Natural
cooking club

241

resep makanan favorit antigagal

FATMAH BAHALWAN & TIM NCC

Natural
cooking club

241

resep makanan favorit antigagal

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
KOMPAS GRAMEDIA

241 RESEP MAKANAN FAVORIT ANTIGAGAL

Oleh: Fatmah Bahalwan & Tim NCC

GM 210 01130031

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

Editor:
Intarina Hardiman

Copy Editor:
Yudho Asmoro

Properti & Food Stylist:
Natural Cooking Club & Nadrah Shahab

Foto:
Riana Ambarsari

Sampul dan Perwajahan:
Ichsan Widodo

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Februari 2013

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

prakata

Terima kasih telah memilih buku resep Antigagal ini sebagai salah satu sahabat setia Anda di dapur. Setiap resep dalam buku ini telah teruji, bukan hanya oleh saya, dapur uji, ataupun satu dua orang saja. Tapi oleh ratusan bahkan mungkin ribuan *member Natural Cooking Club*, para peserta kursus, dan siapapun yang mengakses website NCC. Para NCC-ers pula yang mengusulkan agar semua resep tersebut dijadikan satu menjadi buku, agar lebih nyaman dan mudah dibawa-bawa ke dapur.

Maka dengan segenap cinta dan dedikasi, buku ini saya persembahkan untuk semua member milis NCC, di manapun Kalian berada.

Juga untuk Anda pencinta dunia kuliner. Terima kasih. Sesungguhnya, Anda-lah sumber inspirasi itu.

Fatmah Bahalwan

daftar ISI

PRAKATA 3

ANTIGAGAL PASTI JADI

a. Bahan yang Bagus 15
b. Alat yang Baik 19
c. Resep yang Teruji 21
d. Menguasai Teknik 24

AYAM

- Angsio Kaki Ayam 30
- Ayam Balado Kemangi 32
- Ayam Goreng ala Resto 34
- Ayam Goreng Ungkep 36
- Ayam Masak Cabai Hijau 38
- Ayam Masak Kecap 40
- Chicken Drum Stick 42
- Opor Kuning 44
- Ayam Bumbu Manado 46

DAGING

- Bakso Sapi 50

- Daging Paprika 52
- Empal Manis 54
- Gulai Kambing 56
- Jangan Brongkos 58
- Rawon 60
- Tongseng 62

IKAN DAN SEAFOOD

- Sambal Goreng Udang Kentang 66
- Sambal Udang Telur Puyuh 68
- Steak Tenggiri Saus Putih 70

LAUK PAUK

- Kering Tempe 74
- Oseng Tempe Kacang Panjang 76
- Pepes Tahu Kemangi 78
- Perkedel Kentang Panir 80
- Sambal Endog 82
- Sambal Goreng Hati Kentang 84
- Semur Tahu Telur Puyuh 86
- Tahu/Tempe Bacem 88
- Telur Balado 90
- Tempe Kemul 92
- Tumis Tahu Jamur Hioko 94
- Ulukutek Oncom 96

NASI DAN PENGGANTINYA

- Bubur Ayam 100
- Ketupat 102
- Lontong 104
- Mi Telur Istimewa 106
- Nasi Ayam Hainan 108
- Nasi Goreng Smoked Beef 110
- Nasi Goreng Teri Medan 112
- Nasi Tumpeng Kuning 114
- Nasi Pandan 116

SAYURAN

- Kailan Cah Ayam 120
- Buncis Bumbu Kari 122
- Cah Jagung Muda Jambal Roti 124
- Lodeh Udang Bumbu Merah 126
- Oseng Peria Teri 128
- Salad Campur Sari 130
- Salad Mangga 132
- Urap Sayuran 134
- Zalatah 136

SUP DAN SOTO

- Laksa Jakarta 140
- Sup Telur Puyuh 142
- Soto Betawi 144
- Soto Matraman 146
- Soto Tegal 148
- Sup Kimlo 150
- Sup Krim Ayam Jamur 152
- Sup Tomat Bola Ayam 154
- Tekwan 156
- Zupa Sup 158

BUTTERCAKE

- Buttercake Dasar 8 Telur 162
- Buttercake Dasar 2 Telur (Cinnamon Cake) 164
- Simple Marmer Pound Cake 166
- Banana Cake 168
- Ontbijtkoek 170
- Classic Cheesecake 172
- Butter Cheesecake 174
- Bolu Durian 176
- Cake Mentega Kurma 178

SPONGE CAKE

- Sponge Cake 182

- Bolu Tape 184
- Bolu Hongkong 186
- Cake Pandan Vla Pandan 188

LAPIS SURABAYA & BOLU GULUNG

- Lapis Surabaya 192
- Resep Dasar Bolu Gulung 194
- Bolu Gulung Moka 196
- Bolu Gulung Medan 198

CAKE KUKUS

- Bolu Kukus 10 Menit 202
- Bolu Kukus 200 204
- Bolu Kukus Ketan Hitam 206
- Brownies Kukus Lapis Cokelat 208
- Zebra Cake Kukus 210
- Cake Kukus Moka Cokelat 212
- Bolu Kukus Mambo 214

CHIFFON & COTTON CAKE

- Chiffon Pandan Cake 218
- Banana Chiffon Cake 220
- Chiffon Rainbow Cake 222
- Chiffon Cake Ketan Hitam 224
- Chiffon Cake Durian 226
- Chocolate Brownies Cotton Cake 228
- Lapis Mandarin Cotton Cake 230
- Orange Cotton Roll Cake 232
- Rainbow Cotton Cake 234

CAKE YANG BUKAN CAKE

- Cake Karamel 238
- Lapis Beras 240

CAKE INTERNASIONAL

- Black Forest 244
- Blueberry Cheesecake 246
- Opera Cake 248
- Gateau African 250
- Sacher Torte 252

CLASSIC COOKIES

- Nastar 256
- Kaastengels Bunga 258
- Putri Salju 260
- Sagu Keju 262
- Lidah Kucing Keju 264
- Lidah Kucing Moka 266
- Kue Kering Selai Kacang 268
- Speculass Kenari 270
- Ampyang Cokelat 272
- Kue Semprong Wijen Hitam 274

MODERN COOKIES

- Egg Roll 278
- Almond Egg Roll 280
- Cereal Chocolate Chips Cookies 282
- Cereal Mocca Katetong 284
- Crispy Lemon Corn Flake 286
- Oatmeal Cheese Cookies 288
- Parmesan Cheese Stick 290
- Parsley Corn Flake Kaastengel 292
- Snow Ball Coconut Cookies 294
- Watermelon Cookies 296

SNACK MANIS

- Apple Pie 300
- Apple Tartlet 302

- Bika Ambon Oval 304
- Bongko Mutiara 306
- Carabikang 308
- Crepes 310
- Dadar Gulung 312
- Fruit Pie 314
- Ka Nom Look Choub 316
- Kacang Besto Gula Merah 318
- Klepon 320
- Ketan Salak 322
- Khamir 324
- Kue Lumpur 326
- Kue Mangkok Mekar 328
- Muffin Tapai Keju 330
- Onde-onde Ketawa 332
- Serikaya Pisang Kepok 334
- Singkong Thailand (Sweet Cassava) 336
- Sus Isi Vla 338
- Sweet Potato Balls 340
- Talam Pandan 342
- Tapai Ketan Hijau 344
- Tar Tapai Ketan Muda 346

SNACK GURIH

- American Risoles 350
- Arem-arem Sambal Tempe 352
- Fritata Italia 354
- Hakau Udang 356
- Kacang Bawang 358
- Kacang Telur 360
- Kroket Kentang 362
- Kroket Rendang 364
- Lemper Panir 366
- Lumpia Udang Mayonnaise 368
- Martabak Mini 370
- Panada Udang Pedas 372
- Pangsit Goreng 374

- Pastel Goreng 376
- Pastel Tutup 378
- Quiche Lorraine 380
- Sawut Triwarna 382
- Semar Mendem Isi Abon 384
- Semprong Telur 386
- Siomay Udang Telur Puyuh 388
- Sus Rogout 390
- Sosis Solo 392
- Talam Ebi 394

