wijen
¼ sdt jahe parut
¼ sdt garam
½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
⅛ sdt merica bubuk
1 sdt tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air

1. ***Chicken teriyaki:*** Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang kaldu, aduk. Beri daun bawang, *saus teriyaki*, garam, gula pasir, kaldu bubuk, merica, madu, *mirin*, dan *sake*, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Kuah:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang kaldu, tambahkan minyak wijen, jahe parut, garam, gula pasir, kaldu bubuk, dan merica bubuk, aduk dan biarkan hingga mendidih.
3. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga matang dan mengental.
4. Panaskan *hot plate*, letakkan mi, beri *chicken teriyaki* di atasnya lalu siramkan dengan kuah.
5. Sajikan panas.



BAHAN:

- 120 gram udon/ mi
- 3 ekor udang peci, kupas tinggalkan ekornya, rebus
- 20 gram jamur merang, belah dua, rebus sebentar
- 20 gram jamur *shiitake*, belah empat, rebus sebentar
- 5 gram bawang *chung*
- 5 gram bawang putih cincang, goreng
- 2 gram daun ketumbar
- Cabai rawit secukupnya

KUAH:

- 40 ml minyak, untuk menumis
- 100 gram bawang bombai cincang
- 20 gram bawang putih, memarkan
- 150 gram cabai merah, haluskan
- 5 gram cabai merah kering
- 20 gram terasi kualitas baik
- 30 gram lengkuas, iris
- 30 gram jahe, iris
- 4 lembar daun jeruk
- 20 gram seledri
- 15 gram daun ketumbar
- 1 kg tulang ayam kampung, rebus sebentar, tiriskan
- 2 liter air
- 2 gram jintan bubuk
- 2 sdm gula merah
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm kecap asin
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml air jeruk lemon

1. **Kuah:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah yang dihaluskan, cabai merah kering, terasi, lengkuas, jahe, daun jeruk, seledri, dan daun ketumbar, aduk rata dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk. Tuangkan air, beri jintan bubuk, gula merah, garam, gula pasir, kaldu bubuk, kecap asin, dan merica bubuk. Masak hingga mendidih dan matang. Sesaat akan diangkat, masukkan air jeruk lemon, aduk.
3. Susun mi, udang, jamur merang, dan jamur *shiitake* dalam mangkuk saji. Tuangkan kuah panas, taburkan bawang *chung*, bawang putih goreng, daun ketumbar, dan cabai rawit di atasnya.
4. Sajikan panas.





356. mi goreng thailand

BAHAN:

- 40 gram minyak, untuk menumis
- 15 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai cincang
- 60 gram udang kupas, beri sedikit kecap asin
- 60 gram dada ayam *filet*, potong memanjang, beri sedikit kecap asin
- 5 gram terasi kualitas baik
- 10 gram cabai merah kering, iris
- 5 gram cabai merah, iris
- 5 gram cabai hijau, iris
- 8 gram daun ketumbar
- 4 gram daun jeruk, sobek
- 10 gram bawang *chung*, iris
- 180 gram mi telur
- ½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt *maggi seasoning*
- 1 sdt air jeruk limau

1. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang dan ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan terasi, cabai merah kering, cabai merah, cabai hijau, daun ketumbar, daun jeruk, dan bawang *chung*, aduk rata.
3. Masukkan mi, beri garam, gula pasir, merica bubuk, kaldu bubuk, kecap asin, *maggi seasoning*, dan air jeruk limau, aduk. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan hangat.

357. udang jamur fettuccine sauce laksa

BAHAN:

- 40 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 4 ekor udang peci, bersihkan
- 80 gram jamur merang, potong, rebus sebentar
- 80 gram jamur *shiitake*, potong
- 60 gram jamur kuping, rendam, potong
- 120 gram *fettuccine*, rebus
- 5 gram daun kemangi
- 10 gram bawang goreng

KUAH LAKSA:

- 50 ml minyak, untuk menumis
- 30 gram margarin, untuk menumis
- 5 gram bawang putih cincang
- 10 gram bawang merah cincang
- 15 gram kunyit, haluskan
- 25 gram irisan daun bawang
- 2 sdt bumbu kare Malaysia, siap beli
- 400 ml kaldu ayam
- 200 ml santan sedang dari ½ butir kelapa
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 80 gram kepala udang bubuk



1. **Kuah laksa:** Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kunyit yang dihaluskan, daun bawang, dan bumbu kare, aduk rata.
2. Tuang kaldu dan santan, bubuhi garam, kaldu bubuk, merica bubuk, gula pasir, penyedap, dan kepala udang, aduk rata. Masak hingga mendidih dan matang. Angkat dan saring.
3. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jamur merang, jamur *shiitake*, jamur kuping, dan *fettuccine*, aduk. Tuang kuah laksa, masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
4. Tuang ke dalam mangkuk saji, beri daun kemangi dan bawang goreng di atasnya.
5. Sajikan hangat.

BAHAN:

- 50 gram margarin, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 60 gram bawang bombai cincang
- 80 gram daging kepiting
- 6 buah *crab stick,* potong
- 30 gram paprika merah, iris memanjang
- 30 gram paprika kuning, iris memanjang
- 30 gram paprika hijau, iris memanjang
- 25 gram irisan daun bawang
- 150 gram udon
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm madu
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdm *angciu*
- 2 sdm saus tiram
- 2 buah *crab stick*, untuk hiasan
- 2 lembar daun ketumbar, untuk hiasan

1. Tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging kepiting dan *crab stick*, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan paprika merah, paprika kuning, paprika hijau, daun bawang, dan udon, aduk. Beri minyak wijen, garam, kaldu bubuk, merica bubuk, gula pasir, madu, penyedap, *angciu*, dan saus tiram, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Letakkan ke dalam piring saji, beri *crab stick* dan daun ketumbar sebagai hiasan. Sajikan hangat.

358. udon crab stick



359. fettuccine teriyaki

BAHAN:

- 150 gram *fettuccine* rebus, tumis dengan 50 gram margarin
- 600 gram daging *sirloin*, iris tipis
- 75 ml *kikkoman soya*
- 30 ml madu
- 10 gram bawang putih cincang
- 5 gram jahe cincang
- 2 sdm minyak wijen
- 50 ml minyak, untuk menumis
- 20 gram bawang putih cincang
- 60 gram bawang bombai, iris memanjang
- 200 ml *saus teriyaki*
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm madu
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt gula pasir
- 60 gram bawang bombai, iris, tumis dengan sedikit minyak
- 10 gram wijen sangrai

1. Lumuri irisan daging dengan *kikkoman soya,* madu, bawang putih, jahe, dan minyak wijen menjadi satu, aduk dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan *saus teriyaki* dan daging berbumbu, aduk hingga berubah warna. Bubuhi garam, kaldu bubuk, madu, merica bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk rata.
3. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. Letakkan *fettuccine* yang telah ditumis ke dalam piring saji, beri tumisan *daging teriyaki.* Taburi dengan bawang bombai dan wijen di atasnya.
5. Sajikan hangat.





360. kuetiau goreng thailand

BAHAN:

- 30 ml minyak, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 150 gram udang peci, kupas kulit, sisakan ekornya
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 300 gram kuetiau
- 100 gram tauge, buang akarnya
- 50 gram kucai, potong
- 50 gram kacang tanah goreng, tumbuk kasar
- 1 sdm ebi sangrai, haluskan
- 1 sdt cabai merah kering, haluskan
- 3 sdm irisan gula merah
- 3 sdm kecap ikan
- 3 sdm air asam Jawa
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 buah udang windu, bersihkan, belah punggungnya, panggang
- 2 sdt kacang tanah goreng, tumbuk kasar
- 2 gram taoge, buang akarnya

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan kuetiau, tauge, kucai, kacang tanah, ebi, dan cabai merah kering, aduk.
3. Beri irisan gula merah, kecap ikan, air asam, kaldu bubuk, garam, merica bubuk, dan penyedap, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. Letakkan di dalam piring saji, beri udang, kacang tanah, dan tauge di atasnya. Sajikan hangat.

361. bulgogi with fettuccine

BAHAN:

- 150 gram *fettuccine*, rebus dan tiriskan
- 60 gram margarin, untuk menumis
- 30 gram bawang bombai cincang
- ½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 600 gram daging *sirloin*, potong tipis
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm *angciu*
- 6 sdm buah pir parut
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 20 gram bawang putih cincang
- 40 gram bawang bombai cincang
- 60 gram irisan daun bawang
- 5 gram jahe cincang
- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm *angciu*
- 1 sdm garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm wijen sangrai
- 10 gram wijen sangrai, untuk hiasan
- 8 gram daun ketumbar

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan *fettuccine*, bubuhi garam, gula, merica, dan kaldu bubuk, aduk hingga tercampur rata. Angkat dan sisihkan.
2. Lumuri daging dengan gula pasir, *angciu*, dan buah pir menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging berbumbu, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan daun bawang, jahe, gula pasir, *angciu*, garam, kaldu bubuk, dan merica bubuk, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, beri wijen, aduk hingga tercampur rata.
5. Letakkan *fettuccine* yang telah ditumis, beri tumisan daging. Taburi wijen dan daun ketumbar di atasnya. Sajikan hangat.





362. tumis udon asam pedas

BAHAN:

- 50 gram margarin, untuk menumis
- 10 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang merah cincang
- 40 gram bawang bombai cincang
- 100 gram dada ayam *filet*, iris tipis
- 150 gram udon
- 40 gram kapri, potong
- 20 gram tauge, buang akarnya
- 50 gram paprika merah, potong memanjang
- 5 gram cabai merah kering, potong
- 25 ml saus tomat
- 25 ml saus sambal
- 20 ml *mushroom sauce*
- 30 ml saus tiram
- 30 ml kecap ikan
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm madu
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt minyak cabai
- 20 gram kacang mete goreng

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan udon, kapri, tauge, paprika merah, dan cabai merah kering, aduk. Beri saus tomat, saus sambal, *mushroom sauce*, saus tiram, kecap ikan, air jeruk nipis, garam, kaldu bubuk, gula pasir, madu, merica bubuk, penyedap, dan minyak cabai, aduk rata.
3. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. Letakkan dalam piring saji, taburi dengan kacang mete. Sajikan hangat.

363. soup cream curry with egg noodle

BAHAN:

- 50 gram mi atom, goreng kering
- 80 gram *smoked chicken*, potong dadu
- 1 buah pangsit goreng isi ayam
- 2 gram cabai merah besar, buang bijinya, potong dadu kecil
- 3 gram daun bawang, iris halus
- 2 gram daun kucai, iris halus

KUAH:

- 50 ml minyak, untuk menumis
- 30 gram margarin, untuk menumis
- 5 gram bawang putih cincang
- 10 gram bawang merah cincang
- 50 gram bawang bombai iris
- 15 gram kunyit, haluskan
- 25 gram irisan daun bawang
- 80 gram kepala udang bubuk
- 2 sdt bumbu kare Malaysia
- 400 ml kaldu ayam
- 200 ml krim kental
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka



1. **Kuah:** Panaskan minyak dan margarin hingga harum. Tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai hingga harum.
2. Tambahkan kunyit, irisan daun bawang, kepala udang, dan bumbu kare, aduk. Tuang kaldu, biarkan mendidih. Masukkan krim kental, garam, kaldu bubuk, merica, gula pasir, dan penyedap, aduk, masak hingga mendidih kembali dan matang. Angkat dan saring.
3. Susun mi goreng, *smoked chicken*, dan pangsit goreng ke dalam mangkuk, tuang kuah panas. Taburi cabai merah, daun bawang, dan kucai di atasnya.
4. Sajikan hangat.

364. udon masak udang dan Jamur

BAHAN:

- 50 ml minyak, untuk menumis
- 15 gram bawang putih cincang
- 80 gram bawang bombai cincang
- 5 ekor udang peci, kupas, sisakan ekornya
- 100 gram jamur merang, belah dua
- 100 gram jamur kuping, potong kasar
- 120 gram udon
- 2 batang *pokchoy*, potong
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm madu
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm *kikkoman soyu*
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm wijen sangrai, untuk taburan
- 3 batang daun kucai, potong

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, jamur merang, dan jamur kuping, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan udon dan *pokchoy*, aduk. Beri penyedap, garam, kaldu bubuk, gula pasir, madu, merica, *kikkoman soyu*, dan saus tiram, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
3. Letakkan di dalam piring saji, taburi dengan wijen dan daun kucai di atasnya. Sajikan hangat.



365. butter spaghetti

BAHAN:

- 60 gram mentega *unsalted*
- 10 gram bawang putih cincang
- 30 gram bawang bombai cincang
- 4 ekor udang peci, kupas, sisakan ekornya
- 160 gram *spaghetti*, rebus
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt *paprika powder*
- 8 gram peterseli cincang
- 5 batang daun kucai, iris 2 cm

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan *spaghetti*, bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap, merica, gula pasir, dan paprika, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap, sesaat akan diangkat masukkan peterseli cincang dan kucai, aduk.
3. Angkat, tempatkan ke dalam piring saji. Sajikan hangat.



366. spaghetti jahe dengan zukini

BAHAN:

- 60 gram mentega *unsalted*
- 10 gram bawang putih cincang
- 40 gram bawang bombai cincang
- 10 gram jahe, iris seperti batang korek api
- 6 gram serai, iris tipis
- 4 ekor udang peci, kupas, sisakan ekornya
- 160 gram *spaghetti,* rebus
- 100 gram *zukini,* iris seperti batang korek api
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm *maggi seasoning*
- 1 sdm kecap ikan

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe, serai, dan udang, aduk hingga udang berubah warna.
2. Tambahkan *spaghetti* dan *zukini,* aduk. Bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap, merica bubuk, gula pasir, *maggi seasoning*, dan kecap ikan, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Tempatkan ke dalam piring saji, sajikan hangat.



367. tapioka noodle with clear chicken soup

BAHAN:

- 2 pak misua, rebus
- 2 butir telur puyuh, rebus
- 2 lembar *pokchoy*, potong, rebus sebentar
- 20 gram wortel, potong tipis, rebus sebentar
- pangsit goreng
- 1 batang daun bawang, untuk taburan
- 3 gram bawang goreng, untuk taburan

AYAM GULUNG:

- 1 potong dada ayam *filet*, tipiskan
- 1 lembar *smoked beef*

KALDU:

- 30 gram minyak, untuk menumis
- 25 gram margarin, untuk menumis
- 15 gram bawang putih cincang
- 20 gram bawang bombai cincang
- 400 ml kaldu ayam
- 2 sdm minyak wijen
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdt *maggi seasoning*
- 1 batang daun bawang, iris halus



1. **Ayam gulung:** Pipihkan dada ayam dengan pemukul daging, lumuri dengan sedikit garam dan merica bubuk, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Letakkan *smoked beef* di atas dada ayam, lalu gulung secara perlahan. Bungkus dengan *aluminium foil,* kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat, potong-potong.
3. **Kuah:** Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Tuangkan kaldu, tambahkan minyak wijen, garam, kaldu bubuk, penyedap, merica bubuk, gula pasir, kecap ikan, dan *maggi seasoning*, aduk rata.
4. Masak hingga mendidih. Sesaat akan diangkat, masukkan daun bawang.
5. Susun misua, telur puyuh, *pokchoy,* wortel, dan ayam gulung di dalam mangkuk saji. Tuangkan kuah panas, taburi daun bawang dan bawang goreng di atasnya.
6. Sajikan bersama pangsit goreng.