ROTI DAN DONAT

- Donat & Ollie Ballen 398
- Donat Ala Kafe 400
- Donat Almond 402
- Donat Kentang 404
- Roti Bluder 406
- Roti Empuk/Soft Bread 408
- Roti Cokelat 410
- Roti Goreng Isi Ayam 412
- Roti Kasur 414
- Roti Keju 416
- Roti Pandan 418
- Roti Polo 420
- Roti Tawar 422

DESSERT

- Agar-agar Merah Putih 426
- Asinan Jakarta 428
- Biji Salak 430
- Bubur Kacang Hijau 432
- Bubur Ketan Hitam 434
- Bubur Rang-rang 436
- Bubur Sagu Mutiara 438
- Bubur Sumsum 440
- Bubur Sumsum Hijau 442

- Candil Ketan 444
- Carang Gesing 446
- Coconut Custrad Pudding 448
- Coffee Mocca Custrad Pudding 450
- Jenang Jagung Mutiara 452
- Kolak Campur Sari 454
- Kolak Ketan Durian 456
- Marmer Hunkue 458
- Mousse Durian 460
- Orange Baba 462
- Pingky Chocolate Pudding 464
- Pingky Pudding Bavarois 466
- Puding Almond Gelas 468
- Puding CokeLat Saus Tiramisu 470
- Puding Gelas Blueberry 472
- Puding Gelas Cendol Hijau 474
- Puding Lapis Karamel 476
- Puding Lapis Custrad 478
- Puding Mozaik Orange 480
- Puding Pandan Saus Durian 482
- Puding Si Hitam Putih 484
- Puding Karamel 486
- Rujak Serut 488
- Sop Buah Campur 490
- Sorbet Mangga 492
- Sorbet Melon Hijau 494
- Sorbet Nanas 496
- Sorbet Stroberi 498
- Tiramisu 500

MINUMAN

- Aneka Simple Syrup 504
- Ananas Squash 506
- Es Buah Campur 508
- Es Buah Hijau 510
- Es Campur Rumput Laut 512
- Es Kelapa Gula Merah 514

- Es Kelapa Jeruk 516
- Es Mentimun 518
- Es Merah Delima (Tum Tim Krob) 520
- Es Panca Warna 522
- Es Teller 524
- Hot Chocolate 526
- Jus Paprika 528
- Jus Pepaya Nanas 530
- Jus Wortel 532
- Susu Karamel Kopi 534
- Susu Kedelai 536
- Wedang Angsle 538
- Wedang Ronde 540
- Wedang Roti Pisang 542
- Wedang Serai 544

SEKILAS NATURAL COOKING CLUB 546

antigagal

PASTI JADI

Anda tidak akan gagal membuat masakan atau kue bila keempat elemen berikut ini tersedia: bahan yang bagus, alat yang baik, resep yang teruji, dan keterampilan yang memadai. Pastikan Anda memiliki keempat hal ini lalu ucapkan selamat tinggal pada kata gagal.

BAHAN YANG BAGUS

1. Telur

Gunakan selalu telur yang segar dalam suhu ruang.
Ciri-ciri telur segar: kuning dan putih telur masih sangat kental.

Jika telur baru saja dikeluarkan dari lemari es, biarkan hingga mencapai suhu ruang sebelum digunakan. Telur yang dingin sulit mengental ketika dikocok.

2. Tepung Panir

Tepung panir adalah tepung untuk memanir aneka makanan. Tepung panir dapat berupa tepung roti biasa yang berwarna cokelat, tepung roti putih atau populer dengan nama tepung tempura, tepung roti oranye, kelapa kering, bahkan *oatmeal* pun dapat dijadikan bahan panir. Selalu simpan di tempat yang kering dan tertutup rapat, agar tidak mudah apek.

3. Mixed vegetable

Mixed vegetable adalah aneka sayuran yang sudah dipotong kecil-kecil, biasanya dijual beku di pasar swalayan. Umumnya berupa campuran wortel, buncis, jagung, dan kacang polong.

4. Nasi Putih Pera

Nasi yang bagus untuk dijadikan nasi goreng adalah nasi pera, atau nasi yang butirannya *ambyar* terpisah-pisah, bukan yang pulen. Umumnya didapat dari nasi yang sudah menginap semalam, tapi belum basi. Nasi pera ini mudah diaduk dan dicampur dengan aneka bahan, sehingga bumbu dan isi nasi goreng lebih meresap dan menyatu dengan nasi.

5. Susu Evaporated

Susu *evaporated* adalah susu cair yang kadar airnya sudah dikurangi dengan cara penguapan. Tersedia dalam kemasan kaleng, berwarna krem, lebih kental dari susu biasa, memiliki rasa lebih gurih. Susu *evaporated* sebaiknya tidak diganti dengan susu biasa, karena rasa gurihnya akan beda.

6. Lemak: Mentega, Margarin, Minyak

Mentega terbuat dari lemak susu (hewani), sedangkan margarin terbuat dari lemak tumbuhan (nabati). Keduanya bisa saling menggantikan, hanya akan ada perbedaan pada rasa dan aroma. Lemak bersifat berat, di dalam adonan telur, dia akan cenderung turun ke dasar mangkuk. Karena itu ketika mengaduk lemak ke dalam adonan telur, pastikan tidak ada lagi lemak yang mengendap di dasar mangkuk, karena akan menyebabkan kue menjadi bantat.

7. Tepung dan Bahan Bubuk Lainnya

Pastikan tepung yang Anda gunakan tidak berbau apek. Tepung dan bahan bubuk lainnya, seperti: cokelat bubuk, *baking powder,* tepung maizena, gula bubuk, dll, perlu diayak sebelum digunakan agar tidak menggumpal dan bersih. Campur bahan-bahan bubuk, lalu ayak langsung di atas adonan telur/mentega. Bahan tepung/bubuk, walaupun tidak seberat lemak, juga punya kecenderungan turun di dalam adonan telur. Karenanya usahakan adonan *cake* yang sudah dicampur tepung tidak mengantri cukup lama sebelum dipanggang.

8. Gula

Selalu gunakan gula yang berbutir halus (kastor). Jika tidak ada, blender sebentar gula kasar Anda hingga agak halus, gula siap digunakan.

9. Whipping Cream

Whipping cream adalah krim yang akan mengental ketika dikocok. Tersedia dalam bentuk cair dan bubuk, *dairy* (dari lemak susu/hewani) maupun *non-dairy* (dari lemak tumbuhan/nabati). Krim mudah pecah (terpisah antara lemak dengan air) bila kontak dengan suhu hangat. Gunakan krim *non-dairy* untuk hasil yang lebih kokoh dan stabil.

10. Bahan Pembantu

Bahan pembantu lazim disebut dengan 'obat'. Digunakan dalam jumlah sedikit untuk membantu membentuk adonan yang stabil, mengembangkan kue, dan merenyahkan *cookies*.

- ***Emulsifier*** adalah pengemulsi, untuk menyatukan berbagai bahan menjadi adonan yang homogen dan stabil. Pastikan *emulsifier* masih dalam keadaan berfungsi baik dan tidak kadarluasa.
- ***Baking Powder*** adalah bahan pengembang, yang akan menghasilkan udara di dalam adonan sehingga adonan naik ketika dipanggang. Selalu simpan *baking powder* dalam kemasan tertutup untuk menjaga kualitasnya. Untuk hasil yang sempurna, gunakan *baking powder double acting*.
- ***Cream of Tartar*** adalah bahan pembantu untuk menstabilkan putih telur ketika dikocok sehingga tidak mudah mencair kembali. Penggunaannya bisa diabaikan, atau diganti dengan 1 sdm gula pasir atau 1 sdt air perasan jeruk nipis.

11. Flavor dan Pewarna

Dalam membuat kue, kita sering membutuhkan pewarna dan perasa (*flavoring*), baik yang alami maupun buatan.

Alami: parutan kulit jeruk, air perasan daun pandan/suji, dll.