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung, pisahkan tulang dari kulit, haluskan dagingnya
- 2 butir telur ayam, rebus, kupas

ISI:

- 2 lembar roti tawar, rendam dalam 100 gram susu dan 2 butir telur
- 1 kaleng *liver pasta* (220 gram)
- 1 sdt garam (secukupnya)
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt pala bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm saus Inggris
- 10 gram saus penyedap, jika suka
- 2 sdm gula pasir
- 50 gram kacang polong
- 50 gram wortel, potong dadu
- ½ butir bawang bombai, cincang kasar
- 2 sdm margarin
- 2 siung bawang putih, cincang kasar

OLESAN (CAMPUR MENJADI SATU):

- 1 sdm margarin
- 1 sdm saus bumbu penyedap
- 3 sdm kecap manis

SAUS:

- 1 butir bawang bombai, iris tipis
- 3 sdm margarin
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap Inggris
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt saus *mustard*
- 800 gram kaldu ayam

PELENGKAP:

Wortel dan buncis, tumis dengan merica, garam, gula, dan pala
Kentang goreng

1. Cairkan margarin dan tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, masukkan semua bahan isi, aduk rata dan tumis hingga matang. Angkat, masukkan daging ayam yang dihaluskan.
2. Masukkan ke dalam kulit ayam hingga penuh dan bagian tengahnya beri dengan telur, jahit hingga rapat. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Olesi ayam dengan bahan olesan dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. **Saus:** Tumis bawang bombai hingga harum dan kuning kecokelatan, tambahkan bahan lain, aduk hingga matang. Masukkan kaldu dan kecap manis. Masak hingga mengental dan matang.
5. Sajikan ayam kodok di atas piring saji dengan saus dan bahan pelengkapnya.

368. ayam kodok



369. chicken rollade with tamarin sauce

BAHAN I:

- 1 kg dada ayam tanpa tulang
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

BAHAN II:

- 125 gram jamur merang, potong dadu
- 30 sdm irisan daun bawang
- ½ sdt bawang putih bubuk
- 1 butir telur
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt tepung maizena

BAHAN III (SAUS):

- 2 lembar daging asap, potong dadu
- 75 gram bawang bombai, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdt saus Inggris
- 20 gram gula merah
- 2 lembar *bayleaf* atau jika tidak ada bisa diganti dengan daun salam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt *thyme* bubuk
- 10 gram *demiglace powder*, larutkan dengan 250 ml air



1. **Bahan I:** Lumuri ayam dengan bumbu dan diamkan selama ±1 jam hingga bumbu meresap.
2. Campur semua bahan II, aduk rata.
3. Ambil selembar ayam dan isi dengan campuran bahan II, lalu gulung dan rapatkan. Kukus hingga matang.
4. **Bahan III:** Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, lalu masukkan daging asap. Tambahkan saus tomat, gula merah, dan saus Inggris sambil diaduk. Masukkan sisa bumbu lainnya, tuang larutan *demiglace*, masak hingga mengental dan matang.
5. Sajikan ayam dengan sausnya.

370. fish with butter sauce

BAHAN I:

- 500 gram ikan dori *filet* / salmon
- ½ sdt garam
- ½ sdt bawang putih bubuk
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk Instan rasa ayam

PELAPIS:

- Tepung roti secukupnya
- Tepung terigu secukupnya
- Putih telur secukupnya, kocok lepas

BAHAN II:

- 75 gram paprika merah, potong dadu
- 75 gram paprika kuning, potong dadu
- 75 gram paprika hijau, potong dadu
- 50 gram bawang bombai
- 50 gram wortel, potong
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt *thyme* bubuk
- ¼ sdt gula pasir

BAHAN III:

- 160 ml *krim kental*
- 60 gram mentega tawar
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ikan
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam
- 1 sdt gula pasir

BAHAN IV:

- 80 ml susu cair
- 350 gram kentang, rebus dan haluskan
- 1 sdm mentega
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk

1. **Bahan I:** Lumuri ikan dengan campuran semua bumbu, diamkan selama ± 30 menit hingga bumbu meresap. Lalu gulingkan di atas tepung terigu, celupkan ke dalam putih telur dan terakhir gulingkan ke dalam tepung roti. Goreng hingga matang.
2. **Bahan II:** Panaskan ± 2 sdm *salad oil* lalu tumis paprika merah, kuning, hijau, wortel, dan bawang bombai hingga harum. Tambahkan semua sisa bumbu sambil aduk rata.
3. **Bahan III:** Panaskan krim kental hingga mendidih lalu angkat. Tambahkan mentega tawar, aduk rata, masukkan semua bumbu dan panaskan kembali sebentar.
4. **Bahan IV:** Campur semua bahan, aduk rata. Kukus selama ± 15 menit hingga matang.
5. Sajikan ikan goreng bersama bahan II, III, dan IV.



371. ayam pandan

BAHAN I:

- 1 kg dada ayam tanpa tulang
- 100 gram daun pandan (±25 lbr)
- 25 gram bawang merah, haluskan
- 20 gram bawang putih, haluskan
- 20 gram gula pasir
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdm arak merah, jika suka
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt merica bubuk
- 20 gram saus sambal
- 20 gram saus tomat
- 80 gram saus tiram



BAHAN II (NANCIM):

- 25 gram jahe, memarkan
- 150 ml kecap manis
- 1 sdt cuka
- 40 gram gula pasir
- 5 gram wijen
- 2 gram garam

1. Campur semua bumbu, aduk hingga rata. Lumuri ayam dengan campuran bumbu hingga rata, diamkan selama 12 jam hingga bumbu meresap.
2. Bungkus ayam dengan daun pandan, kukus ke dalam panci pengukus selama ± 7 menit hingga matang, angkat.
3. Goreng ke dalam minyak panas dan banyak hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Bahan II:** Campur semua bahan, aduk rata. Masak dengan api sedang hingga mendidih dan matang.
5. Sajikan ayam goreng dengan bahan II.

372. prawn tostados salad

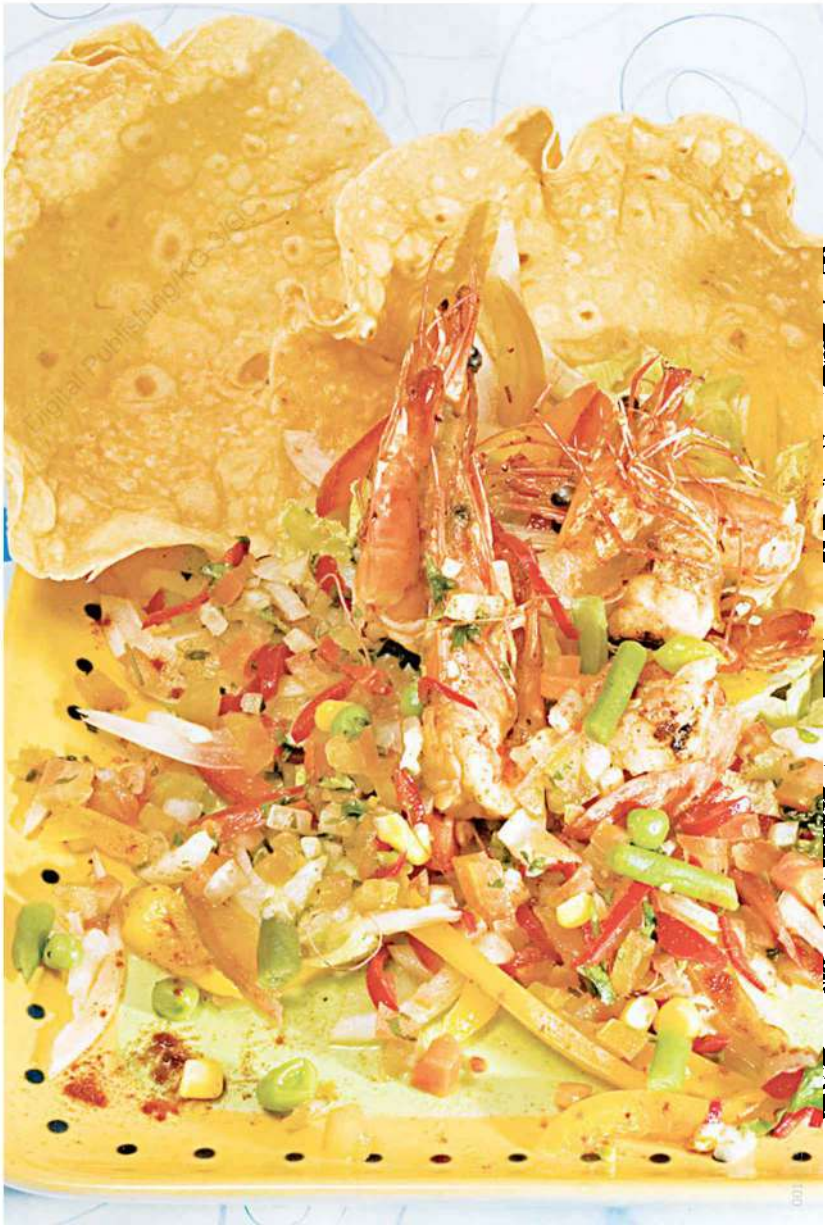
BAHAN:

- 250 gram udang, buang kepala, lumuri dengan garam, merica bubuk, dan paprika bubuk
- 5 lembar *tortilla, siap pakai*
- 100 gram *lettuce,* potong halus *(daun selada bokor)*
- 2 buah tomat, potong dadu kecil
- 50 gram paprika merah, potong dadu kecil
- 50 gram paprika kuning, potong dadu kecil
- 50 gram paprika hijau, potong dadu kecil

SAUS SALSA TOMAT:

- 50 gram tomat, buang biji, potong dadu kecil
- 50 gram bawang bombai, potong dadu kecil
- 1 sdm irisan daun ketumbar
- 1 sdm air jeruk lemon
- 1 buah cabai merah, buang biji, potong dadu kecil
- ½ sdt *tobasco*
- 1 sdm minyak sayur
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk

1. Tumis udang dengan 1 siung bawang putih cincang hingga berubah warna, sisihkan.
2. Goreng tortilla dan cetak hingga berbentuk menyerupai keranjang.
3. Isi dengan tumisan udang, *lettuce*, tomat, dan paprika, siram dengan saus di atasnya.
4. **Saus:** Campur semua bahan, aduk rata.
5. Sajikan segera dalam keadaan dingin.





373. sambal goreng ala mexico

BAHAN:

- 500 gram kacang merah, rebus hingga lunak
- 175 gram cabai merah, iris halus
- 50 gram bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 sdm *puree* tomat
- 2 sdm kecap manis
- 6 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 sdt garam
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm air jeruk nipis
- 200 gram daging giling
- 800 ml santan sedang

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum. Masukkan *puree* tomat, daging giling, dan bumbu lainnya.
2. Tuangkan santan, masukkan kacang, masak hingga mendidih dengan api kecil hingga kental dan matang.
3. Sajikan dengan roti atau nasi.

374. shrimp smockey with brown sauce

BAHAN:

10 lembar daging asap
Tepung maizena secukupnya
Frozen mixed vegetable, siap pakai, rebus

ISI:

100 gram udang kupas, cincang
100 gram daging ayam giling
½ sdt bawang putih halus
¼ sdt garam
1 sdt ebi bubuk
½ sdt gula pasir
½ sdt bawang putih bubuk
¼ sdt merica bubuk
½ sdt minyak wijen
1 butir kuning telur
1 batang daun bawang jenis kecil, iris tipis

SAUS:

30 gram *demiglace powder*
300 ml air
5 lembar *bayleaf*
¼ sdt *thyme powder*
10 buah jamur merang, iris tipis
1 sdt gula pasir

1. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
2. Ambil 1 lembar daging asap, taburi tepung maizena dan isi dengan campuran udang, gulung dan rapatkan.
3. Kukus selama ± 15 menit hingga matang, angkat.
4. **Saus:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
5. Sajikan udang gulung di piring saji, siram saus di atasnya. Sajikan bersama *frozen mixed vegetable*.



375. mango & strawberry pudding

BAHAN:

Anggur merah secukupnya
Jeruk mandarin kalengan secukupnya
Ceri merah secukupnya

PUDING MANGGA:

320 ml air
100 gram *tropical mango fantasy*
4 gram *jelly instant powder*

PUDING STROBERI:

250 ml air
20 gram *jelly instant powder*
400 gram selai stroberi

PUDING SUSU:

250 ml air
250 ml susu cair
⅛ sdt garam
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
1 sdm *rhum black forest*

JELLY BENING:

500 ml air
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
¼ sdt esens nanas



1. **Puding Mangga:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan *tropical mango fantasy* dan *jelly instant powder*, aduk hingga tercampur rata. Masak hingga mendidih, angkat. Tuangkan adonan ke dalam cetakan gelas mini atau sesuai selera, biarkan hingga setengah mengeras. Lakukan hal yang sama untuk puding stroberi, setelah matang tuang adonannya di atas adonan puding mangga.
2. **Puding Susu:** Rebus air, susu cair, dan garam menjadi satu hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan *rhum black forest*, aduk. Angkat. Tuangkan di atas adonan puding stroberi, biarkan dingin dan mengeras.
3. Letakkan dan susun anggur, ceri merah, dan jeruk mandarin di atasnya. Siram dengan adonan jelly bening. Biarkan dingin dan mengeras.
4. Siap untuk disajikan.
5. **Jelly Bening:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan esens nanas, aduk.

376. mango & raspberry pudding

BAHAN:

Kiwi secukupnya
Stroberi secukupnya
Peach secukupnya

PUDING RASPBERRY:

250 ml air
20 gram *jelly instant powder*
200 gram selai apricot
200 gram selai raspberry

PUDING MANGGA:

320 ml air
4 gram *jelly instant powder*
100 gram tropical mango fantasy

PUDING SUSU:

250 ml air
250 ml susu cair
⅛ sdt garam
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
¼ sdt rhum black forest

JELLY BENING:

500 ml air
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
¼ sdt esens nanas
¼ sdt *rhum black forest*

1. **Puding Raspberry:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan *jelly instant powder* dan selai apricot, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan selai raspberry, masak hingga mendidih, angkat. Tuangkan adonan ke dalam cetakan gelas mini atau sesuai selera, biarkan hingga setengah mengeras. Lakukan hal yang sama untuk puding mangga, setelah matang tuang adonannya di atas adonan puding raspberry.
2. **Puding Susu:** Rebus air, susu cair, dan garam menjadi satu hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan rhum *black forest*, aduk. Angkat. Tuangkan di atas adonan puding mangga, biarkan dingin dan mengeras.
3. Letakkan dan susun kiwi, stroberi, dan peach di atasnya. Siram dengan adonan jelly bening. Biarkan dingin dan mengeras.
4. Siap untuk disajikan.
5. **Jelly Bening:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan esens nanas, aduk.



377. honey green pudding

BAHAN:

Kiwi secukupnya
Peach secukupnya
Anggur hijau secukupnya
Anggur merah secukupnya
Ceri merah secukupnya

CAKE:

150 gram (3 butir) telur
60 gram gula pasir
7 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
10 gram vanili bubuk
50 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
5 gram susu bubuk
5 gram tepung maizena
¼ sdt *baking powder*
45 gram mentega, cairkan

PUDING MELON:

320 ml air
100 gram *tropical melon fantasy*
4 gram *jelly instant powder*

PUDING SUSU:

250 ml air
250 ml susu cair
⅛ sdt garam
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
1 sdm *rhum black forest*

JELLY BENING:

500 ml air
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
¼ sdt esens nanas

1. ***Cake:*** Ayak menjadi satu tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena, dan *baking powder*, sisihkan. Kocok telur dengan gula pasir, *cake emulsifier*, dan vanili bubuk menjadi satu. Kocok hingga putih dan mengental.
2. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga rata. Tuangkan mentega cair, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Tuang ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 2 cm yang telah diolesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung. Panggang ke dalam oven dengan suhu 190ºC selama 12 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Cetak ke dalam loyang ring bentuk jantung hati.
3. **Puding Melon:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan *tropical melon fantasy* dan *jelly instant powder*, aduk hingga tercampur rata. Masak hingga mendidih, angkat. Tuangkan adonan di atas cake, biarkan hingga setengah mengeras.
4. **Puding Susu:** Rebus air, susu cair, dan garam menjadi satu hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan



jelly instant powder, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan *rhum black forest*, aduk. Angkat. Tuangkan di atas adonan puding melon, biarkan dingin dan mengeras.