Buatan: pasta dan esens. Pasta memberikan warna dan rasa, sedangkan esens yang memberikan rasa saja. Gunakan pasta dan esens bermutu baik (biasanya harganya lebih mahal) agar cita rasa kue pun enak dan tidak meninggalkan *after taste* di mulut.

12. Isi dan Taburan

Kacang-kacangan: panggang kacang-kacangan terlebih dahulu hingga keemasan dan harum agar cita rasanya lebih enak. Biarkan dingin sebelum dicampurkan ke dalam adonan.

Buah Kering: jika diinginkan, buah kering bisa direndam sebentar di dalam air buah, minuman beralkohol, atau air hangat supaya lembab dan gembung kembali. Tiriskan sebelum dicampur ke dalam adonan.

Chocolate Chips: ciri-ciri cokelat bermutu baik: lumer di dalam mulut, rasanya enak, tidak ada *after taste*, tidak melekat di langit-langit mulut.

Bahan isi dan taburan bersifat berat dan akan turun di dalam adonan. Karena itu selalu campurkan di saat terakhir dan langsung panggang kue sesudahnya.

13. Ragi

Ragi adalah jamur yang akan aktif ketika bertemu cairan dan panas. Gunakan ragi yang masih bagus kualitasnya, masih tersimpan dalam kemasan kedap udara dan tidak

kadaluarsa. Sebaiknya gunakan ragi instan dalam kemasan kecil-kecil (11 g) agar tidak ada kelebihan ragi yang harus disimpan.

Dalam pembuatan roti, ragi tidak boleh bertemu langsung dengan garam dan atau margarin/mentega karena kedua bahan ini akan menghambat kerja ragi. Aduk ragi dengan bahan lainnya hingga menjadi satu adonan yang tercampur rata, barulah garam dan margarin/mentega ditambahkan belakangan.

14. Memilih Buah

Pilihlah buah-buahan yang terlihat segar, permukaannya licin tidak ada cacat. Untuk buah avokad, pilih yang sudah empuk dan gagangnya kelihatan tua (besar).

15. Air Kapur Sirih

Air kapur sirih membantu buah-buahan agar bertekstur renyah. Kapur sirih bisa dibeli di pasar tradisional. Perhatikan bahwa yang diambil adalah air rendamannya, bukan kapur sirihnya. Baca cara membuat air kapur sirih di bagian Menguasai Teknik.

16. Susu dan Krim

Dalam pembuatan ***dessert***, bila tidak disebutkan khusus, maka susu dan krim adalah dalam bentuk cair/segar. Jika krim harus dikocok hingga kental, hindari suhu hangat ketika mengocoknya, karena krim akan mudah pecah (terpisah lemak dan airnya). Bila perlu, gunakan krim ***non-dairy*** untuk hasil yang lebih kokoh dan stabil.

17. Santan

Santan dapat diperoleh dari kelapa segar maupun menggunakan santan instan.

Santan sangat kental diperoleh dari:

1 butir kelapa parut diperas tanpa air, sering disebut juga dengan nama ***kanil***.
1 kotak santan instan tanpa campuran air.

Santan kental diperoleh dari:

1 butir kelapa parut diperas dengan 250 ml air.
200 ml santan instan + 200 ml air.

Santan cair diperoleh dari:

1 butir kelapa parut diperas dengan 750 ml air.
200 ml santan instan + 800 ml air.

alat YANG BAIK

Peralatan masak yang baik umumnya terbuat dari logam yang tebal, karena panas akan lebih merata dan tahan lama. Alat masak berwarna perak akan memantulkan panas, sedangkan warna gelap akan menyerap panas. Semuanya sama-sama baik, yang penting Anda memelihara dan mengenalinya. Serta perhatikan bahwa peralatan yang memiliki lapisan antilengket tidak boleh berpasangan dengan sodet/sendok logam karena akan mengikis lapisannya. Gunakan sodet/sendok kayu.

1. Mangkuk, Spatula, dan Sendok Kayu

Gunakan mangkuk, *spatula,* dan sendok kayu yang bersih dari kotoran dan lemak. Pada adonan telur, sedikit saja sisa lemak akan membuat adonan sulit mengental. Sesuaikan ukuran mangkuk dan *spatula*/sendok kayu dengan jumlah adonan yang akan diolah. Bila adonan berjumlah banyak, tentu gunakan alat berukuran lebih besar.

2. Mikser

Mikser listrik berbeda-beda kekuatannya tiap merk. Karena itu tidak ada patokan khusus berapa lama Anda harus mengocok adonan, karena tergantung kekuatan masing-masing mikser. Gunakan mikser bertenaga kuat, karena akan mempersingkat waktu pengocokan. Mikser yang lemah mengharuskan adonan dikocok dalam waktu lama, mengakibatkan panas motor merambat melalui besi pengocok dan akhirnya ke adonan. Adonan mentega akan meleleh sebelum mengembang, adonan krim akan mudah pecah.

3. Pastry Blender

Pastry blender sangat bagus digunakan untuk mengaduk adonan *cookies.* Bentuknya yang khas menyebabkan mentega/margarin tercampur dengan tepung terigu tanpa gerakan menekan yang berlebihan, sehingga *cookies* akan renyah.

4. Loyang dan Cetakan

Gunakan loyang berkualitas baik, tidak terlalu tipis dan tidak terlalu tebal. Loyang berwarna gelap akan menyerap panas, sedangkan loyang berwarna silver akan

memantulkan panas. Gunakan loyang berwarna silver untuk hasil panggangan kecokelatan yang cantik.

Kecuali pada pembuatan *chiffon cake*, selalu olesi loyang dengan margarin sebelum digunakan. Pada pembuatan kue kering, celupkan cetakan *cookies* ke dalam tepung terigu sebelum digunakan untuk mencetak agar cetakan tidak lengket ke adonan.

5. Kertas roti dan kertas baking

Pada pembuatan *cake*, akan lebih baik jika dasar loyang dialasi dengan kertas roti setelah dioles margarin untuk memastikan dasar *cake* mulus dan rata. Kertas roti warnanya abu-abu buram. Sedangkan untuk memanggang *cookies*, gunakan kertas *baking* untuk mengalasi loyang. Kertas *baking* ini berwarna putih dan menjamin *cookies* tidak menempel di loyang sehingga loyang tidak perlu lagi dioles margarin, hasil *cookies* akan mulus cantik. Kertas *baking* mudah didapatkan di toko bahan kue. Jika tidak ada, olesi loyang dengan margarin hingga rata.

6. Oven

Kenali oven Anda sebaik-baiknya. Oven kompor sekalipun akan memberikan hasil maksimal jika Anda mengenalnya dengan baik. Jangan biarkan kotoran bekas memanggang menumpuk di dasar oven karena akan mempengaruhi penyebaran panas. Bila perlu letakkan *tray* berisi pasir bersih di dasar oven untuk memastikan panas merata dan menampung kotoran yang mungkin jatuh, atau alasi dasar oven dengan *aluminium foil*.

7. Timer

Siapkan *timer*! Sehingga Anda bebas mengerjakan pekerjaan lain selagi menunggu adonan matang.

8. Gelas Saji

Untuk minuman panas, sajikan dalam cangkir/gelas yang memiliki gagang sehingga mudah dipegang. Sedangkan untuk minuman dingin, sajikan dalam gelas beling transparan, bisa gelas berkaki atau gelas biasa, dengan demikian isi minuman terlihat dari luar sehingga akan mengundang selera.

resep YANG TERUJI

1. Memilih Resep

Pastikan Anda memilih resep yang sudah teruji, baik oleh tim dapur uji maupun oleh orang lain. Jika sebuah resep belum ada yang mencoba, berarti Anda siap menjadi *pioneer*, yang berarti siap untuk gagal.

2. Membaca Resep

Biasakan membaca resep dengan seksama. Pastikan Anda memahami setiap instruksi dan menyiapkan alat dan bahan sebelumnya. Kecuali disebutkan dalam resep, jangan tinggalkan proses pembuatan kue di tengah jalan, untuk menidurkan anak misalnya. Kerjakan instruksi secara berurutan tanpa jeda yang berarti.