5. Letakkan dan susun kiwi, peach, anggur, dan ceri merah di atasnya. Siram dengan adonan jelly bening. Biarkan dingin dan mengeras.
6. Siap untuk disajikan.

7. **Jelly Bening:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan esens nanas, aduk.


Digital Publishing/KG-3/GC

378. chocolate & coffee pudding

BAHAN

Anggur merah secukupnya
Stroberi secukupnya
Ceri merah secukupnya

PUDING COKELAT:

500 ml air
5 gram *jelly instant powder*
150 gram *dark chocolate pudding*
1 sdm *rhum black forest*

PUDING KOPI:

350 ml air
8 gram kopi bubuk instan
10 gram *jelly instant powder*
100 gram gula pasir

PUDING SUSU:

250 ml susu cair
250 ml air
⅛ sdt garam
100 gram gula pasir
10 gram *jelly instant powder*
½ sdm *rhum black forest*

JELLY BENING:

500 ml air
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
¼ sdt esens nanas



1. **Puding Cokelat:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan *jelly instant powder* dan *dark chocolate pudding*, aduk hingga tercampur rata dan masak hingga mendidih, angkat. Tambahkan *rhum black forest*, aduk. Tuangkan adonan ke dalam cetakan gelas mini atau sesuai selera, biarkan hingga setengah mengeras.
2. **Puding Kopi:** Rebus air dan kopi bubuk instan hingga mendidih. Masukkan *jelly instant powder* dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata dan masak hingga mendidih, angkat. Tuang adonannya di atas adonan puding cokelat.
3. **Puding Susu:** Rebus air, susu cair, dan garam menjadi satu hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan *rhum black forest*, aduk. Angkat. Tuangkan di atas adonan puding kopi, biarkan dingin dan mengeras.
4. Letakkan dan susun anggur, stroberi, dan ceri merah di atasnya. Siram dengan adonan jelly bening. Biarkan dingin dan mengeras.
5. Siap untuk disajikan.
6. **Jelly Bening:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan esens nanas, aduk.

379. avocado coffee dessert

BAHAN I:

- 300 gram avokad
- 100 gram gula bubuk
- 75 ml krim kental
- 75 ml susu cair
- 1 sdm avokad pasta
- 1 sdt kopi bubuk instan, larutkan dengan 1 sdm kahlua

BAHAN II:

- 3 lembar gelatin, rendam ke dalam air es, lalu larutkan di atas air panas
- 350 gram krim kental, kocok hingga mengembang dan kaku

BAHAN III:

- 100 ml krim kental
- 1 sdt kopi bubuk instan
- 200 gram *dark cooking chocolate*, potong kecil-kecil

1. **Bahan I:** Campur avokad, gula bubuk, krim kental, susu cair, avokad pasta, dan kopi bubuk instan menjadi satu. Proses ke dalam tabung blender hingga lembut. Sisihkan.
2. **Bahan II:** Campur larutan gelatin dengan krim kental yang telah dikocok menjadi satu, aduk hingga rata. Masukkan bahan I sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga tercampur rata. Tuang ke dalam gelas mini atau sesuai selera, simpan ke dalam lemari es selama 30 menit hingga adonan dingin.
3. **Bahan III:** Panaskan krim kental dan kopi bubuk instan hingga kopi larut. Masukkan *dark cooking chocolate*, aduk-aduk hingga cokelat leleh. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Tuangkan di atas adonan avokad, hias dengan potongan stroberi dan cokelat dekor atau sesuai selera.
5. Sajikan dingin.



380. choky fruit pudding

BAHAN:

Peach secukupnya
Kiwi secukupnya
Anggur merah secukupnya
Dragon fruit secukupnya
Ceri merah secukupnya

CAKE:

150 gram (3 butir) telur
60 gram gula pasir
7 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
10 gram vanili bubuk
40 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
10 gram cokelat bubuk
5 gram susu bubuk
5 gram tepung maizena
¼ sdt *baking powder*
1 sdm cokelat *black forest*
45 gram mentega, cairkan

PUDING COKELAT:

500 gram air
5 gram *jelly instant powder*
150 gram *dark chocolate pudding*
1 sdm *rhum black forest*

PUDING KOPI:

350 ml air
8 gram kopi bubuk instan
10 gram *jelly instant powder*
100 gram gula pasir

PUDING SUSU:

250 ml air
250 ml susu cair
⅛ sdt garam
10 gram *jelly instant powder*
100 gram gula pasir

JELLY BENING:

500 ml air
100 gram gula pasir
14 gram *jelly instant powder*
¼ sdt esens nanas

1. ***Cake:*** Ayak menjadi satu tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena, cokelat bubuk, dan *baking powder*, sisihkan. Kocok telur dengan gula pasir, *cake emulsifier*, dan vanili bubuk menjadi satu. Kocok hingga putih dan mengental.
2. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil dikocok hingga rata. Tuangkan mentega cair, aduk perlahan dengan *spatula* hingga tercampur rata. Tambahkan cokelat *black forest*, aduk. Tuang ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x 2 cm yang telah diolesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung. Panggang ke dalam oven dengan suhu 190°C selama 12 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin. Cetak ke dalam loyang ring bentuk bulat.
3. **Puding Cokelat:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan *jelly instant powder* dan *dark chocolate pudding*, aduk



hingga tercampur rata dan masak hingga mendidih, angkat. Tambahkan *rhum black forest*, aduk. Tuangkan adonan di atas cake, biarkan hingga setengah mengeras.

4. **Puding Kopi:** Rebus air dan kopi bubuk instan hingga mendidih. Masukkan *jelly instant powder* dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata dan masak hingga mendidih, angkat. Tuang adonannya di atas adonan puding cokelat.
5. **Puding Susu:** Rebus air, susu cair, dan garam menjadi satu hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan *rhum black forest*, aduk. Angkat. Tuangkan di atas adonan puding kopi, biarkan dingin dan mengeras.
6. Letakkan dan susun peach, kiwi, anggur, dragon fruit, dan ceri merah di atasnya. Siram dengan adonan jelly bening. Biarkan dingin dan mengeras.
7. Siap untuk disajikan.
8. **Jelly Bening:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan esens nanas, aduk.



381. puding kopyor

BAHAN I (PUDING):

- 1200 ml santan sedang
- 250 gram gula pasir
- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- ½ sdt garam



BAHAN II:

- 400 gram kelapa kopyor, jus beserta airnya
- 10 gram tepung maizena

BAHAN III (SAUS):

- 500 gram kelapa kopyor, jus beserta airnya
- 100 gram gula pasir
- 1 sdm tepung maizena
- ½ sdt garam

BAHAN IV:

- 1 sdm selasih, rendam
- 50 gram kelapa kopyor, potong kecil

1. Campur bahan I menjadi satu. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tambahkan bahan II, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Angkat, bagi adonan menjadi 2 bagian, 1 bagian diberi pewarna merah muda dan 1 bagian lagi biarkan tetap putih.
2. Tuang adonan warna putih ke dalam gelas atau cup hingga setengah mengeras. Tuang kembali adonan yang telah diberi warna di atas adonan putih. Biarkan dingin dan mengeras.
3. Campur bahan III menjadi satu. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan mengental. Tambahkan bahan IV, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
4. Sajikan puding bersama sausnya.

BAHAN I (PUDING):

1 liter susu cair
1 liter air

BAHAN II:

30 gram gelamix super
400 gram gula pasir
¼ sdt garam

BAHAN III:

Esens apple/nanas/ lemon secukupnya
Pewarna orange, merah, cokelat, biru secukupnya
Fruit cocktail secukupnya

BAHAN IV (PUDING BENING):

500 ml air

BAHAN V:

6 gram gelamix super
100 gram gula pasir

BAHAN VI:

Esens apple/ nanas/ lemon secukupnya

1. Rebus bahan I hingga mendidih. Masukkan bahan II, aduk hingga tercampur rata dan masak kembali hingga mendidih. Angkat.
2. Ambil 150 ml adonan, bagi kembali menjadi 3 bagian. Masing-masing beri dengan pewarna orange, merah, dan cokelat, aduk. Tambahkan esens, aduk.
3. Tuang ketiga adonan yang telah diberi warna ke dalam cetakan ikan koi besar dan kecil secara acak. Tambahkan dengan adonan putih. Biarkan dingin dan mengeras.
4. Cetak adonan ikan koi yang telah mengeras ke dalam baki lalu tuangkan kembali sisa adonan di atasnya. Beri sedikit pewarna biru atau *fruit cocktail* di atasnya, biarkan dingin dan mengeras.
5. Rebus bahan IV hingga mendidih. Masukkan bahan V, aduk rata dan masak kembali hingga mendidih. Tambahkan bahan VI, aduk.
6. Tuang adonan di atas puding bening, biarkan mengeras. Sajikan.



383. caramel crème brulle



BAHAN
CRÈME BRULLE:

700	ml susu cair
20	gram *jelly instant powder*
150	gram *cream brulle powder*
150	ml krim kental

CARAMEL:

225	gram gula pasir
60	gram air
25	gram mentega
400	ml krim kental
1	sdt *hoppjes caramel*

1. ***Cream Brulle:*** Campur susu cair dan *jelly instant* menjadi satu. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan *cream brulle powder* dan krim kental, aduk dan masak kembali hingga mendidih dan matang. Angkat.
2. Tuang ke dalam gelas mini/ cup, biarkan dingin dan mengeras.
3. ***Caramel:*** Sangrai gula dan air hingga berwarna kecokelatan dan meleleh. Masukkan mentega dan krim kental, aduk rata dan masak hingga mendidih.
4. Tambahkan *hoppjes caramel*, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
5. Tuang adonan di atas adonan *crème brulle*, biarkan dingin.

384. blueberry yoghurt crème

BAHAN
JELLY BLUEBERRY:

200 gram selai apricot
250 gram air
20 gram *jelly instant powder*
200 gram selai blueberry

YOGHURT CREAM:

500 ml krim kental, kocok hingga ¾ mengembang
100 ml yoghurt
100 ml air

JELLY BENING:

14 gram *jelly instant powder*
100 gram gula pasir
500 ml air
¼ sdt esens nanas

1. **Jelly Blueberry:** Campur selai apricot, air, dan *jelly instant powder* menjadi satu. Rebus sambil diaduk hingga mendidih. Tambahkan selai blueberry, aduk. Tuangkan adonan ke dalam cetakan gelas mini atau sesuai selera, biarkan hingga setengah mengeras.
2. **Yoghurt Cream:** Campur yoghurt dan air menjadi satu. Masukkan krim kental yang telah dikocok sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Tuang adonannya di atas adonan jelly blueberry.
3. Beri selai blueberry di atasnya. Siram dengan adonan jelly bening. Biarkan dingin dan mengeras.
4. Siap untuk disajikan.
5. **Jelly Bening:** Rebus air hingga mendidih. Masukkan gula pasir dan *jelly instant powder*, aduk hingga rata dan masak hingga mendidih kembali. Tambahkan esens nanas, aduk.



385. puding mangga

BAHAN I:

- 450 ml air
- 250 gram gula pasir
- 28 gram gelatin
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 250 gram es batu
- 300 gram mangga arum manis, haluskan
- ½ kaleng susu carnation
- 250 ml krim kental
- ½ sdt pasta mangga
- ¼ sdt pewarna orange

BAHAN II:

- 1 kg kelapa parut, beri 1 liter air kelapa, peras santannya menjadi 1200 ml
- 25 gram *jelly instant powder*
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt *citroenzuur*
- 1 butir kelapa muda, keruk dagingnya



1. **Bahan I:** Panaskan air, masukkan gula pasir, gelatin, dan agar-agar bubuk menjadi satu. Aduk, masak hingga mendidih dan gula larut. Angkat.
2. Tambahkan es batu, mangga yang telah dihaluskan, susu, krim kental, pasta mangga, dan pewarna, aduk hingga tercampur rata. Saring, tuang ke dalam cetakan atau pinggan tahan panas. Biarkan dingin dan mengeras.
3. **Bahan II:** Masak santan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan *jelly instant powder*, gula pasir, dan *citroenzuur*, aduk dan masak kembali hingga mendidih kembali. Angkat, tuangkan adonan di atas adonan bahan I. Beri kelapa muda, biarkan dingin dan mengeras.
4. Sajikan.

386. truffle pudding

BAHAN I:

500 ml air
250 ml susu cair

BAHAN II:

4 gram agar-agar bubuk warna putih
7 gram *jelly instant powder*
150 gram gula pasir
¼ sdt garam

BAHAN III:

50 gram cokelat bubuk, larutkan dengan 100 ml air panas
2 sdm *rhum*
2 sdm susu kental manis

BAHAN IV:

250 ml krim kental, kocok hingga mengembang

BAHAN V:

100 ml krim kental
100 gram *dark cooking chocolate*, potong-potong

1. Campur dan masak bahan I sambil diaduk-aduk hingga mengental. Masukkan bahan II, aduk dan masak kembali hingga mendidih.
2. Tambahkan bahan III, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
3. Tuang adonan ke dalam gelas bening atau cup, biarkan dingin dan mengeras.
4. **Bahan V:** Masak krim kental dengan api sedang hingga mendidih. Masukkan *dark cooking chocolate*, aduk rata hingga cokelat leleh. Angkat.
5. Tuangkan adonan ke dalam bahan IV sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Semprotkan di atas adonan yang telah mengeras.
6. Sajikan.



387. cream cheese jelly delight

SPONGE CAKE
BAHAN I:

6 kuning telur
100 gram gula pasir
1 sdm *fructose*
3 sdm air
½ sdt garam
½ sdt esens vanilla

BAHAN II:

140 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
1 sdt *baking powder*

BAHAN III (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

6 putih telur
½ sdt *cream of tartar*
100 gram gula pasir

CREAM CHEESE
BAHAN I:

250 gram *cream cheese*
400 gram susu cair
200 gram krim kental
75 gram gula pasir
8 gram *jelli instant powder*

BAHAN II (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

350 ml krim kental

BAHAN III:

Stroberi secukupnya



1. ***Sponge Cake:*** Campur bahan I menjadi satu. Kocok dengan *balon wiskhing* hingga putih dan gula larut. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
2. Tambahkan bahan III yang telah dikocok sambil diaduk perlahan hingga tercampur rata. Tuang ke dalam loyang 30 x 40 x 2 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi dengan kertas roti.
3. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180ºC selama 12 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
4. Potong-potong *sponge cake*, letakkan ke dalam *cup aluminium*. Olesi dengan simple sirup, lakukan hal yang sama hingga habis.
5. ***Cream cheese:*** Campur bahan I menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat.Tuangkan adonan di atas *sponge cake* hingga ¾ penuh, biarkan dingin dan mengeras.
6. Semprotkan dengan bahan II, beri bahan III di atasnya sebagai hiasan. Sajikan dingin.

388. look chup (agar-agar buah mini)

BAHAN I:

- 500 gram kacang hijau kupas, rendam, kukus, haluskan
- 250 gram gula pasir
- 100 gram santan kental matang
- 1 sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN REBUS):

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 200 gram gula pasir
- 500 ml air

1. Campur semua bahan I menjadi satu. Masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket (jangan sampai keluar minyaknya). Angkat dan biarkan dingin.
2. Ambil adonan, bentuk menjadi bermacam-macam bentuk buah-buahan kecil, tusuk dengan tusuk gigi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Olesi masing-masing dengan pewarna makanan sesuai dengan warna buah aslinya. Celupkan ke dalam bahan II sebanyak 2 kali, angin-anginkan hingga benar-benar kering. Hias bagian atasnya dengan aneka macam daun.
4. Sajikan.



BAHAN I:

6	gram gelamix super
300	ml air
125	gram gula pasir
300	ml peach, haluskan bersama airnya
¼	sdt *citroenzuur*, campur dengan 1 sdt air

BAHAN II:

4	gram gelamix super
75	gram gula pasir
400	ml susu cair
2	kuning telur, kocok dengan 1 sdm gula pasir
¼	sdt garam
2	sdm *rhum black forest*

BAHAN III:

Kiwi secukupnya
Peach secukupnya
Anggur merah secukupnya
Ceri merah secukupnya

BAHAN IV:

6	gram gelamix super
100	gram gula pasir
600	ml air
¼	sdt esens peach

389. peach pudding



1. **Bahan I:** Campur gelamix super dengan air dan gula pasir menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan peach yang telah dihaluskan, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Tambahkan larutan *citroenzuur*, aduk rata. Angkat. Tuangkan adonan ke dalam cetakan gelas mini atau sesuai selera, biarkan hingga setengah mengeras.
2. **Bahan II:** Campur gelamix super dengan gula pasir, susu, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan kuning telur kocok, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Tambahkan *rhum*, aduk rata. Angkat. Tuangkan adonan di atas bahan I, biarkan dingin dan mengeras.
3. Letakkan dan susun kiwi, peach, anggur, dan ceri merah di atasnya. Siram dengan adonan bahan IV. Biarkan dingin dan mengeras.
4. Siap untuk disajikan.
5. **Bahan IV:** Rebus air bersama gelamix dan gula hingga mendidih. Tambahkan esens peach, aduk.

390. black forest pudding

BAHAN I:

1½	bungkus agar-agar bubuk warna putih
600	ml susu cair
¼	sdt garam
400	ml krim kental, kocok hingga mengembang
100	gram gula pasir
2	sdm *kirsch*
125	gram *dark cooking chocolate*
½	kaleng *dark cherry*

BAHAN II:

600	ml air
6	gram gelamix super
100	gram gula pasir
125	gram *dark cooking chocolate*
2	sdm *kirsch*

BAHAN III:

Dark cooking chocolate serut secukupnya
Whipped cream secukupnya
Ceri merah secukupnya

1. **Bahan I:** Campur agar-agar, susu cair, garam, dan gula menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan *dark cooking chocolate*, aduk, masak hingga cokelat leleh dan mendidih kembali. Angkat.
2. Masukkan krim kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk. Tambahkan *kirsch* dan *dark cherry*, aduk. Tuang ke dalam gelas atau *cup*, biarkan setengah mengeras. Lakukan hal yang sama untuk bahan II, setelah matang, tuang di atas adonan bahan I. Biarkan dingin dan mengeras.
3. Taburi dengan *dark cooking chocolate* serut, semprotkan *whipped cream* dan beri ceri merah di atasnya.
4. Sajikan.



BAHAN I:

10	gram gelamix super
400	gram air
50	gram gula pasir
250	ml krim kental
150	gram bubuk tiramisu, larutkan dengan 200 ml krim kental

BAHAN II:

1	bungkus agar-agar bubuk warna putih
100	gram gula pasir
300	ml air
1	sdm kopi bubuk instan
100	gram *cheese spread*
2	sdm susu bubuk
1	sdm *sunquick*
100	ml putih telur, kocok hingga mengembang dengan 1 sdm gula pasir

BAHAN III:

5	gram gelamix super
100	gram gula pasir
500	ml air
1	sdm mocha pasta
1	sdm *rhum*

BAHAN IV:

Peach secukupnya
Kiwi secukupnya
Stroberi secukupnya
Ceri merah secukupnya

BAHAN V:

6	gram gelamix super
100	gram gula pasir
600	ml air
½	sdt esens nanas

391. tiramisu pudding



1. **Bahan I:** Campur gelamix, air, dan gula pasir menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan krim kental dan larutan bubuk tiramisu, masak hingga mendidih kembali. Angkat. Tuang ke dalam gelas atau *cup*, biarkan hingga setengah mengeras.
2. **Bahan II:** Campur agar-agar, gula pasir, air, dan kopi instan menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan *cheese spread* dan susu bubuk, aduk dan masak kembali hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Tuangkan ke dalam kocokan putih telur sambil dikocok dan ditambahkan *sunquick* hingga rata. Angkat, tuang adonan di atas adonan bahan I dan biarkan hingga setengah mengeras.
4. **Bahan III:** Campur gelamix, gula pasir, air, dan mocha pasta menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat, tambahkan *rhum*, aduk. Tuang adonan di atas bahan II, biarkan dingin dan mengeras.
5. Letakkan dan susun kiwi, peach, stroberi, dan ceri merah di atasnya. Siram dengan adonan bahan V. Biarkan dingin dan mengeras.
6. Siap untuk disajikan.
7. **Bahan V:** Rebus air bersama gelamix dan gula hingga mendidih. Tambahkan esens nanas, aduk.

392. aquarium pudding

BAHAN I:

4	gram agar-agar bubuk warna putih
60	gram gula pasir
250	ml santan sedang
⅛	sdt vanili bubuk
⅛	sdt garam
50	ml air pandan suji

BAHAN II:

4	gram agar-agar bubuk warna putih
60	gram gula pasir
300	ml santan sedang
⅛	sdt garam
⅛	sdt vanili bubuk
¼	sdt pewarna merah jambu

BAHAN III:

14	gram agar-agar bubuk warna putih
200	gram gula pasir
1	liter santan sedang
¼	sdt vanili bubuk
½	sdt garam

BAHAN IV:

12	gram agar-agar bubuk warna putih
1	liter air
¼	sdt vanili bubuk
200	gram gula pasir

1. **Bahan I:** Campur agar-agar, gula, santan, vanili bubuk, garam, dan air pandan suji menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, tuangkan ke dalam loyang 20 x 10 x 4 cm yang terlebih dulu dibasahi air. Biarkan dingin dan mengeras. Lakukan hal yang sama untuk bahan II.
2. Setelah adonan bahan I dan bahan II mengeras, potong masing-masing bentuk wajik. Sisihkan.
3. **Bahan III:** Campur agar-agar, gula pasir, santan, vanili, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tuang ke dalam loyang 20 x 20 x 9 cm, biarkan hingga setengah mengeras.
4. **Bahan IV:** Campur agar-agar, air, vanili bubuk, dan gula pasir menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, tuangkan di atas adonan bahan III yang telah agak mengeras. Masukkan potongan adonan bahan I dan bahan II, biarkan kembali hingga setengah mengeras.
5. Tuang sisa adonan bahan III di atasnya, biarkan dingin dan mengeras. Keluarkan dari loyang dan potong-potong.



393. puding pandan lapis kaca

BAHAN I:

- 18 gram agar-agar bubuk warna putih
- 300 gram gula pasir
- 1600 gram air
- ¼ sdt vanili bubuk
- 100 ml air pandan suji

BAHAN II:

- 18 gram agar-agar bubuk warna putih
- 300 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1700 gram santan sedang
- ¼ sdt vanili bubuk

1. **Bahan I:** Campur agar-agar, gula pasir, air, vanili bubuk, dan air pandan suji menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat. Lakukan hal yang sama untuk bahan II.
2. Siapkan loyang persegi yang telah dibasahi terlebih dahulu dengan air. Ambil adonan bahan I sebanyak 200 ml, tuang ke dalam loyang dan biarkan hingga setengah mengeras.
3. Ambil adonan bahan II sebanyak 200 ml, tuang di atas bahan I biarkan hingga setengah mengeras. Lakukan hal yang sama secara berselang-seling hingga adonan habis. Terakhir biarkan dingin dan mengeras.
4. Potong-potong adonan, sajikan.



BAHAN I:

- 8 gram agar-agar bubuk warna putih
- 750 ml santan sedang dari 500 gram kelapa parut ditambah 700 ml air
- 150 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ⅛ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 8 gram agar-agar bubuk warna putih
- 700 ml air
- 135 gram gula pasir
- ⅛ sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

BAHAN III:

- Pewarna violet secukupnya
- Pewarna kuning secukupnya
- Pewarna biru secukupnya

BAHAN IV:

- 22 gram agar-agar bubuk warna putih
- 2 liter santan sedang dari 1 butir kelapa parut ditambah 1 liter air
- 400 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam

1. **Bahan I:** Campur agar-agar, santan, gula pasir, daun pandan, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, bagi menjadi 3 bagian. Beri masing-masing dengan bahan III. Tuang adonan selapis demi selapis, biarkan dingin dan mengeras. Lakukan hal yang sama untuk bahan II.
2. Setelah masing-masing adonan bahan I dan bahan II mengeras, potong adonan memanjang kemudian potong kembali menyerong sehingga menghasilkan potongan bentuk segitiga.
3. **Bahan IV:** Campur agar-agar, santan, gula pasir, daun pandan, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, ambil adonan 400 ml. Tuang ke dalam loyang 20 x 20 x 8 cm yang telah dibasahi air, biarkan hingga setengah mengeras. Letakkan dan susun potongan bahan I lalu tuangkan kembali 400 ml adonan bahan IV, biarkan hingga setengah mengeras. Lakukan hal yang sama untuk adonan bahan II, biarkan dingin dan mengeras.
4. Potong-potong, sajikan.

394. puding batik puspa warna



395. domino pudding

BAHAN I:

16 gram agar-agar bubuk warna putih
300 gram gula pasir
1400 ml santan sedang
¼ sdt vanili bubuk
½ sdt garam

BAHAN II:

250 gram gula pasir
24 gram agar-agar bubuk warna putih
2 liter air
250 gram gula pasir
¼ sdt *coffee toffee*

1. **Bahan I:** Campur agar-agar, gula pasir, santan, vanili bubuk, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, tuang ke dalam 2 buah loyang ukuran 20 x 20 x 4 cm yang telah dibasahi air terlebih dahulu. Biarkan dingin dan mengeras. Potong-potong menjadi 10 bagian, sisihkan.
2. **Bahan II:** Sangrai gula hingga berwarna kecokelatan dan gula leleh. Tuangkan air, aduk. Masukkan agar-agar, sisa gula, dan *coffee toffee*, aduk dan masak hingga mendidih. Angkat.
3. Letakkan dan susun potongan adonan bahan I ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 8 cm. Siramkan bahan II di atasnya, biarkan hingga setengah mengeras. Letakkan dan susun kembali potongan adonan bahan I lalu siram dengan bahan II, biarkan setengah mengeras. Lakukan hal yang sama hingga adonan bahan I dan bahan II habis. Setelah itu biarkan dingin dan mengeras.
4. Potong-potong, sajikan.



396. trinity pudding

BAHAN I:

6	gram gelamix super
175	gram gula pasir
250	ml air
250	ml kiwi, haluskan

BAHAN II:

7	gram gelamix super
125	gram gula pasir
600	ml susu cair
¼	sdt vanili bubuk
¼	sdt garam

BAHAN III:

8	gram gelamix super
150	gram gula pasir
350	ml air
350	ml stroberi atau peach, haluskan

1. **Bahan I:** Campur gelamix super, gula pasir, air, dan kiwi yang telah dihaluskan menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, tuangkan ke dalam gelas mini atau *cup*. Biarkan hingga setengah mengeras. Lakukan hal yang sama untuk bahan II, tuangkan di atas adonan bahan I dan biarkan hingga setengah mengeras.
2. Terakhir tuang kembali adonan bahan III di atas bahan II, biarkan dingin dan mengeras. Hias di atasnya dengan stroberi dan cokelat dekor atau sesuai selera.



397. caramel pudding

BAHAN I:

250 gram gula pasir
120 ml air

BAHAN II:

6 butir telur
4 kuning telur
140 gram gula pasir
½ sdt vanili bubuk
¼ sdt garam
2 sdm *rhum*
500 ml susu cair
500 ml krim kental

1. **Bahan I:** Campur gula dan air menjadi satu. Masak dengan api kecil hingga berwarna kecokelatan dan mengental. Angkat, tuang ke dalam pinggan tahan panas atau *cup aluminium*. Sisihkan.
2. **Bahan II:** Campur telur, gula pasir, vanili bubuk, garam, dan *rhum* menjadi satu. Kocok dengan balon whisking hingga tercampur rata. Tuangkan susu dan krim kental, aduk rata.
3. Tuang ke dalam pinggan yang telah diberi bahan I, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang ke dalam oven suhu 150ºC dengan cara di tim selama ± 60 menit hingga menjadi adonan yang padat dan matang.
5. Angkat dan biarkan dingin.
6. Hias sesuai selera, sajikan.


Digital Publishing/KG-3/GC



398. birthday beauty pudding

BAHAN I:

- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 500 ml susu cair

BAHAN II (KOCOK HINGGA MENGEMBANG):

- 300 ml krim kental

BAHAN III:

- 1 sdt melon pasta
- 1 sdt durian pasta
- 1 sdt grape pasta

BAHAN IV:

- 1 kaleng *fruit cocktail*

1. **Bahan I:** Campur agar-agar, gula pasir, garam, dan susu cair menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
2. Tuang ke dalam bahan II yang telah dikocok sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian, 1 bagian tambahkan melon pasta, aduk lalu sisanya beri dengan durian pasta dan grafe pasta.
3. Tuang ke dalam loyang 20 x 20 x 8 yang telah dibasahi air, biarkan hingga setengah mengeras. Lakukan hal yang sama untuk adonan yang diberi durian pasta, tuang di atas adonan melon lalu taburi bahan IV, biarkan hingga setengah mengeras.
4. Terakhir tuang adonan yang diberi grape pasta di atas adonan durian, biarkan dingin dan mengeras.
5. Hias sesuai selera, sajikan.

399. birthday party pudding

BAHAN I:

1500 ml air
1500 ml susu cair

BAHAN II:

4 bungkus agar-agar bubuk warna putih
600 gram gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt vanili bubuk
80 gram cokelat bubuk, larutkan dengan 200 ml air panas

1. Rebus bahan I sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan bahan II, aduk dan masak kembali sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
2. Tuang ke dalam cetakan yang telah dibasahi air, biarkan dingin dan mengeras.
3. Hias sesuai selera.





400. puding domino

BAHAN I:

1½	liter air
1200	ml susu cair
½	sdt garam

BAHAN II:

2	bungkus agar-agar bubuk warna putih
2	bungkus *jelly instan powder*
350	gram gula pasir

BAHAN III:

3	sdm *rhum* bakar

BAHAN IV:

100	gram *dark cooking chocolate*

1. Rebus bahan I sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan bahan II, aduk dan masak kembali hingga mendidih dan matang. Tambahkan bahan III, aduk rata.
2. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan IV dan sisanya biarkan putih. Tuang adonan cokelat ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 4 cm yang telah dibasahi air. Biarkan dingin dan mengeras. Potong-potong menjadi 10 bagian, sisihkan.
3. Letakkan dan susun potongan adonan cokelat ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 8 cm. Siramkan dengan adonan putih di atasnya, biarkan hingga setengah mengeras. Letakkan dan susun kembali potongan adonan cokelat lalu siram dengan adonan bahan putih, biarkan setengah mengeras. Lakukan hal yang sama hingga adonan cokelat dan adonan putih habis. Setelah itu biarkan dingin dan mengeras.
4. Potong-potong, sajikan.