- **Masak hingga gula berambut artinya:** masak hingga gula membentuk serat-serat tipis seperti rambut ketika sodet ditarik.
- **Menyisir gula merah artinya:** mengiris gula merah tipis-tipis.
- **Menyiangi sayuran artinya:** memetiki atau memotong sayuran di bagian-bagian yang baik saja, sehingga sayuran bersih dan berukuran relatif sama.

3. Memahami Petunjuk Pembuatan

- ***Loyang dioles mentega dan dialasi kertas roti, artinya:***
  Potong kertas roti sesuai bentuk dan ukuran loyang. Olesi loyang dengan margarin, alasi kertas roti, lalu oles lagi kertas roti tersebut dengan margarin.

- ***Adonan telur disebut kental, putih, berjejak bila:***
  Adonan menjadi sangat kental seperti krim, berwarna nyaris putih (pucat sekali), besi

pengocok meninggalkan jejak garis di belakang yang tidak hilang. Jika jejak masih hilang, adonan belum kental. Tes dengan cara mencelupkan *spatula* ke dalam adonan lalu tengadahkan *spatula* ke atas. Puncak adonan harus melengkung kaku membentuk jambul petruk yang kokoh.

- ***Mencampur tepung ke dalam adonan telur, artinya:***
  Ayak tepung dan bahan bubuk lainnya langsung di atas adonan telur, lalu aduk balik (lihat penjelasan teknik aduk balik). Lakukan dalam 2-3 tahapan.

- ***Putih telur dikocok hingga soft peak/puncak tumpul, artinya:***
  Kocok putih telur dalam wadah yang benar-benar bersih dari lemak. Kocok hingga putih telur membentuk adonan kaku seperti krim, tapi masih mengkilat. Adonan akan membentuk tekstur lembut melengkung-lengkung di permukaan. Pada tahap ini adonan tidak akan jatuh dari mangkuk jika diterbalikkan, mudah dicampur ke dalam adonan lain dan stabil, tidak mudah mencair kembali. Jika pengocokan Anda teruskan lebih lama, adonan akan mencapai tahap puncak runcing (*hard peak*) yang lebih sulit dicampur ke adonan lain dan lebih mudah mencair kembali.

- ***Mencampur putih telur ke dalam adonan, artinya:***
  Hanya bagian busa putih telur saja yang dimasukkan. Jika putih telur sudah ada yang mencair di bagian bawah mangkuk, tinggalkan bagian yang mencair itu, jangan ikut dimasukkan ke dalam adonan karena kue akan bantat. Campur dalam 2-3 tahap dengan teknik aduk balik.

- ***Mencampur bahan leleh ke dalam adonan telur hingga rata, artinya:***
  Bahan leleh dimasukkan dalam keadaan tidak panas/suhu ruang, atau paling tidak hangat-hangat kuku. Campurkan dalam 2-3 tahap dengan teknik aduk balik, pastikan tidak ada bahan leleh yang mengendap di dasar mangkuk.

- ***Panggang hingga matang, artinya:***
  a. Oven sudah dipanaskan 10-15 menit sebelumnya sesuai temperatur yang diminta.
  b. Gunakan api bawah saja, kecuali disebutkan lain.
  c. Letakkan loyang di rak tengah oven.
  d. Pintu oven tidak dibuka-buka selama pemanggangan.
  e. Setelah waktu panggang selesai (sesuai resep), cek kematangan kue:
     - Cake sudah matang bila:
       - Permukaan *cake* membal jika ditekan. Jika permukaan *cake* belum membal kembali ketika ditekan, *cake* belum kokoh benar.
       - Pinggiran *cake* menyusut sedikit dari loyang.
       - Lakukan tes tusuk: tusukkan lidi/biting yang bersih dan kering di tengah *cake* hingga ke dasar. Jika lidi keluar dalam keadaan kering, kue sudah matang. Jika belum matang, akan ada adonan *cake* yang menempel pada lidi.

     - Cookies sudah matang bila:
       - Warnanya keemasan dengan sedikit kecokelatan di bagian pinggir.

- Permukaan *cookies* terasa kokoh dan kering.
- Bagian tengah *cookies* biasanya masih sedikit empuk dalam keadaan panas. Jangan khawatir, karena akan mengeras ketika dingin.

- Mengukus hingga matang, artinya:
  - Kukusan sudah dipanaskan terlebih dahulu hingga air mendidih dan beruap banyak.
  - Jaga supaya air tidak menetes ke atas *cake*, dengan cara membungkus tutup kukusan dengan serbet besar. Bila tutup kukusan Anda berbentuk kerucut, Anda tidak perlu melakukan ini.
  - *Cake* sudah matang bila lidi yang ditusukkan ke dalamnya keluar dalam kadaan kering.

- ***Menguleni adonan:***
  Adonan diaduk dengan tangan dengan gerakan meremas dan menekan kuat, seperti mencuci baju hingga menjadi adonan.

- ***Menyisir gula merah:***
  Mengiris gula merah tipis-tipis.

- ***Uleni adonan roti hingga kalis elastis:***
  Kalis artinya adonan tidak menempel lagi pada wadah dan menjadi mudah dibentuk. Elastis artinya adonan dapat diregangkan hingga tipis menerawang tanpa sobek.

- ***Proofing pada Roti:***
  Proofing artinya mengembangkan roti di luar oven. Tutup adonan yang sedang di*proofing* dengan plastik atau serbet basah agar permukaannya tidak kering terkena angin.

- ***Roti disebut matang jika:***
  Permukaannya berwarna keemasan dan kering (*crusty*), membal ketika ditekan, terasa ringan ketika diangkat, dan berbunyi kosong ketika ditepuk.

- ***Kulit sus disebut matang dan kokoh jika:***
  Sudah tidak nampak buih-buih margarin lagi di permukaannya, warnanya cokelat keemasan, dan tidak mengempis lagi di luar oven.

menguasai

TEKNIK

Pada umumnya resep tidak menjelaskan secara rinci bagaimana Anda harus mengaduk, memanggang, menggulung bolu, dsb. Kuasai keterampilan ini, maka Anda siap menaklukkan resep manapun.

1. Tes Cicip

Mencicipi adalah lagu wajib dalam dunia masak-memasak. Lakukan di akhir pemasakan, lalu sesuaikan rasa asin/manis/pedas sesuai selera. Latih lidah dan selera Anda hingga peka terhadap bermacam-macam rasa.

2. Memasak Sayuran

Masukkan sayuran di saat terakhir pemasakan agar sayuran tidak terlalu layu, masih hijau dan renyah, cita rasanya pun lebih nikmat.

3. Memasak Daging dan Ayam

Protein hewani membutuhkan waktu lebih lama. Potong daging dan ayam dalam potongan kecil-kecil untuk pemasakan lebih cepat. Untuk pemasakan dalam waktu lama, potongan dapat dibiarkan besar, atau bahkan utuh, untuk kemudian dipotong-potong ketika dihidangkan.

4. Memasak Steak Ikan

- Pilih ikan segar, dari jenis yang tidak banyak duri, misal tenggiri atau kakap.
- Potong daging ikan melintang setebal 1 atau 2 cm saja.
- Rendam dalam bumbu selama minimal 15 menit, agar bumbu meresap benar.
- Gunakan api sedang saat memasak, dan biarkan daging ikan berubah warna sebelum dibalik. Tanda ikan sudah matang, dagingnya berubah warna menjadi lebih putih/ pucat.

001/I/13

- Sajikan segera setelah matang. Ikan yang masih segar dan segera disajikan setelah masak akan terasa segar dan nikmat dimakan.
- Jika tidak ada wajan *steak* bergaris, bisa saja pakai wajan antilengket biasa. Wajan *steak* dipakai supaya ada motif garis-garis, sehingga serasa dipanggang menggunakan *grill* kawat.

5. Melelehkan Mentega/Margarin

Melelehkan mentega/margarin tidak boleh sampai mendidih, cukup sekadar mencair saja. Cukup lelehkan di atas api kecil atau tim di atas air panas, matikan api ketika mentega/margarin baru meleleh sebagian sambil diaduk. Suhu hangat akan melelehkan sisanya. Tunggu hingga mentega/margarin tidak panas lagi (hangat kuku) sebelum mencampurkan ke dalam adonan telur.