401. puding mangga dengan saus mangga

BAHAN

PUDING MANGGA:

- 1200 gram susu cair
- 350 gram gula pasir
- 3 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- ½ sdt garam
- 400 gram mangga arum manis/gedong/kweni, jus dengan 200 ml air
- Peach secukupnya, potong kecil-kecil

PUDING RHUM:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 125 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 800 ml susu cair
- 2 sdm *rhum*
- 4 sdm susu kental manis

SAUS MANGGA:

- 400 gram mangga, jus dengan 100 ml air
- 125 gram gula pasir
- 5 gram tepung maizena
- 1 sdm selasih, rendam



1. **Puding mangga:** Rebus susu, gula pasir, agar-agar bubuk, dan garam menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan mangga yang telah di jus, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Tambahkan peach yang dipotong-potong, aduk.
2. Tuang ke dalam loyang atau *cup* yang telah dibasahi air, biarkan hingga setengah mengeras.
3. **Puding Rhum:** Rebus susu, agar-agar, gula pasir, dan garam menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat, masukkan *rhum* dan susu kental manis, aduk. Tuang di atas adonan puding mangga, biarkan dingin dan mengeras.
4. **Saus Mangga:** Rebus mangga yang dihaluskan dengan gula pasir dan tepung maizena sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan mengental. Angkat, tambahkan selasih, aduk dan biarkan dingin.
5. Sajikan puding bersama saus mangga.

402. chocolate pudding

BAHAN I:

- 120 ml susu cair
- 250 gram *dark cooking chocolate*, potong-potong
- 50 gram *espresso*
- 360 gram krim kental

BAHAN II (KOCOK HINGGA RATA):

- 2 butir telur
- 2 kuning telur
- 2 sdm gula pasir

BAHAN III:

- 3 sdm *kahlua*

BAHAN IV:

- 350 ml krim kental, kocok hingga mengembang
- Stroberi secukupnya
- Cokelat stik secukupnya

1. **Bahan I:** Rebus susu hingga mendidih. Masukkan *dark cooking chocolate*, *espresso*, dan krim kental, aduk rata. Angkat.
2. Tuangkan bahan II yang telah di kocok, aduk. Tambahkan bahan III, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam pinggan tahan panas, panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C dengan cara di tim selama ± 1 jam hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Semprotkan krim kental kocok, hias dengan stroberi, dan cokelat stik di atasnya. Sajikan.



403. raspberry mandarin pudding

BAHAN I:

85 gram raspberry gelatin
220 gram gula pasir
350 ml air

BAHAN II:

7 lembar gelatin, rendam dengan air es

BAHAN III:

350 ml air jeruk mandarin, campur dengan sedikit air es

BAHAN IV:

2 kaleng jeruk mandarin, tiriskan

1. Rebus bahan I hingga mendidih. Masukkan bahan II, aduk-aduk hingga larut.
2. Tambahkan bahan III, aduk dan masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Letakkan dan susun bahan IV ke dalam pinggan tahan panas, tuang adonan. Biarkan dingin dan mengeras.
4. Hias sesuai selera, sajikan.



404. puding jambu

BAHAN I:

350	ml santan sedang
100	gram gula pasir
1	bungkus agar-agar bubuk warna putih
¼	sdt garam
½	sdt pasta pandan
150	ml putih telur, kocok dengan 25 gram gula pasir hingga kaku

BAHAN II:

1	liter santan sedang
200	gram gula pasir
10	gram gelamix super
¼	sdt garam
¼	sdt vanili bubuk

BAHAN III:

10	gram gelamix super
900	ml air
175	gram gula pasir
½	sdt esens nanas/esens stroberi

1. **Bahan I:** Masak santan, gula pasir, agar-agar, garam, dan pasta pandan menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat, tuang ke dalam kocokan putih telur sambil dikocok kembali hingga tercampur rata.
2. Tuang ke dalam *cup* plastik bening, biarkan dingin dan mengeras. Sisihkan.
3. **Bahan II:** Masak santan, gula pasir, gelamix, garam, dan vanili bubuk menjadi satu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat, tuang ke dalam cetakan *aluminium* bentuk bunga, biarkan dingin dan mengeras. Setelah itu keluarkan dari cetakan.
4. **Bahan III:** Masak gelamix super, air, gula pasir, dan esens nanas menjadi satu hingga mendidih. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, beri masing-masing dengan warna yang dikehendaki. Tuang adonan ke dalam cetakan *aluminium* bentuk bunga hingga setengah dari tinggi cetakan. Masukkan adonan bahan II yang telah mengeras ke dalamnya, biarkan kembali hingga dingin dan mengeras.
5. Setelah mengeras, keluarkan dari cetakan. Telungkupkan di atas adonan bahan I yang telah mengeras. Belah atasnya menjadi 4 bagian, hias dengan agar-agar buah mini lalu siram dengan sisa adonan bahan III.
6. Sajikan.



405. puding barbie

BAHAN I:

- 1½ liter air
- 2 liter susu cair
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 700 gram gula pasir
- 3 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 30 gram gelamix super

BAHAN III:

- 2 sdt pasta mangga



1. Rebus bahan I sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan bahan II, aduk dan masak hingga mendidih kembali dan matang. Tambahkan bahan III, aduk.
2. Tuang ke dalam cetakan barbie, biarkan dingin dan mengeras.
3. Keluarkan dari cetakan, letakkan boneka Barbie di atasnya. Hias dengan *butter cream* sesuai selera.
4. Sajikan.

BUTTER CREAM

BAHAN:

- 100 gram mentega putih
- 100 gram mentega
- ¼ sdt garam
- 150 gram gula *fructose*
- 2 sdm susu bubuk
- 2 sdm susu kental manis
- 2 sdm *rhum*
- Pewarna secukupnya, sesuai selera

1. Kocok mentega putih dan mentega hingga putih dan mengembang. Masukkan garam, gula *fructose*, susu bubuk, susu kental manis, dan *rhum*, kocok kembali hingga tercampur rata.
2. Tambahkan pewarna sesuai yang dikehendaki.
3. Siap digunakan.

406. puding dollar kombinasi

BAHAN I:

30 gram agar-agar bubuk warna putih
425 gram gula pasir
2875 ml air

BAHAN II:

7 gram agar-agar bubuk warna putih
110 gram gula pasir
1 sdt garam
725 gram susu cair

BAHAN III:

Pewarna merah jambu secukupnya
Pewarna hijau muda secukupnya
Pewarna orange secukupnya

1. Masak bahan I hingga mendidih, angkat. Tuang 400 ml adonan ke dalam loyang 22 x 22 x 8 cm, biarkan setengah mengeras.
2. Masak bahan II hingga mendidih, angkat. Bagi menjadi 3 bagian, masing-masing beri dengan bahan III, aduk.
3. Tuang adonan yang telah diberi warna di atas adonan bahan I, masing-masing 4 sdm. Biarkan setengah mengeras.
4. Tuang kembali bahan I, biarkan setengah mengeras. Beri adonan yang telah diberi warna, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Terakhir biarkan adonan dingin dan mengeras.
5. Potong-potong, sajikan.



407. peach cappuccino pudding

BAHAN I:

- 17 gram agar-agar bubuk warna putih
- 275 gram gula pasir
- 1650 ml air

BAHAN II:

- 5 gram agar-agar bubuk warna putih
- 70 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 490 ml susu cair
- 3 gram kopi bubuk instan
- ½ sdt mocha pasta

BAHAN III:

- 175 gram peach kalengan, tiriskan, potong-potong

1. Masak bahan I hingga mendidih, angkat. Tuang 250 ml adonan ke dalam loyang bulat 24 cm, biarkan setengah mengeras. Letakkan dan susun bahan III.
2. Masak bahan II hingga mendidih, angkat. Tuang adonan bahan II di sela-sela bahan III, biarkan kembali hingga setengah mengeras.
3. Tuang kembali bahan I, biarkan setengah mengeras. Letakkan bahan III dan beri bahan II, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Terakhir biarkan adonan dingin dan mengeras.
4. Potong-potong, sajikan.



408. hawaian juice



BAHAN:

100	gram kelapa kopyor, ambil daging dan airnya
50	ml minuman bersoda berwarna merah
75	gram strawberry
1	sdm air jeruk lemon
70	ml susu kental manis
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, lalu dihias sesuai selera.
3. Sajikan segera selagi dingin.

409. shanghai fruit juice

BAHAN:

- 150 gram lychee kalengan, tiriskan airnya
- 50 gram melon, kupas, potong-potong
- 50 gram mentimun, kupas, buang biji
- 60 gram *fructose*
- 1 sdm air jeruk lemon
- 1 sdm selasih, rendam hingga mengembang
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender kecuali selasih. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Masukkan selasih, aduk.
3. Tuangkan ke dalam gelas, hias sesuai selera.
4. Sajikan selagi dingin.


Digital Publishing/KG-3/GC

410. tomato juice ala mexico



BAHAN:

150	gram tomat, potong-potong
1	sdm air jeruk lemon
50	gram nanas, potong-potong
50	gram *blueberry yoghurt*
100	gram *fructose*
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

411. diet malt juice



BAHAN:

1	buah pisang ambon, potong-potong
100	gram nanas, potong-potong
3	buah ceri merah
110	gram *orange yoghurt*
1	sdm air jeruk nipis
80	gram *fructose*
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.

412. san fransisco fruit juice

BAHAN:

- 50 gram avokad, kupas, potong-potong
- 50 gram jeruk Sunkist, kupas, potong-potong
- 25 gram mangga, potong-potong
- 25 gram melon, kupas, potong-potong
- 50 gram *strawberry yoghurt*
- 90 gram *fructose*
- 25 ml air soda
- 1 sdm air jeruk lemon
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



413. honolulu cooler ice

BAHAN:

- 100 gram nanas, potong-potong
- 40 ml *grenadine syrup*
- 50 gram belimbing, potong-potong
- 3 buah ceri merah
- 1 sdm jeruk nipis
- 100 gram es batu
- 25 gram *fructose*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



414. orange spiced tea juice

BAHAN:

25	ml air teh jasmine (kental)
150	gram orange/jeruk Sunkist
3	gram serai, iris tipis
60	ml *fructose*
1 ½	sdm air jeruk lemon
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan dingin.



415. spanish ginger ala juice



BAHAN:

100	ml ginger ale
1	sdm air jeruk lemon
60	ml *fructose*
125	gram mentimun jepang
½	sdt jus jahe
100	gram strawberry
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

JUS JAHE

50	gram jahe, memarkan
200	ml air

1. Campur semua bahan, rebus hingga menjadi 50 ml.

416. sangria juice

BAHAN:

75	ml air soda
70	ml *fructose*
150	gram jeruk Sunkist
75	gram jeruk mandarin
1	sdm air jeruk lemon
½	bks *cappuccino sachet*
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.


Digital Pubishing KG-3GC

417. zaragoza juice

BAHAN:

75	ml air soda
80	ml *fructose*
150	gram jeruk sunkist
75	gram jeruk mandarin
2	sdm air jeruk lemon
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



418. punch juice



BAHAN:

150	gram nanas, potong dadu kecil
50	gram sirsak tanpa biji
50	gram jambu biji, potong-potong
50	gram jeruk Sunkist, potong-potong
1½	sdm air jeruk lemon
100	ml air soda
100	ml *fructose*
100	ml es batu
½	sdt rhum

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

419. warm party juice



BAHAN:

- 100 gram strawberry
- 50 gram peach kalengan, tiriskan airnya dan potong-potong
- 50 gram nanas, potong-potong
- 50 gram *blueberry yoghurt*
- 2 sdm air jeruk lemon
- 15 gram *palmsuiker*
- 80 ml *fructose*
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

420. lovely juice



BAHAN:

100	gram strawberry
50	gram peach kalengan, tiriskan dan potong-potong
50	gram nanas
2	sdm air jeruk nipis
15	gram *palmsuiker*
40	gram *fructose*
100	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

421. fresca juice



BAHAN:

- 15 gram strawberry
- 15 gram blueberry
- 15 gram raspberry
- 10 gram jeruk Sunkist, potong-potong
- 1 sdm air jeruk lemon
- 50 gram *fructose*
- 100 gram es batu
- Minuman bersoda manis secukupnya

1. Campur semua bahan kecuali minuman bersoda ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, tambahkan minuman bersoda manis. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

422. love potion

BAHAN:

- 15 ml *grenadine balls/ davinci/monin*
- 15 ml *frosted mint syrup morin*
- 35 gram *fructose*
- 1 *scoop es batu*
- *Whipping cream/ ice cream vanilla* secukupnya
- Air soda/minuman bersoda manis secukupnya

1. Siapkan gelas tinggi, beri *grenadine, frosted mint, fructose*, dan es batu.
2. Tuang air soda, semprotkan *whipping cream* di atasnya. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.


Digital Publishing/KG-3/GC

423. berry & the sale



BAHAN:

30	ml *cranberry syrup*
60	ml *fructose*
1	sdt air jeruk lemon
1	sdm blueberry
100	gram es batu
	Air soda/minuman
	Soda manis secukupnya

1. Siapkan gelas tinggi, beri *cranberry syrup, fructose*, air jeruk lemon, blueberry, dan es batu.
2. Tuang air soda, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

424. peach magic



BAHAN:

- 60 gram peach, cincang
- 40 ml *orange juice*
- 1 sdt air jeruk lemon
- 30 ml sirsak juice dalam kemasan
- 30 ml *fructose*
- 100 gram es batu
- Air soda/minuman bersoda manis secukupnya

1. Siapkan gelas tinggi, beri peach, *orange juice*, air jeruk lemon, *sirsak juice, fructose*, dan es batu.
2. Tuang air soda, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

425. kiwi fizz



BAHAN:

- 30 ml kiwi syrup
- 30 ml *orange juice*
- 2 sdm air jeruk lemon
- 100 gram es batu
- ½ buah kiwi, potong kecil
- Air soda/minuman bersoda manis secukupnya

1. Siapkan gelas tinggi, beri kiwi syrup, *orange juice*, air jeruk lemon, dan es batu.
2. Tuang air soda, masukkan potongan kiwi. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

426. passion show

BAHAN:

30	ml *fruit de la passion*
½	buah markisa
1	sdt air jeruk lemon
100	gram es batu
	Air soda/minuman bersoda manis secukupnya

1. Siapkan gelas tinggi, beri *fruit de la passion*, markisa, air jeruk lemon, dan es batu.
2. Tuang air soda, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.


Digital Publishing/KG-3/GC

427. mella d' mentha

BAHAN:

- 25 ml *grenadine balls/ Davinci/monin*
- 30 ml jus mangga kweni/ sirup mangga
- 35 gram semangka, cincang
- 2 lembar daun mint, cincang
- 100 gram es batu
- Air soda/minuman bersoda manis

1. Siapkan gelas tinggi, beri *grenadine*, jus mangga, semangka, daun mint, dan es batu.
2. Tuang air soda, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



428. fresh *orange juice*



BAHAN:

3	buah jeruk siam, peras
1	buah jeruk Sunkist, peras
30	ml *fructose*
120	gram es batu

1. Campur air jeruk dengan *fructose* menjadi satu, aduk rata.
2. Tuang ke dalam gelas saji. Tambahkan es batu, hias sesuai selera.
3. Sajikan segera selagi dingin.

429. fresh strawberry juice


Digital Publishing/KG-3/GC

BAHAN:

- 250 gram strawberry, bekukan
- 30 ml *strawberry syrup*
- 20 ml *fructose*
- 1 sdt air jeruk lemon

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

430. strawberry juice

BAHAN:

100	gram strawberry segar
100	gram es batu
30	ml *strawberry syrup*
60	ml *fructose*
1	sdt *lemon juice*
50	ml air

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.


Digital Publishing/KG-36C

431. berry & citrus



BAHAN:

- 90 ml *orange juice*
- 15 gram blueberry
- 50 gram raspberry
- 50 gram strawberry
- 50 gram blackberry
- 60 ml *fructose*
- 125 gram es batu
- 1 sdt air jeruk nipis

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

432. kiwi & friends



BAHAN:

1	buah kiwi
1	buah peach
90	ml orange
30	ml jus apel dalam kemasan
50	gram strawberry
30	ml madu
125	gram es batu
50	ml *fructose*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

433. mango berry juice

BAHAN:

½	buah mangga arumanis
50	gram strawberry
50	gram *fructose*
60	ml *orange juice*
125	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



434. lemon juice



BAHAN:

2	sdm air jeruk nipis
75	gram *fructose*
100	ml air es
125	gram es batu

1. Siapkan gelas tinggi, beri air jeruk nipis, *fructose*, dan es batu.
2. Tuang air es, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

435. healthy greens



BAHAN:

3	lembar caisim/pakcoi
20	ml *fructoce*
9	gram nanas
2	buah kamboi tanpa biji
20	ml air
50	gram apel
1	sdt air jeruk lemon
1	mata nangka
125	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

436. blueberry juice

BAHAN:

40	gram *blueberry frozen*
60	ml *fructose*
1	sdt air jeruk lemon
30	ml *orange juice*
125	gram es batu
20	ml *yoghurt*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



437. fruit paradise



BAHAN:

100	gram pear Shandong
50	gram peach
60	ml *orange juice*
20	ml *fructose*
50	ml madu
50	gram strawberry
125	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

438. hawaian blend



BAHAN:

- 75 gram mangga arumanis
- 75 gram nanas
- 60 ml *orange juice*
- 50 gram peach
- 45 ml *fructose*
- 40 gram sari kelapa
- 125 gram es batu

1. Campur semua bahan, kecuali sari kelapa ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, masukkan sari kelapa. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

439. raspberry banana

BAHAN:

50 gram raspberry
30 gram pisang ambon
30 ml *yoghurt plain*
45 ml jus apel dalam kemasan
40 ml *fructose*
30 ml susu kental manis
30 ml madu
10 ml *strawberry syrup*
125 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



440. caramel avocado



BAHAN:

225	gram gula pasir
60	gram air
25	gram *unsalted butter*
40	ml krim kental
1	sdt *coffee mocca pasta*
1	sdm pasta caramel
100	gram es batu

1. Sangrai gula hingga berwarna kuning kecokelatan dan meleleh. Tuang air, masak hingga gula larut.
2. Masukkan *unsalted butter* dan krim kental, aduk.
3. Tambahkan pasta caramel dan *coffee mocca pasta*. Tuang ke dalam gelas saji, masukkan es batu.
4. Sajikan selagi dingin.

441. purple sunrise



BAHAN:

30	gram blueberry
30	gram lychee kalengan, tiriskan
30	ml air leci
1	sdt air jeruk lemon
75	gram nanas
50	ml madu
125	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

442. tricolore

BAHAN A:

75 gram avokad
50 ml *fructose*
25 gram es batu

BAHAN B:

50 gram mangga, potong
30 gram *fructose*
50 gram es batu

BAHAN C:

50 gram strawberry
15 ml strawberry syrup
20 gram *fructose*
50 gram es batu

1. Campur semua bahan A ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji. Lakukan hal yang sama untuk bahan B dan C. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



443. atmoshere sunrise


Digital Publishing/KG-3/GC

BAHAN:

70	gram wortel
50	gram nanas
60	ml *orange juice*
30	ml *fructose*
125	gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

444. lady in red



BAHAN:

50	gram belimbing
50	gram tomat
1	sdm *strawberry syrup*
100	gram es batu
50	ml *fructose*
50	ml air jeruk
50	ml minuman bersoda manis
2	sdm *yoghurt plain*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

445. strawberry smoothie

BAHAN:

- 6 gram strawberry
- 4 sdm *yoghurt plain*
- 50 ml *fructose*
- 100 ml minuman bersoda manis berwarna merah
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



446. joker juice



BAHAN:

- 50 gram nanas
- 50 ml air buah lyhee kalengan
- 100 ml air soda
- 10 ml *grenadine syrup*
- 100 gram es batu
- 1 sdm air jeruk nipis
- 50 gram strawberry, potong-potong
- 50 gram nanas, potong kotak
- 100 ml lychee kalengan, potong-potong
- 50 gram *fructose*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

447. pinky juice



BAHAN:

- 100 ml air jeruk
- 100 gram jambu batu
- 5 gram semangka
- 2 sdm *yoghurt plain*
- 150 ml minuman bersoda manis
- 100 gram es batu
- 50 gram *fructose*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

448.green-green grass

BAHAN:

- 100 gram melon
- 100 gram sirsak
- 100 gram es batu
- 2 sdm minuman serbuk rasa jeruk
- 200 ml minuman bersoda manis warna hijau
- 2 sdm *yoghurt plain*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



449. juice merah putih



BAHAN A:

100	gram sirsak
2	sdm *yoghurt plain*
50	gram es batu
50	ml *fructose*

BAHAN B:

200	gram pepaya
2	sdm jeruk nipis
50	ml *fructose*
50	gram es batu

1. Campur semua bahan A ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji. Lakukan hal yang sama untuk bahan B. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

450. love story



BAHAN:

- 40 gram strawberry
- 35 gram nanas
- 60 gram apel
- 100 gram es batu
- 20 ml jeruk nipis
- 75 ml *fructose*
- 50 ml minuman bersoda manis berwarna merah
- 2 sdm *yoghurt plain*

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

451. tropical juice

BAHAN:

- 50 gram melon
- 50 gram jambu biji
- 50 gram sirsak
- 75 gram nanas
- 60 gram strawberry
- 100 ml *fructose*
- 100 ml air soda
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



452. sunrise juice



BAHAN A:

100	ml air jeruk
100	gram mangga
50	gram nanas
2	sdm syrup markisa
2	sdm *yoghurt plain*
40	gram strawberry, belah 2
100	gram es batu
50	ml *fructose*

BAHAN B:

50	gram nanas, potong dadu
½	buah markisa

1. Campur semua bahan A ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji. Lakukan hal yang sama untuk bahan B. Hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

453. fantastic juice



BAHAN:

- 50 gram nanas, potong-potong
- 50 gram nangka, potong-potong
- 1 sdm air jeruk nipis
- 100 gram es batu
- 1 sdm sirup markisa
- 1 sdm madu
- 100 ml minuman bersoda manis

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

454. healthy juice

BAHAN:

- 75 gram tomat, potong-potong
- 35 gram wortel, potong-potong
- 65 gram apel
- 100 gram es batu
- 1 sdm susu kental manis
- 2 sdm madu
- 60 ml air jeruk lemon

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



455. philipine juice



BAHAN:

- 75 gram nanas, potong-potong
- 50 gram jambu batu
- 50 gram sirsak
- 100 gram es batu
- 2 sdm air jeruk nipis
- 50 ml *fructose*
- 175 ml air jeruk lemon

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

456. juvenile



BAHAN:

- 65 gram strawberry, potong-potong
- 60 gram nanas, potong-potong
- 2 sdm *yoghurt plain*
- 85 ml *fructose*
- 125 ml air jeruk lemon
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

457. fruit punch



BAHAN:

- 50 gram melon, potong-potong
- 50 gram pepaya, potong-potong
- 75 gram nanas, potong-potong
- 2 sdm *strawberry syrup/ grenadine*
- 150 ml minuman bersoda manis
- 100 gram es batu

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.

458. strawberry punch

BAHAN:

50 gram *strawberry syrup*
100 gram es batu
200 gram minuman bersoda manis

1. Ambil gelas, tuangkan *strawberry syrup*, es batu, dan minuman bersoda manis.
2. Hias sesuai selera. Sajikan selagi dingin.



459. madness punch

BAHAN:

- 1 botol *grape juice*
- 1 kaleng *pineapple juice*
- 1 liter *lemon soft drink*
- 750 ml *vodka*, jika suka
- Jeruk Sunkist secukupnya, potong-potong
- ½ buah jeruk lemon, ambil airnya
- Es batu secukupnya

1. Campur semua bahan ke dalam blender menjadi satu. Proses hingga tercampur rata dan lembut.
2. Tuangkan ke dalam gelas saji, hias sesuai selera.
3. Sajikan selagi dingin.



460. sunset beach


Digital Publishing/KG-3/GC

BAHAN:

BAHAN A:

1	jigger *lime juice cordial*
2	igger jus nanas
1	jigger *sunquick* dikocok
100	gram es batu

BAHAN B:

Minuman bersoda manis secukupnya

1. Campur bahan A dan dikocok hingga rata *(shaking)*.
2. Tuangkan ke gelas, lalu beri bahan B. Hias sesuai selera, sajikan dingin.

461. rainbow punch



BAHAN A:

1	jigger *lime juice cordial*
1	jigger *sunquick*
1	jigger markisa
100	gram es batu

BAHAN B:

Minuman bersoda manis
Minuman bersoda manis berwarna merah
Minuman bersoda manis warna hitam

1. Campur bahan A dan kocok hingga rata *(shaking)*.
2. Tuangkan ke dalam gelas, lalu beri bahan B secara bergantian. Hias sesuai selera, sajikan dingin.

462. morning sunrise

BAHAN:

2 jigger *sunquick*
100 gram es batu
Minuman bersoda manis berwarna merah
Ice cream/whippcream

1. Tuangkan *sunquick* ke dalam gelas.
2. Beri es batu, tuangkan minuman bersoda warna merah.
3. Tambahkan *ice cream/whip cream*, hias sesuai selera.
4. Sajikan selagi dingin.


Digital Publishing/KG-3/GC

463. shirly temple



BAHAN:

1 jigger *grenadine syrup*
½ jigger *lime juice*
Es batu secukupnya
Minuman bersoda manis secukupnya
Ice cream/whippcream

1. Ambil gelas, beri *grenadine syrup* dan lime juice.
2. Lalu beri es batu, tuangkan minuman bersoda manis.
3. Tambahkan *ice cream/whip cream*. Hias sesuai selera.
4. Sajikan selagi dingin.

464. suiker cheese cookies

BAHAN I:

- 125 gram mentega
- 100 gram margarin
- 120 gram gula bubuk
- ½ sdt esens vanili
- 3 kuning telur
- ½ sdt *emplex*
- ¼ sdt garam

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram susu bubuk

BAHAN III:

- 50 gram gula palem

BAHAN IV:

- 100 gram keju cheddar parut

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Diamkan adonan selama 1 jam di dalam lemari pendingin.
4. Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Taburi bagian atas adonan dengan bahan III dan bahan IV hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 30 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



465. gardenia cookies

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
200 gram gula bubuk
½ sdt esens susu
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
¼ sdt garam

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 sdt *baking powder*
50 gram susu bubuk
25 gram tepung maizena

BAHAN III:

15 gram cokelat bubuk

BAHAN IV:

Cokelat chip secukupnya



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Ambil 2/3 bagian adonan, campur dengan bahan III.
3. Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak adonan putih berbentuk bunga sedangkan adonan cokelat berbentuk daun. Rekatkan masing-masing adonan menjadi satu, beri bahan IV di atas adonan putih sebagai hiasan.
4. Letakkan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan.
7. Simpan dalam stoples kedap udara.

466. nastar sakura

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
90 gram gula bubuk
4 kuning telur
2 putih telur
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram susu bubuk
400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III (ISI):

500 gram selai nanas / selai aprikot, siap pakai

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Diamkan adonan ke dalam lemari pendingin selama 1 jam.
3. Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk bunga atau sesuai selera.
4. Isi bagian tengah adonan dengan bahan III, hias dengan sisa adonan berbentuk menyilang. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan IV hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



467. kastengel

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 150 gram margarin
- 2 kuning telur
- 1 sdt penyedap rasa (bila suka)
- 1 sdt *emplex*
- 1 sdt garam

BAHAN II:

- 50 ml *fresh cream*

BAHAN III:

- 125 gram keju parmesan, parut
- 125 gram keju cheddar, parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 25 gram tepung maizena
- 25 gram susu bubuk
- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN VI:

- Keju cheddar parut secukupnya



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Tuangkan bahan II sedikit demi sedikit sambil terus dikocok, masukkan bahan III dan kocok kembali sebentar.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Cetak adonan berbentuk huruf U atau sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan V hingga rata, taburi dengan bahan VI.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan api menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

468. napoleon cheese cookies

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 100 gram margarin
- 50 gram gula bubuk
- 1 sdt *emplex*
- 1 sdt garam
- 1 butir telur

BAHAN II:

- 100 gram keju parmesan parut
- 100 gram keju cheddar parut

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 40 gram susu bubuk
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning

BAHAN V:

- 200 gram *almond* cincang, panggang matang

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali sebentar.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Ambil adonan lalu roll memanjang, potong masing-masing 3 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Olesi permukaan adonan dengan bahan IV hingga rata, taburi dengan bahan V.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.


Digital Publishing IKG-3IGC

469. coconut cheese cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula bubuk
¼ sdt garam
1 sdt *emplex*
½ sdt esens susu

BAHAN II:

1 butir telur

BAHAN III:

60 gram kelapa kering
75 gram keju parmesan, cincang

BAHAN IV (AYAK):

225 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN V:

Dark cooking chocolate secukupnya, lelehkan



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk rata.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit*. Semprotkan adonan memanjang seperti lidah kucing di atas loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
6. Semprotkan permukaan kue dengan bahan V sebagai hiasan, biarkan mengeras. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

470. spring onion cheese cookies

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 100 gram margarin
- 25 gram gula bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt *emplex*
- ½ sdt merica bubuk
- 2 kuning telur

BAHAN II (CAMPUR):

- 60 gram bawang goreng, haluskan
- 75 gram keju parmesan parut
- 75 gram keju cheddar parut
- 50 gram *almond powder*

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram susu bubuk

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V (CAMPUR DAN HALUSKAN):

- 50 gram tepung roti
- 50 gram bawang goreng
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, aduk rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak berbentuk persegi panjang 1x 3 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan IV hingga rata. Taburi bahan V.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



471. nastar keju

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 50 gram margarin
- 60 gram gula bubuk
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- ½ sdt esens susu

BAHAN II:

- 150 gram keju parmesan parut

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 25 gram susu bubuk
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV (ISI):

- 1 kg nanas, parut
- 400 gram gula pasir
- ½ sdt garam

BAHAN V(CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN VI:

- 100 gram keju cheddar / parmesan parut



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok sebentar hingga rata. Tambahkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. **Bahan IV:** Masak nanas hingga airnya menyusut. Masukkan gula dan garam, masak kembali hingga matang dan mengental. Angkat dan dinginkan.
4. Isi adonan dengan bahan IV, bentuk bulat lonjong. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Olesi seluruh permukaan adonan dengan bahan V hingga rata. Taburi dengan bahan VI.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit. Kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

472. almond cheese cookies

BAHAN I:

100 gram mentega
100 gram margarin
150 gram gula palem
100 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
½ sdt esens susu

BAHAN II:

1 butir telur

BAHAN III:

100 gram *almond*, iris halus
100 gram keju parmesan parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
25 gram susu bubuk
275 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN V:

Dark cooking chocolate secukupnya, lelehkan

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Giling adonan dengan ketebalan 1 cm, masukkan ke dalam lemari pendingin hingga agak keras.
5. Potong adonan memanjang, letakkan dan susun di atas loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan. Celupkan ½ bagian permukaan kue ke dalam bahan V, keringkan.
8. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