6. Melelehkan Cokelat Blok

Lelehkan cokelat dengan cara ditim di atas air panas, bukan di atas air mendidih: potong-potong cokelat sekecil mungkin, letakkan dalam wadah *aluminium* atau *stainless steel*. Didihkan air dalam wadah lain, lalu matikan api. Letakkan wadah berisi cokelat di atas air panas, aduk hingga leleh sempurna.

Jaga jangan sampai air memercik ke dalam cokelat, karena cokelat akan menggumpal. Cara paling aman dan mudah adalah dengan menggunakan wadah cokelat yang lebih besar daripada wadah air panasnya.

7. Membuat Gula Karamel

Tuang gula pasir ke dalam pan atau panci, masak dengan api kecil hingga gula mencair semua dan berwarna cokelat tembaga. Selama mencairkan gula, jangan diaduk, karena gula akan lengket ke sendok kayu. Goyangkan pan ke segala arah untuk meratakan. Ketika semua gula sudah mencair, masukkan air dan karamel boleh diaduk hingga rata.

8. Teknik Aduk Balik

Masukkan bahan yang ingin dicampur ke dalam adonan telur. Jalankan *spatula* hingga ke dasar mangkuk, lalu angkat adonan, lipat ke depan. Gerakan melipat ini akan mencampur adonan tanpa mengakibatkan udara keluar lagi, sehingga adonan tidak kempis. Jangan mengaduk terlalu kuat/cepat, *cake* akan bantat karena *gluten* tepung akan terbentuk dan udara keluar lagi dari adonan. Lakukan gerakan melipat/membalik ini dengan lembut, perlahan tapi pasti, berulang-ulang sampai adonan tercampur rata.

9. Mengaduk Adonan Cookies

Untuk menghasilkan *cookies* yang renyah, minimalkan kontak dengan tangan, karena panas badan manusia akan melelehkan mentega di dalam adonan dan mengurangi kerenyahan. Gunakan sendok kayu atau *pastry* blender. Aduk tepung ke dalam adonan

mentega dalam 2-3 tahap, cukup sampai tepung tercampur saja. Hindari pengadukan berlebihan karena akan mengurangi kerenyahan *cookies*. Hindari menguleni adonan *cookies*, karena kita tidak sedang membuat roti.

6. Membanting Loyang

Teknik ini berlaku untuk adonan *sponge cake*. Setelah adonan dituang ke dalam loyang, hentakkan loyang ke atas meja beberapa kali. Gelembung udara akan naik dan pecah di permukaan *cake*. Ini gunanya untuk mengeluarkan udara berlebihan di dalam *cake* yang menyebabkan *cake* mengembang berlebihan di dalam oven tapi menciut keriput setelah dingin. Setelah adonan "dibanting", segera panggang dalam oven.

7. Memanggang

Selalu panaskan oven 10-15 menit sebelum memanggang dan jangan dimatikan lagi. Adonan harus segera terpanggang dalam suhu yang diminta resep. Jika tidak disebutkan dalam resep, suhu oven standar untuk *cake* adalah 180 derajat (api sedang), dan 140-160 derajat (api kecil-sedang) untuk *cookies*. Selalu gunakan api bawah saja, kecuali disebutkan lain dalam resep. Letakkan loyang di rak tengah oven, bukan rak paling bawah maupun paling atas.

Pastikan udara panas dapat mengalir lancar ke seluruh penjuru oven. Jangan gunakan loyang yang memenuhi seluruh luas penampang oven, karena udara panas dari bawah tidak dapat mengalir ke atas kue. Gunakan loyang yang sedikit lebih kecil dari luas penampang oven.

8. Panggang Tim/Au Bain Marie/Steam Bake

Pada dasarnya ini adalah mengetim di dalam oven, biasanya dilakukan dalam pembuatan kue-kue bertekstur halus atau *creamy,* seperti *cotton cake, cheesecake, crème caramel,* dll.

Siapkan loyang/wadah yang lebih besar dari loyang kue, tinggi maksimal 4-5 cm. Lebih baik jika loyang ini tanpa sambungan. Siapkan air panas di dalam ceret. Setelah adonan kue dituang ke dalam loyang, masukkan loyang tersebut ke dalam loyang yang lebih besar. Tuang air panas ke dalam loyang yang lebih besar hingga maksimal 1/3 tinggi loyang kue. Panggang hingga matang.

Gunakan air panas, bukan air dingin, agar proses pemanggangan segera berlangsung dan kue tidak sempat bantat. Jika air dalam loyang besar habis, tambahi dengan air panas lagi. Jika ditambah dengan air dingin, suhu akan turun dan kue akan kempis.

9. Menggulung Bolu Gulung

Siapkan serbet atau kertas roti berukuran lebih panjang dan lebih lebar dari ukuran loyang bolu gulung Anda. Taburi dengan sedikit gula bubuk untuk mencegah bolu menempel pada kertas/serbet.

Dalam keadaan masih hangat, balik kue ke atas serbet/kertas roti. Kupas kertas roti yang menempel di dasar kue. Olesi kue dengan selai tipis-tipis saja. Jika bolu gulung

akan diisi *buttercream* atau krim kocok, gulung dalam keadaan kosong. Krim dapat Anda oleskan nanti ketika bolu sudah dingin.

Angkat satu sisi serbet/kertas roti yang tepat di depan Anda, tekuk pinggiran kue ke dalam, lalu dorong serbet/kertas roti ke arah depan dengan gerakan menekan. Bolu akan otomatis tergulung sendiri. Segera kencangkan gulungan dengan penggaris segitiga atau pendorong bolu gulung. Biarkan dingin dalam keadaan tergulung. Jika bolu hendak diisi dengan *buttercream* atau krim kocok, buka gulungan kosong yang sudah dingin, olesi dengan *buttercream* atau krim kocok, lalu gulung kembali.

10. Mengocok krim

Pastikan krim, mangkuk dan besi pengocok Anda dalam keadaan dingin dan bersih sebelum mulai mengocok. Bila perlu, masukkan ke dalam lemari es sebentar.

Tuang krim ke dalam mangkuk, lalu mulai mengocok dengan kecepatan tinggi. Jaga suhu udara sekeliling tetap dingin selama pengocokan. Krim akan mengental dan menjadi kaku. Jika krim masih harus menunggu untuk diolah, simpan di dalam lemari es agar tidak mencair.

11. Memanggang dengan Cetakan logam

Cetakan logam yang belum pernah dipakai harus dibersihkan dulu dengan ampas kelapa hingga kotoran hitam hilang. Selalu olesi cetakan dengan minyak agar adonan tidak lengket. Setelah selesai digunakan, jangan cuci dengan sabun, cukup dilap bersih saja.

12. Roti yang Mengkilat

Agar roti berwarna keemasan mengkilat permukaannya, olesi roti sebanyak 2 kali.

- Pertama, ketika roti akan dipanggang. Olesi permukaannya dengan kocokan 1 butir telur dan 1 sdm susu cair, panggang hingga matang.
- Kedua, ketika roti baru keluar dari oven. Olesi permukaannya dengan mentega segera ketika roti masih panas, sehingga permukaan roti mengkilat cantik.

13. "Memancing" Adonan *Vla/Custard*

Telur yang harus dimasukkan ke dalam adonan ***vla/custard*** panas, akan mudah bergumpal karena langsung matang begitu terkena panas. Untuk menghasilkan adonan yang halus licin, digunakan teknik "memancing": telur dikocok lepas, masukkan sedikit adonan ***vla*** panas ke dalamnya, aduk cepat. Suhu telur akan menjadi sama dengan adonan ***vla***. Masukkan kembali adonan telur yang sudah panas ini ke dalam adonan ***vla***, aduk cepat hingga rata.