473. roses cookies

BAHAN I:

- 125 gram mentega
- 75 gram margarin
- 65 gram gula bubuk
- 1 sdt *emplex*
- ½ sdt vanili bubuk
- ½ sdt esens susu
- 1 putih telur
- 2 kuning telur

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 25 gram susu bubuk
- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

- 250 gram selai nanas (lihat resep)/selai durian/ kacang merah

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Isi adonan dengan bahan III, bentuk bulat lalu capit dengan pingset bentuk pipih hingga menyerupai bentuk bunga mawar. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaannya dengan bahan IV hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan api menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
5. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



474. nastar

BAHAN I:

150 gram mentega
150 gram margarin
2 kuning telur
1 putih telur
½ sdt esens susu
½ sdt vanili bubuk
100 gram gula bubuk

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

40 gram susu bubuk
475 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

1 kg nanas, parut
400 gram gula pasir
½ sdt garam

BAHAN V:

Cengkih secukupnya

BAHAN IV(CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. **Bahan III:** Masak nanas hingga airnya menyusut. Masukkan gula dan garam, masak kembali hingga matang dan mengental. Angkat dan dinginkan.
4. Isi adonan dengan bahan III, bentuk hingga menyerupai jambu, beri bagian atasnya dengan bahan V sebagai hiasan.
5. Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
6. Olesi permukaannya dengan bahan IV hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



475. cheese chocolate cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
75 gram gula pasir (kastor)
75 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
¼ sdt garam
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

3 kuning telur

BAHAN III:

75 gram keju parmesan, cincang halus

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
40 gram susu bubuk

BAHAN V:

200 gram *chocolate easymelt*

BAHAN VI:

Dark cooking chocolate secukupnya, lelehkan



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Isi adonan dengan bahan V, bentuk bulat pipih. Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Celupkan ½ bagian permukaan kue dengan bahan VI, keringkan.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

476. chocolate stick cookies

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 1 sdt *emplex*
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 2 sdm rum bakar
- ½ sdt vanili

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 40 gram susu bubuk
- 450 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

- 300 gram cokelat stik, potong 2 bagian

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Ambil adonan, giling adonan dengan ketebalan 5 mm, potong-potong sebesar ukuran cokelat stik.
4. Letakkan cokelat stik, beri sisa adonan di atasnya. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Olesi permukaannya dengan bahan IV hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan api menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



477. chocolate easymelt cookies

BAHAN I:

- 125 gram margarin
- 100 gram mentega
- 125 gram gula palem
- 50 gram gula bubuk
- 1 sdt *emplex*
- ½ sdt vanili bubuk
- ½ sdt bumbu spekuk

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 1 sdt *baking powder*
- 30 gram susu bubuk
- 40 gram cokelat bubuk
- 325 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV:

- 100 gram *chocolate easymelt*



BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

- 100 ml putih telur
- ½ sdt garam

BAHAN VI:

- Gula *blanchia* secukupnya, untuk taburan

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Giling adonan, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk bunga. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin hingga rata.
5. Letakkan bahan IV di atasnya, olesi dengan bahan V hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Taburi dengan bahan VI, simpan ke dalam stoples kedap udara.

478. nigreta cookies

BAHAN I:

150 gram mentega
125 gram margarin
½ sdt garam
1 sdt *emplex*
200 gram gula bubuk

BAHAN II:

1 putih telur
2 kuning telur

BAHAN III:

250 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

BAHAN IV(CAMPUR DAN AYAK):

2 sdt *baking powder*
25 gram susu bubuk
25 gram cokelat bubuk
475 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN V:

Putih telur secukupnya, untuk olesan

BAHAN VI:

500 gram kacang tanah panggang, cincang

BAHAN VII:

25 ml putih telur
125 gram gula bubuk
¼ sdt cuka/ air jeruk nipis
¼ sdt vanili bubuk

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Timbang adonan dengan berat 160 gram, bentuk bulat memanjang. Olesi dengan bahan V, gulingkan ke dalam bahan VI hingga rata.
5. Simpan ke dalam lemari pendingin selama 30 menit hingga agak mengeras. Potong-potong dengan ketebalan 3 mm.
6. Letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit hingga matang.
7. **Bahan VII:** Campur dan kocok menjadi satu hingga rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga, semprotkan di atas permukaan kue.
8. Kecilkan suhu oven menjadi 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering.
9. Angkat dan biarkan dingin. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



479. chocolate batton

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
150 gram gula bubuk
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
½ sdt garam
½ sdt vanili bubuk
½ sdt esens susu

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
30 gram tepung kentang
330 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

20 gram cokelat bubuk

BAHAN IV*(GLAZUR)*:

60 ml putih telur
200 gram gula bubuk
½ sdt cuka
½ sdt air jeruk lemon
1 sdt lemon pasta

BAHAN V:

½ sdt cokelat pasta



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, 1 bagian campur dengan bahan III.
4. Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk memanjang. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan.
7. **Bahan IV:** Campur dan kocok menjadi satu hingga rata. Ambil 3 sdm adonan, campur dengan bahan V, aduk. Masukkan masing-masing adonan ke dalam kantung plastik segitiga.
8. Semprotkan *glazur* putih di atas permukaan kue hingga rata. Tambahkan dengan *glazur* cokelat lalu bentuk seperti pola marmer.
9. Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga kering. Angkat dan dinginkan.
10. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

480. nastar lemon

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula bubuk
¼ sdt garam
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
1 sdt lemon pasta

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

40 gram susu bubuk
360 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

500 gram selai nanas (lihat resep)

BAHAN IV:

Wijen hitam dan wijen putih secukupnya

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. *Spuit* atau cetak adonan berbentuk bunga di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Beri bahan III pada bagian tengahnya, taburi dengan bahan IV. Olesi bagian pinggirnya dengan bahan V hingga rata.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven dengan suhu 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



481. crescents cheese crips

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 100 gram margarin
- 20 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt *emplex*

BAHAN II:

- 2 kuning telur

BAHAN III:

- 150 gram keju parmesan parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 340 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt *baking powder*
- 40 gram susu bubuk

BAHAN V:

- Keju *gauda* parut secukupnya, untuk taburan



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk hati atau sesuai selera. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Taburi permukaan atasnya dengan bahan V hingga rata.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 25 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

482. nougat chocolate cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
100 gram gula bubuk
100 gram *knusfer*
½ sdt garam
1 butir telur
½ sdt vanili bubuk
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
50 gram susu bubuk
300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

250 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bentuk adonan berbentuk seperti kaki kuda atau huruf U. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
5. Celupkan bagian ujung kue dengan bahan III, biarkan hingga kering. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



483. chocolate flower cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
160 gram gula bubuk
½ sdt *emplex*
¼ sdt garam
¼ sdt vanili bubuk
2 butir telur

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
25 gram susu bubuk
25 gram cokelat bubuk
425 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

60 ml putih telur
200 gram gula bubuk
½ sdt cuka
½ sdt air jeruk lemon
½ sdt esens *nanas*/ lemon/ vanili

BAHAN IV:

100 gram *almond powder*



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 5 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* menjadi 2 bentuk bulat dan bunga. Rekatkan masing-masing bentuk menjadi satu bagian, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
5. **Bahan III:** Campur dan kocok menjadi satu hingga rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga.
6. Lapisi dan hias kue dengan bahan III hingga rata. Taburi bagian pinggirnya dengan IV.
7. Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.

484. black soft cookies

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 100 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdt *emplex*
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 2 kuning telur
- 1 putih telur

BAHAN III:

- 100 ml susu kental manis

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

- 1 sdt *baking powder*
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 250 gram *black soft powder*

BAHAN V:

- 30 gram *almond* kupas

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit* berbentuk polos. Semprotkan adonan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Letakkan bahan V di atasnya. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



485. golden leaf cookies

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
2 kuning telur
1 putih telur
100 gram *knusfer*
100 gram gula bubuk
½ sdt garam
½ sdt vanili bubuk
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
25 gram tepung maizena, sangrai
25 gram susu bubuk
350 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

Dark cooking chocolate secukupnya, lelehkan



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit* bentuk daun. Semprotkan adonan berbentuk daun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
5. Semprotkan dengan bahan III di atasnya sebagai hiasan, biarkan kering.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Catatan:

Bila ingin membuat adonan cokelat, bahan II diganti dengan 150 gram cokelat bubuk dan 300 gram tepung terigu protein sedang (segitiga).

486. cheese yolk Puff

BAHAN I:

- 350 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 1 sdt *double acting*
- 2 butir telur
- 1 sdt garam
- 100 ml air
- 100 gram margarin

BAHAN II (GILING TIPIS):

- 200 gram *korsvet* (*pastry* margarin)

BAHAN III (ULENI MENJADI SATU):

- 100 gram mentega
- 50 gram margarin
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 100 gram keju cheddar parut
- 100 gram keju parmesan parut
- 70 gram kuning telur matang, haluskan

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V:

- Wijen hitam & wijen putih secukupnya, atau keju cheddar parut secukupnya

1. Campur dan uleni bahan I menjadi satu hingga kalis dan tidak lengket ditangan.
2. Giling adonan, beri bagian tengahnya dengan bahan II, lipat rapi. Giling kembali lalu lipat dengan lipatan *single*. Lakukan hal yang sama sebanyak 4 kali.
3. Tambahkan bahan III ke dalam adonan yang telah digiling, lipat rapi. Giling kembali dengan ketebalan 3 mm, potong-potong dengan ukuran 1 x 8 cm lalu plintir.
4. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin hingga rata.
5. Poles dengan bahan IV hingga rata, taburi dengan bahan V.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 160°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering.
7. Angkat dan dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.



487. chocolate zebra cookies

BAHAN I:

125 gram margarin
100 gram mentega
150 gram gula bubuk
75 gram gula pasir
1 sdt *emplex*
½ sdt vanili bubuk
1 sdt *baking powder*

BAHAN II:

3 kuning telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram susu bubuk
160 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
40 gram minuman susu berenergi, misal milo atau ovaltine

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

30 gram cokelat bubuk
160 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
30 gram susu bubuk

BAHAN V(CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
3. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian campur dengan bahan III dan satu bagian lagi campur dengan bahan IV, aduk.
4. Giling masing-masing adonan dengan ketebalan 5 mm, simpan ke dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga agak mengeras.
5. Poles adonan dengan bahan V lalu tumpukkan dengan adonan yang satunya. Simpan kembali ke dalam lemari pendingin selama 15 menit.
6. Potong adonan menjadi 4 bagian, lalu tumpuk ke atas membentuk 8 lapis. Simpan kembali ke dalam lemari pendingin hingga agak mengeras.
7. Potong-potong ukuran 2 x 6-8 cm, letakkan dan susun ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
8. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering.
9. Angkat dan dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.

488. cheeshire cookies

BAHAN I:

200 gram mentega
100 gram margarin
1 sdt gula bubuk
1 sdt garam
½ dt merica bubuk
1 sdt *emplex*
1 sdt *cayenne papper*

BAHAN II:

4 kuning telur
1 putih telur

BAHAN III:

175 gram keju *cheedar* parut
175 gram keju parmesan parut

BAHAN IV (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
40 gram susu bubuk
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN VI:

100 gram keju cheddar/ keju parmesan parut
Wijen hitam secukupnya

1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, potong-potong ukuran 1 x 1 ½ cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Olesi permukaan kue dengan bahan V hingga rata, taburi dengan bahan VI.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



489. cajun flossy cookies

BAHAN I:

- 100 gram mentega
- 50 gram margarin
- 1 butir telur
- 65 gram gula bubuk
- 1 sdt penyedap rasa (bila suka)
- ¼ sdt garam
- 1 sdt *cajun seasoning*
- 1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- ½ sdt *baking powder*
- 25 gram susu bubuk
- 25 gram tepung maizena, sangrai
- 175 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN IV:

- 100 gram abon ayam/abon sapi/abon udang



1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit*, semprotkan adonan di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan III, taburi bahan IV.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150 °C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

490. corn flakes cookies

BAHAN I:

150 gram mentega
100 gram margarin
150 gram gula bubuk
2 kuning telur
1 putih telur
½ sdt garam
1 sdt *emplex*
½ sdt vanili bubuk
½ sdt esens susu

BAHAN II:

100 gram *corn flakes,* hancurkan
100 gram kacang mete cincang, panggang ½ matang

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
½ sdt soda kue
40 gram *susu bubuk*
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV:

Ceri merah secukupnya, potong kecil
Ceri hijau secukupnya, potong kecil
Kismis / cokelat chip secukupnya

1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Cetak dengan menggunakan 2 buah sendok bentuk bulat di dalam loyang yang telah dioles dengan sedikit margarin hingga rata. taburi atasnya dengan bahan IV.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



491. salted pumpkin milano

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 125 gram margarin
- 3 kuning telur
- 1 sdt *emplex*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

BAHAN II:

- 40 gram *smoked beef*, cincang
- 80 gram keju parmesan parut
- 80 gram keju cheedar parut

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 1 sdt *baking powder*
- 40 gram susu bubuk
- 40 gram tepung *rex milano*
- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV(CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V:

- Kuaci secukupnya

1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk bunga. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan IV hingga rata, taburi bahan V.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



492. melt in the mouth cookies

BAHAN I:

- 125 gram mentega
- 125 gram margarin
- 175 gram gula bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt esens susu
- 1 sdt *emplex*
- 2 kuning telur

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

- 1 sdt *baking powder*
- 30 gram tepung maizena, sangrai
- 30 gram susu bubuk
- 375 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III (CAMPUR DAN SARING):

- 5 Kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN IV:

- Kenari secukupnya, belah 2, panggang ½ matang

1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* berbentuk daun. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata, beri bahan IV di atasnya lalu poles kembali dengan bahan III.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



493. pepper steak cookies

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 150 gram margarin
- 1 sdt penyedap rasa (bila suka)
- 1 sdt *emplex*
- 2 sdm *pepper steak*
- 1 sdt garam
- 2 butir telur

BAHAN II:

- 150 gram keju cheedar parut
- 150 gram keju parmesan parut

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram susu bubuk
- 450 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V:

- Keju parmesan *atau* Keju cheddar parut secukupnya

1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, potong-potong 1 x 3 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan IV hingga rata, taburi atasnya dengan bahan V.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 20 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 20 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



494. durian crispy cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
100 gram margarin
75 gram gula bubuk
100 gram gula pasir halus (*kastor)*
¼ sdt garam
1 sdt *emplex*

BAHAN II:

2 kuning telur
1 putih telur

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
40 gram susu bubuk
50 gram durian bubuk
25 gram tepung maizena, sangrai
350 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V:

Strinmit hijau secukupnya, untuk taburan

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II, kocok kembali hingga rata.
3. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk durian. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
5. Poles permukaan kue dengan bahan IV hingga rata, taburi bahan V.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



495. orange almond stick cookies

BAHAN I:

- 200 gram mentega
- 100 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt garam
- 1 sdt *emplex*
- 2 sdm oranye pasta
- 2 kuning telur

BAHAN II:

- 50 gram *fruit oranye*, potong kecil-kecil
- 50 gram *almond powder*

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram susu bubuk
- 50 gram tepung maizena, sangrai
- 450 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V:

- 100 gram *jelfix/* selai apricot

BAHAN VI:

- 50 gram *almond*, potong memanjang

BAHAN VII:

- 50 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan



1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, potong ukuran 1 x 8 cm. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan IV hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, angkat.
5. Olesi dengan bahan V, taburi dengan bahan VI. Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga matang dan kering.
6. Angkat dan dinginkan. Semprotkan dengan bahan VII, biarkan kering.
7. Simpan ke dalam wadah kedap udara.

496. choco chex cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
75 gram gula pasir halus (*kastor*)
75 gram gula bubuk
1 butir telur
½ sdt vanili bubuk
1 sdt *emplex*

BAHAN II (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
20 gram tepung maizena, sangrai
300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III:

50 gram meyses

BAHAN IV(CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN V:

250 gram *choco"s chex*

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, cetak dengan *ring cutter cookies* bentuk menyerupai dasi. Letakkan dan susun di dalam oven yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan IV hingga rata, letakkan bahan V tepat pada bagian tengah.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



497. tyroline cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
75 gram margarin
150 gram gula palem
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
½ sdt vanili bubuk
¼ sdt garam



BAHAN II (CAMPUR):

50 gram susu bubuk
125 gram *almond powder*
300 gram *havermut*, haluskan

BAHAN III:

50 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit*, semprotkan adonan berbentuk *zig-zag* di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
5. Semprotkan permukaan kue dengan bahan III, biarkan mengeras.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

498. biskuit udang kering

BAHAN I:

- 150 gram mentega
- 150 gram margarin
- 125 gram gula bubuk
- 1 sdt *emplex*
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa (bila suka)
- 1 butir telur

BAHAN II (CAMPUR DAN SARING):

- 1 sdt *baking powder*
- 40 gram susu bubuk
- 400 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN III (CAMPUR DAN SARING):

- 5 kuning telur
- 1 sdm air
- ½ sdt minyak sayur
- 2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN IV (CAMPUR DAN HALUSKAN):

- 100 gram ebi, sangrai
- ½ sdt penyedap rasa, bila suka
- ¼ sdt merica bubuk
- 1-2 sdm gula bubuk

1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Masukkan bahan II sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam kantung plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit*.
3. Semprotkan adonan berbentuk kerang atau sesuai selera di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Olesi permukaan kue dengan bahan III hingga rata, taburi dengan bahan IV.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



499. brownies cookies

BAHAN I (KOCOK MENGEMBANG):

- 100 gram mentega
- 75 gram margarin
- 300 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan
- ½ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam

BAHAN II:

- 5 butir telur
- 300 gram gula pasir



BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*

BAHAN IV:

- 30 gram *almond*, untuk taburan

1. Kocok bahan II hingga gula larut dan setengah mengembang. Tambahkan bahan I, aduk rata.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam loyang ukuran 24 x 24 x T 2 yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata menjadi 6 loyang. Taburi dengan bahan IV.
4. Panggang ke dalam oven dengan suhu 190°C selama 10 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong bentuk persegi ukuran 8 x 6 cm, letakkan dan susun kembali di dalam loyang.
6. Panggang kembali ke dalam oven dengan suhu 100°C selama 15 menit hingga kering. Angkat dan dinginkan.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

500. biskuit chocolate butter cookies

BAHAN I:

125 gram mentega
125 gram margarin
125 gram gula bubuk
2 kuning telur
1 putih telur
1 sdt *emplex*
½ sdt garam
¼ sdt vanili bubuk

BAHAN II:

100 gram kacang mete cincang, panggang ½ matang
100 gram biskuit cokelat (misal oreo), hancurkan

BAHAN III (CAMPUR DAN AYAK):

1 sdt *baking powder*
½ sdt soda kue
40 gram susu bubuk
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN IV:

Biskuit cokelat berbentuk ring secukupnya

1. Campur dan kocok bahan I hingga mengembang dan putih. Tambahkan bahan II, aduk.
2. Masukkan bahan III sedikit demi sedikit, aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Bentuk adonan bulat sebesar kelereng, letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Letakkan bagian tengahnya dengan bahan IV sebagai hiasan.
5. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.



501. wafer cheese cookies

BAHAN I:

200 gram mentega
100 gram margarin
125 gram gula bubuk
1 sdt *emplex*
½ sdt vanili bubuk
2 kuning telur

BAHAN II:

50 ml *fresh cream*

BAHAN III:

100 gram keju cheedar parut
100 gram keju bubuk

BAHAN IV (CAMPUR DAN SARING):

1 sdt *baking powder*
500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga

BAHAN V (CAMPUR DAN SARING):

5 kuning telur
1 sdm air
½ sdt minyak sayur
2 tetes pewarna kuning telur

BAHAN VI:

250 gram wafer, potong

BAHAN VII:

Keju cheedar secukupnya, parut



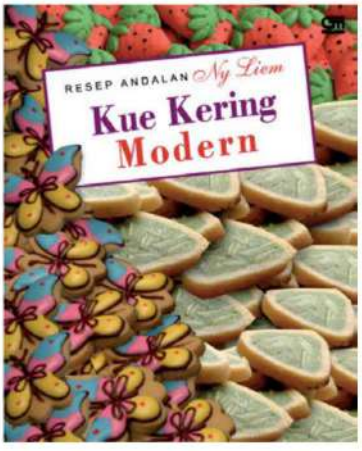
1. Campur dan kocok bahan I menjadi satu hingga mengembang dan putih.
2. Tuangkan bahan II, aduk rata. Tambahkan bahan III, aduk.
3. Masukkan bahan IV sedikit demi sedikit, aduk berlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Giling adonan dengan ketebalan 3 mm, poles dengan bahan V hingga rata.
5. Beri adonan dengan bahan VI, gulung dan potong-potong. Letakkan dan susun di dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
6. Olesi permukaan adonan dengan bahan V hingga rata. Taburi bahan VII.
7. Panggang ke dalam oven dengan suhu 150°C selama 15 menit, kecilkan suhu oven menjadi 100°C lalu panggang kembali selama 15 menit hingga matang dan kering. Angkat dan dinginkan.
8. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

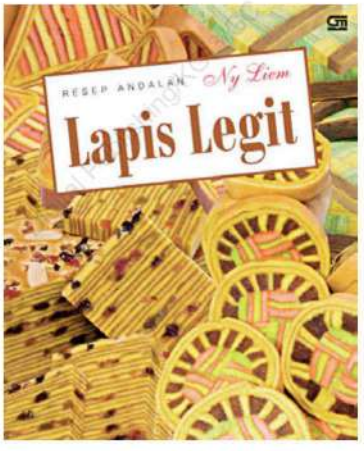
RESEP ANDALAN NY. LIEM
YANG TELAH DITERBITKAN OLEH
PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA

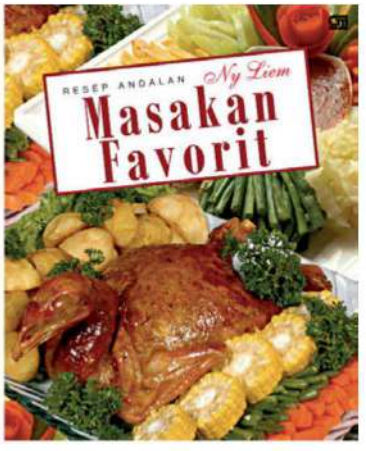


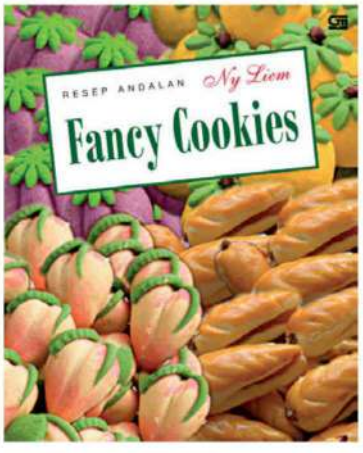


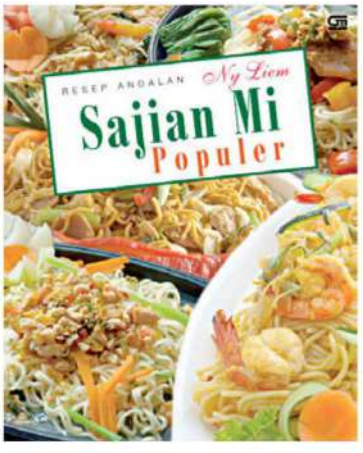






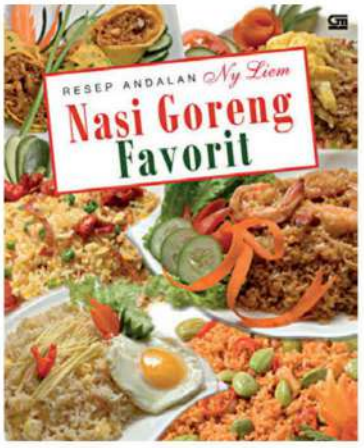


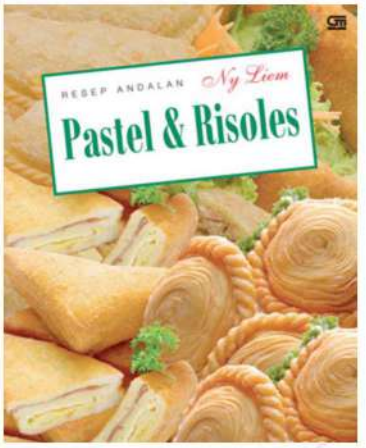


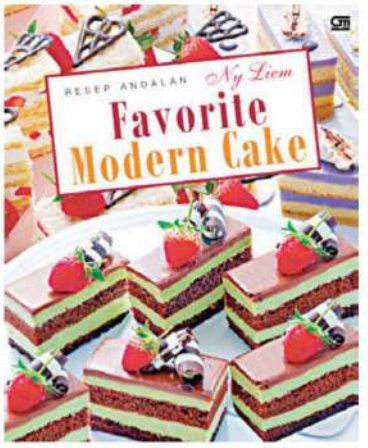


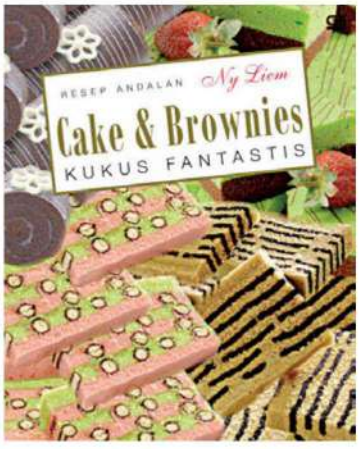


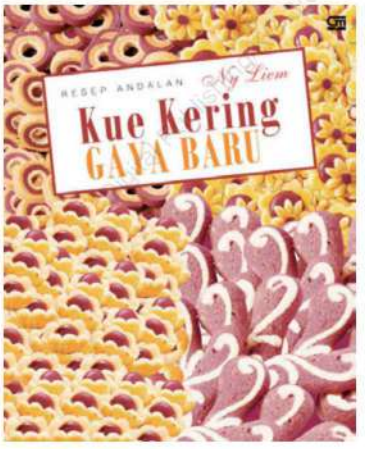
RESEP ANDALAN NY. LIEM
YANG TELAH DITERBITKAN OLEH
PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA

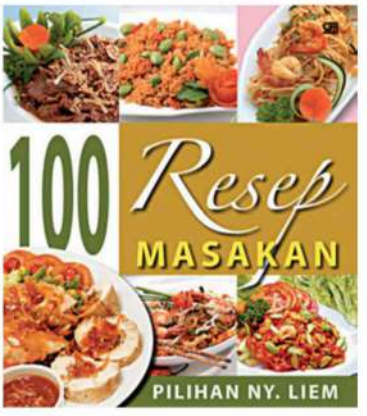










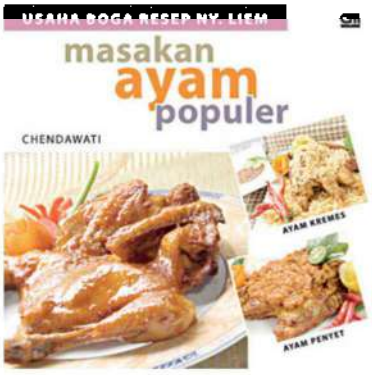








RESEP ANDALAN NY. LIEM
YANG TELAH DITERBITKAN OLEH
PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA

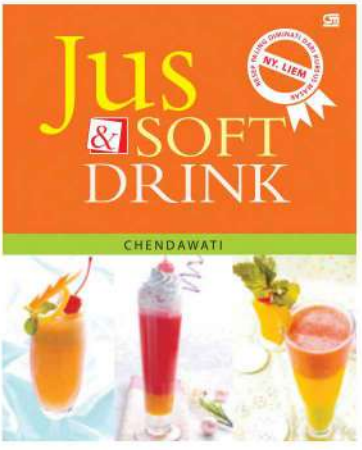




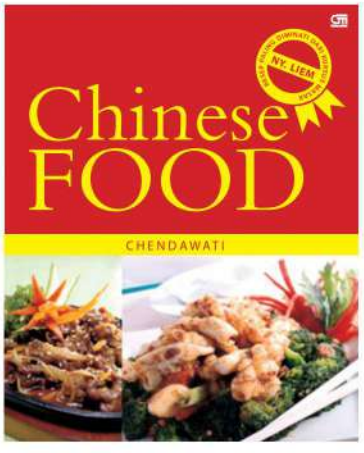




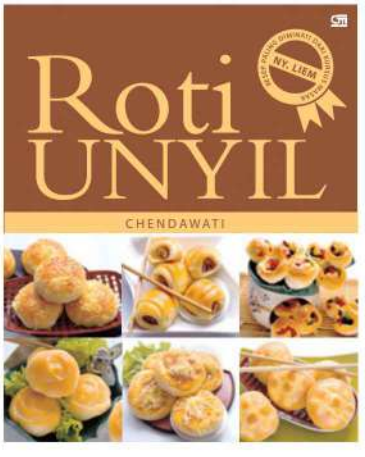
RESEP ANDALAN NY. LIEM
YANG TELAH DITERBITKAN OLEH
PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA

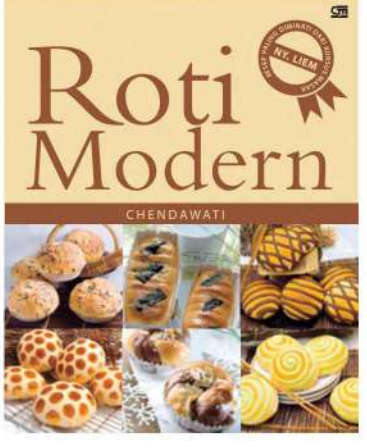












500 RESEP
KUE & MASAKAN
KOLEKSI KURSUS MASAK

Ny. Liem

YANG PALING DIMINATI



BEST SELLER – EDISI EKSKLUSIF

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I, Lantai 4–5
Jl. Palmerah Barat 29–37
Jakarta 10270

www.gramedia.com

ISBN: 978-979-22-6256-8
9 789792 262568
GM 21001100168



Ingin ikut mempraktikkan resep kue dan masakan yang diajarkan di kursus masak Ny. Liem dan menikmati hasilnya? Atau ingin memperkaya khazanah resep andalan di usaha boga Anda? Miliki segera buku ini! 500 resep yang diajarkan di tempat kursus tersebut bisa Anda temukan di sini, misalnya *Brownies Kukus Putih Telur, Cheesy Steam Domino Brownies, Roti Pisang Keju, Apple Rainbow Bread, Pandan Bun, Chicken Curry Pastel, Otak-Otak, Carabikang Durian, Nasi Goreng Rica-Rica, Mi Goreng Special, Ayam Panggang Klaten, Laksa Mi Aceh, Honey Green Pudding, Fresh Orange Juice, Nastar*, dsb.



Kursus masak Ny. Liem merupakan tempat kursus masak yang sangat terkenal di Bandung dengan jumlah murid ribuan, tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep yang diajarkan sangat diminati para pencinta dan praktisi boga, juga telah menjadi resep andalan puluhan usaha boga para alumninya.