14. Mencegah Adonan Memisah Pada Puding Busa

Masukkan adonan agar-agar ke dalam putih telur yang sudah dikocok kaku ketika uap sudah hilang. Pada tahap ini adonan sudah mulai mengental dan mulai proses pendinginan, sehingga ketika bercampur dengan busa putih telur adonan tidak mudah

memisah lagi. Tuang adonan agar-agar ke dalam putih telur sambil diaduk cepat atau menggunakan mikser listrik kecepatan rendah. Aduk hingga rata benar, tuang ke dalam cetakan, bekukan.

15. Membuat Air Kapur Sirih

Yang digunakan adalah air rendaman kapur sirih, bukan kapur sirihnya.

Cara membuatnya:

- Aduk 1 sendok makan kapur sirih dengan 250 ml air, diamkan hingga kapur sirih mengendap dan air bagian atasnya terlihat bening. Air bagian atas inilah yang kita gunakan.

  Endapan kapur sirih dapat disimpan beberapa waktu dan dapat digunakan kembali.

16. Melapis Puding

Kunci sukses dalam menghasilkan lapisan-lapisan puding yang cantik adalah kesabaran. Rendam loyang berisi adonan dalam air es, agar lapisan cepat beku bagian atasnya. Sementara itu, rendam wadah adonan yang masih mengantri dalam air panas agar tidak cepat membeku. Setelah bagian atas lapisan sudah set/mengeras, tuang lapisan selanjutnya menggunakan sendok sayur secara perlahan-lahan. Lakukan dengan hati-hati, karena tekanan yang keras akan menyebabkan lapisan rusak.

Resep AYAM

angsio

KAKI AYAM

Saat musim hujan begini, tiba-tiba ingin makan ceker ayam. Besoknya minta asisten beli di pasar dan bikin angsio kaki ayam, yang merupakan salah satu dari jenis dimsum di resto-resto. Kalau bikin sendiri, berapa pun kita makan harganya tetap murah. Bayangkan kalau beli di resto, satu porsi isinya cuma 3 pasang kaki,... tapi harganya?

BAHAN:

1 kg kaki ayam, goreng hingga kering, rendam dalam air es selama 3 jam, sisihkan
Minyak secukupnya, untuk menumis

BUMBU A:

5 siung bawang putih, memarkan
4 buah bunga pekak/bunga lawang
1 sdm saus tiram
2 sdm kecap asin
2 sdm kecap *mushroom*
2 sdm *angciu (optional)*
3 sdm gula pasir
1 sdm garam
½ sdt penyedap rasa
½ sdt merica bubuk
1½ liter air
1 sdm angkak merah, rendam dalam 100 ml air, hingga air berwarna merah

BUMBU B:

1 sdm bawang putih cincang
2 buah cabai merah besar, iris kasar
3 sdm taosi *(salted black bean)* kalengan
2 sdm minyak wijen
2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 5 sdm air, untuk pengental

CARA MEMBUAT:

A:

1. Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bawang putih hingga harum.
2. Tuang *angciu* (jika pakai), beri air secukupnya, dan masukkan semua sisa bumbu A, aduk rata dan biarkan mendidih.
3. Masukkan kaki ayam goreng, masak hingga empuk dan airnya menyusut (boleh menggunakan panci presto untuk menghemat waktu).

B:

1. Tumis bawang putih cincang dengan sedikit minyak hingga harum, lalu masukkan taosi dan cabai merah, aduk rata.
2. Tuang kaki ayam yang sudah empuk tadi, lalu tuang air sagu, aduk rata.
3. Beri minyak wijen, aduk, angkat.

001/I/13

ayam

BALADO KEMANGI

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 10 bagian
1 buah jeruk lemon, peras, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm bumbu balado
3 siung bawang putih cincang
4 ikat daun kemangi, ambil daunnya
Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ayam, beri garam dan air jeruk lemon, aduk rata. Diamkan selama 15 menit, lalu goreng hingga matang.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan bumbu balado, aduk sebentar, lalu masukkan ayam, aduk rata.
3. Masukkan daun kemangi, aduk hingga layu, angkat. Sajikan.

BUMBU BALADO

BAHAN:

1 kg cabai merah besar, giling kasar
250 gram bawang merah, iris tipis
500 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bawang merah hingga layu, dan masukkan cabai giling. Masak terus dengan api kecil hingga bumbu tanak.
2. Angkat, dinginkan, dan simpan dalam wadah tertutup. Gunakan saat diperlukan.
3. Bumbu balado siap dijadikan sebagai bumbu nasi goreng, sambal goreng, dan masakan lainnya.

ayam

GORENG ALA RESTO

BAHAN:

1 ekor ayam negeri, potong 8 bagian
1 sdt garam
1 sdm *chicken powder*
½ sdt merica bubuk
½ sdt bumbu penyedap
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

TEPUNG BUMBU:

1 kg tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdm tepung sagu
6 gram soda kue
1 sdt garam
1 sdt *chicken powder*
1 sdt merica bubuk

BUMBU CELUPAN:

1 putih telur
1 sdm *chicken powder*
500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Taruh ayam dalam baskom, taburi bumbu, dan sisihkan. Biarkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. **Bumbu Celup:** Kocok putih telur hingga berbuih dengan garpu atau *whisk,* beri *chicken powder*, aduk rata, dan tuangi air. Sisihkan.
3. **Tepung Bumbu:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
4. **Penyelesaian:** Ambil 1 potong ayam, gulingkan pada tepung bumbu sebentar, lalu celupkan dalam bumbu celupan sebentar saja. Angkat, dan gulingkan lagi dalam tepung bumbu sambil tepungnya dipadatkan pada ayam. Lakukan untuk semua ayam.
5. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kuning kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan.
6. Sajikan.

ayam

GORENG UNGKEP

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 siung bawang putih
1 ruas jari kunyit
1 sdm ketumbar
1 ruas lengkuas
1 ruas jari jahe
3 butir kemiri
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Baluri ayam dengan bumbu halus, masak dalam panci atau wajan tertutup sampai ayam keluar airnya dan matang. Angkat.
2. Goreng dalam minyak banyak bersama bumbunya hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

TIPS:

Jika suka bisa ditambahkan lengkuas parut dalam jumlah banyak, sehingga didapat bumbu kremes seperti serundeng.

ayam

MASAK CABAI HIJAU

Mirip dengan bumbu balado, tapi cabainya diganti dengan cabai hijau.
Penampilan memang berbeda tapi rasanya jangan tanya, sedaaappp!

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 12 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU:

15 buah cabai hijau besar
7 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 buah tomat hijau, potong-potong
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
4 lembar daun jeruk purut
100 ml minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, kemudian cuci, goreng, dan sisihkan.
2. Kukus cabai hijau, haluskan agak kasar bersama bawang merah dan bawang putih.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama tomat dan daun jeruk purut hingga harum. Bubuhi garam dan gula pasir, aduk.
4. Masukkan ayam, aduk rata. Angkat, sajikan.

001/I/13

ayam

MASAK KECAP

Ayam dimasak dengan bumbu kecap ini enak dan mudah lho cara membuatnya! Cocok juga disajikan untuk masakan jumlah banyak maupun untuk sajian makan bersama keluarga dirumah. Tinggal aduk-aduk dan segera tersaji ayam dengan cita rasa yang manis sedap. Kunci enaknya, kecap harus bertemu dengan minyak goreng panas sehingga rasanya lebih tajam.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 2 sdm air jeruk lemon
- 1 sdm garam
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- 50 ml kecap manis
- 3 sdm margarin
- 3 sdm air jeruk lemon
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, dan taruh dalam wadah. Kemudian beri garam, bawang putih, dan 2 sdm air jeruk lemon, diamkan selama 20 menit hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang, angkat. Sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu, tuangi kecap dan air jeruk lemon, aduk rata.
3. Masukkan ayam yang telah digoreng, aduk rata.
4. Angkat. Sajikan.

chicken

DRUM STICK

Bentuknya lucu, enak dijadikan lauk bersama nasi putih atau french fries, *anak-anak pasti suka menyantapnya. Coba deh, ribet sedikit tapi para ibu pasti bangga menyajikan masakan kesukaan anak-anak. Apalagi sekarang di pasar swalayan dijual juga sayap ayam yang sudah dipotong bagian ketiaknya ini, memudahkan siapa pun untuk membuat* chicken drum stick.

BAHAN:

10 buah sayap ayam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU:

2 sdm garam halus
½ sdt merica bubuk
½ sdt *chicken powder*
1 sdm minyak wijen
1 sdt gula pasir
1 sdm air jeruk nipis
2 sdm susu *evaporated*

BAHAN LAINNYA:

300 gram tepung terigu
2 putih telur
Tepung panir orange/tepung tempura

CARA MEMBUAT:

1. Potong sayap ayam, ambil bagian yang banyak dagingnya. Kerat urat ujungnya, kumpulkan daging ayam pada bonggol sendinya sedemikian rupa sehingga bentuknya menjadi seperti *drum stick*.
2. Campur semua bumbu halus, lalu ratakan pada sayap ayam, dan diamkan selama ± 15 menit.
3. Gulingkan sayap ayam pada tepung terigu, lalu celupkan di putih telur yang dikocok lepas supaya agak encer. Kemudian gulingkan kembali pada tepung tempura, kepal-kepal agar tepung tempura menempel kuat, dan bekukan dalam lemari es selama ± 1 jam.
4. Goreng hingga kekuningan, dengan api sedang hingga matang.
5. Sajikan bersama saus sambal.

opor

KUNING

Opor ini berkuah banyak, sangat cocok disajikan bersama lontong atau ketupat, sebagai sajian khas Lebaran dan Hari Raya lainnya. Untuk hasil yang lebih gurih, gunakan ayam kampung yang segar habis dipotong.

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 liter air
- 4 ml santan kental instan
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- Bawang merah goreng secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 2 ruas jari jahe
- 2 ruas jari lengkuas
- 2 ruas jari kunyit
- 1 sdt merica butir
- 2 sdm ketumbar, sangrai
- ½ sdt jintan
- 3 butir kemiri
- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt garam

REMPAH DAUN:

- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk purut

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, sisihkan. Rebus air hingga mendidih, masukkan ayam, dan biarkan air mendidih kembali serta ayam matang, masukkan semua rempah daun.
2. Sementara itu, panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, kemudian masukkan ke dalam panci berisi ayam rebus, aduk rata.
3. Tuang santan kental, aduk, didihkan. Cicipi rasa asinnya, jika rasa garam sudah pas, angkat.
4. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

ayam

BUMBU MANADO

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 10 bagian
250 ml air
4 buah tomat hijau, potong-potong
5 batang daun bawang, potong kasar
50 gram daun kemangi
5 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU ULEK KASAR:

50 gram cabai rawit merah
200 gram bawang merah
2 ruas jari kunyit
½ sdt garam

BUMBU IRIS:

1 ruas jari jahe, iris tipis
4 batang serai, iris halus bagian putihnya
10 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wajan, panaskan minyak, tumis bumbu ulek dan bumbu iris hingga harum, tuangi air, biarkan mendidih.
2. Masukkan tomat dan ayam, tutup wajan, dan biarkan hingga ayam matang.
3. Masukkan daun bawang dan daun kemangi, aduk perlahan, biarkan layu.
4. Angkat, sajikan.

Resep

DAGING

bakso

SAPI

BAHAN:

250 gram daging paha dalam tanpa lemak
100 gram es batu
1 sdm garam kasar
40 gram tepung sagu
1 liter air mendidih, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Blender daging dan es batu hingga halus, beri garam, dan blender kembali hingga garam tercampur dan hancur. Masukkan tepung sagu, aduk rata.
2. Siapkan 1 liter air mendidih dalam panci, dan angkat dari api.
3. Ambil satu genggam adonan daging, remas hingga terbentuk bulatan, ambil dengan sendok, dan celupkan dalam air mendidih. Atau gunakan dua buah sendok untuk membentuk bulatan, masukkan ke dalam air mendidih. Biarkan hingga mengapung dan berubah warna. Angkat.
4. Siap diolah menjadi sup ataupun masakan yang lainnya.

daging

PAPRIKA

Pilih daging jenis empuk untuk hasil yang memuaskan. Lebih cantik penampilannya bila menggunakan paprika warna-warni untuk memasak dalam jumlah banyak.

BAHAN:

- 1 kg daging sapi has, potong tipis
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm minyak wijen
- 5 sdm saus *teriyaki marinade*
- 1 sdt *chicken powder*
- 2 siung bawang putih halus
- 1 sdt garam
- 1 buah bawang bombai, potong tipis
- 2 buah paprika, potong tipis melintang
- 3 sdm minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Taruh dalam wadah: daging sapi, kecap manis, kecap asin, minyak wijen, saus *teriyaki*, *chicken powder*, bawang putih, dan garam. Aduk rata, diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan 3 sdm minyak goreng, tuang daging dan biarkan sampai berubah warna dan keluar airnya. Aduk rata, masak hingga matang. Masukkan bawang bombai dan paprika, aduk rata. Angkat.

empal MANIS

Membuatnya mudah lho! Yang penting pilih daging has atau bagian lain yang empuk.

BAHAN:

- 500 gram daging sapi tanpa lemak
- 1½ liter air
- 4 sdm ketumbar, sangrai, haluskan
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 2 butir bawang merah, haluskan
- 1 sdt garam
- 1 ruas jari jahe, memarkan
- 150 gram gula merah, sisir
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging agak pipih. Didihkan air, masukkan daging, dan rebus hingga empuk. Angkat, pukul-pukul hingga memar dan menipis. Sisihkan air kaldunya.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, dan ketumbar hingga harum. Tuangi air kaldu daging sisa merebus, aduk rata. Masukkan gula merah, garam, dan jahe, biarkan mendidih. Kemudian masukkan daging yang sudah memar, masak hingga air kaldu menyusut dan sisa sedikit. Angkat.
3. Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak, goreng daging hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Tiriskan.

gulai

KAMBING

Ingat, didihkan air terlebih dahulu baru masukkan daging kambingnya. Teknik ini untuk menghindari aroma kambing yang tajam. Rempah daun dan rempah bumbu yang lengkap akan menghasilkan gulai yang wangi dan sedap sekali.

BAHAN:

- 2 kg daging kambing campur tulang (iga, lemusir, sandung lamur, paha)
- 4 liter air
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- 4 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 5 cm kayu manis
- 4 butir cengkih, memarkan
- 250 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 3 sdm ketumbar
- 1 sdm merica butiran
- 1 sdt jintan putih
- 1 sdt kelabet
- 5 butir kapulaga hijau
- 5 siung bawang putih
- 10 butir bawang merah
- 3 cm jahe
- 5 cm lengkuas
- 3 cm kunyit
- 1/8 buah pala
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan daging kambing, dan biarkan sampai mendidih kembali.
2. Panaskan minyak dalam wajan, masukkan serai, daun jeruk, daun salam, dan goreng sebentar hingga harum. Masukkan bawang bombai, tumis hingga layu. Masukkan bumbu halus, kayu manis, cengkih, tumis hingga harum dan matang, lalu beri sedikit kaldu daging, aduk-aduk.
3. Tuang bumbu ke dalam panci daging, rebus terus hingga daging empuk. Tuang santan kental, didihkan kembali. Angkat.
4. Sajikan dengan bawang goreng dan pelengkap acar atau asinan sesuai selera.

jangan BRONGKOS

BAHAN:

- 1 kg daging sandung lamur
- 10 buah tahu kulit (pong)
- 1½ liter air, untuk merebus
- 500 ml santan kental
- 50 gram cabai rawit merah
- 150 gram kacang tolo (tunggak)
- 2 buah labu siam, kupas, potong dadu
- 100 gram daun melinjo
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 batang serai, memarkan
- Minyak secukupnya, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 buah keluak
- 2 buah cabai merah
- 1 ruas jari kencur
- 1 ruas jari lengkuas
- 1 ruas jari jahe
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tolo/kacang tunggak selama 1 jam, angkat dan tiriskan.
2. Didihkan air, rebus daging hingga matang. Angkat, potong dadu, dan masukkan kembali ke dalam kaldu. Masukkan kacang tolo, rebus hingga daging dan kacang empuk, lalu masukkan daun salam, daun jeruk, dan serai.
3. Sementara itu, panaskan minyak goreng sedikit, tumis bumbu halus hingga harum, dan masukkan ke dalam kuah daging. Tuangi santan kental, didihkan kembali, dan biarkan bumbu meresap.
4. Masukkan labu siam, daun melinjo, cabai rawit merah, dan tahu kulit, masak hingga mendidih lagi. Angkat.
5. Sajikan *Brongkos* bersama nasi putih dan sambal terasi.

rawon

BAHAN:

1 kg daging sandung lamur
7 sdm minyak goreng
2 liter air, untuk merebus
1 sdt gula merah sisir
1 sdt asam jawa

BUMBU REMPAH DAUN:

1 ruas jari lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 buah jeruk purut, ambil kulit harumnya saja
3 lembar daun jeruk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

12 buah keluak, ambil isinya
17 butir bawang merah
8 siung bawang putih
2 sdm ketumbar
1 sdm garam
1 ruas kunyit
Terasi secukupnya

PELENGKAP:

Taoge pendek, seduh, tiriskan
Telur asin, belah dua
Kerupuk udang
Daun kemangi
Mentimun cincang
Sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan daging, dan rebus hingga matang, lalu potong dadu.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, dan masukkan ke dalam rebusan daging. Masukkan rempah daun, gula merah, asam jawa, tutup panci, masak hingga daging empuk dan bumbu meresap. Angkat.
3. Tempatkan taoge dalam mangkuk, siram dengan kuah daging dan dagingnya, beri daun kemangi dan mentimun.
4. Hidangkan bersama kerupuk, telur asin, dan sambal terasi.

tongseng

Kalau tidak ada kuah gule siap pakai, ganti dengan air lalu tambahkan 1 sdt bumbu kari dan santan kental saat memasaknya. Masakan khas Jogya ini diklaim orang Semarang sebagai masakan Semarang, tapi orang Solo selalu meyakinkan bahwa ini asli masakan mereka. Nggak perlu ikut pusing, kita nikmati saja!

BAHAN:

- 1 kg daging kambing campur tulang
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 1½ liter air, untuk merebus
- 500 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 2 sdm ketumbar, sangrai
- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 sdt jintan
- ½ sdt biji pala
- 1 sdt garam

BUMBU LAINNYA:

- 6 lembar daun jeruk purut
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 bks bumbu gulai siap pakai
- 6 sdm kecap manis
- 5 lembar daun kol
- 2 buah tomat, belah 4 bagian

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan bumbu gulai hingga harum, lalu masukkan daging kambing, aduk-aduk agar daging terlumuri bumbu dan berubah warna. Masukkan daun jeruk, daun salam, dan serai, aduk rata. Tuang air, masak terus hingga mendidih dan daging empuk. Tambahkan santan dan kecap, aduk dan masak hingga mendidih.
2. Menjelang diangkat, masukkan kol yang sudah dipotong kasar, dan tomat.
3. Tutup wajan sebentar. Angkat.

Resep IKAN & SEAFOOD

sambal

GORENG UDANG KENTANG

Jika Anda tidak suka petai, ganti dengan kapri untuk penampilan hijau di antara warna merah sambal goreng. Masakan ini rasanya enak sekali, cocok untuk sajian di meja makan maupun bekal dalam perjalanan atau di tempat kerja, dan disantap bersama nasi hangat.

BAHAN:

250 gram udang, kupas buang kepala
200 gram kentang, kupas, potong dadu, goreng
1 papan petai, ambil dagingnya, belah 2 bagian
1 lembar daun salam
1 ruas jari lengkuas, memarkan
1 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
8 buah cabai merah besar, buang biji
1 buah tomat merah
3 butir kemiri goreng
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan udang, aduk-aduk hingga udang matang dan berubah warna.
3. Masukkan kentang, aduk rata. Beri sedikit air, aduk, dan biarkan mendidih hingga bumbu meresap.
4. Masukkan petai, aduk rata dan biarkan masak selama 1 menit.
5. Angkat dan sajikan.

sambal

UDANG TELUR PUYUH

Menikmati nasi hangat dengan lauk sambal udang telur puyuh ini rasanya sungguh luar biasa. Segar, pedas tidak terlalu, atau kata orang Jawa "miroso". Tidak diperlukan lauk lainnya lagi, paling banter *sedikit sayur segar saja untuk pelengkap.*

BAHAN:

350 gram udang segar kupas
15 butir telur puyuh matang, kupas
Minyak secukupnya, untuk menumis

BUMBU:

8 buah cabai besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt garam
1 sdt gula merah sisir
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
1 ruas jari lengkuas, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai besar dan bawang merah, sisihkan. Iris tipis bawang putih, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang, aduk rata, masak hingga udang matang.
3. Masukkan serai, daun salam, dan lengkuas, masak terus hingga tanak sebentar. Kemudian masukkan telur puyuh, garam, dan gula, aduk rata. Angkat.

steak

TENGGIRI SAUS PUTIH

Sebenarnya suami saya yang gemar memasak steak *ikan tenggiri ini. Berlagak main resto-restoan, beliau yang masak, anak-anak dan istri jadi tamunya, hehehe… Memasaknya memang mudah sekali, tapi rasanya* uenak pol!

BAHAN:

- 4 potong ikan tenggiri
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdm garam
- 5 sdm air
- 4 sdm margarin

BAHAN SAUS:

- 5 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai cincang
- 2 siung bawang putih cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 200 ml susu cair

PELENGKAP:

French fries
Mixed vegetable

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang putih, ketumbar, dan garam, kemudian beri air. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan selama 15 menit agar bumbu meresap.
2. Menggunakan wajan *steak*, panaskan margarin, masukkan ikan berbumbu, dan masak hingga berubah warna. Kemudian balik dan biarkan hingga matang. Angkat, letakkan pada piring saji. Sisihkan kaldu ikannya.
3. **Buat Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tuangi susu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan kental.
4. Kemudian masukkan sisa kaldu ikan, aduk rata, dan biarkan mendidih. Angkat.
5. Sajikan *steak* ikan dengan saus putih, *french fries*, dan *mixed vegetable*.

Resep

LAUK PAUK

kering TEMPE

BAHAN:

750 gram tempe, iris tipis kotak
10 butir bawang merah, iris tipis
6 siung bawang putih, iris tipis
5 buah cabai merah besar, iris serong
1 ruas lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 sdm gula merah, sisir halus
5 sdm gula pasir
5 sdm air asam jawa
1 sdt garam
100 ml air
1 sdm *chicken powder*
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tempe dalam minyak panas hingga kering. Angkat dan tiriskan.
2. Goreng masing-masing cabai iris, bawang merah iris, dan bawang putih iris. Sisihkan.
3. Panaskan kembali 4 sdm minyak sisa menggoreng. Tumis lengkuas, serai, dan daun salam.
4. Masukkan gula merah, gula pasir, air asam, garam, dan air. Aduk rata dan biarkan mendidih.
5. Masukkan *chicken powder*, masak terus sambil diaduk hingga kental dan gula berambut.
6. Masukkan tempe kering, bawang merah, bawang putih, dan cabai goreng, aduk rata. Angkat.

oseng

TEMPE KACANG PANJANG

BAHAN:

- ½ papan tempe, potong dadu
- 5 batang kacang panjang, potong-potong
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 1 buah cabai merah, iris serong
- 1 buah cabai hijau, iris serong
- 3 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 1 ruas lengkuas, memarkan
- 200 ml air
- 50 ml minyak, untuk menumis
- Garam dan gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng dalam wajan. Tumis lengkuas, serai, dan daun salam hingga harum.
2. Tambahkan bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau. Tumis terus hingga harum, masukkan tempe, aduk rata. Tuangi air. Biarkan mendidih.
3. Masukkan kacang panjang, aduk rata. Beri gula dan garam, aduk dan tes cicip. Angkat, sajikan.

pepes

TAHU KEMANGI

Dimakan sebagai lauk, bersama nasi hangat dan Sayur Asem kepul-kepul, waaa, nyem, nyem deh.

BAHAN:

4 buah tahu putih besar, hancurkan
1 genggam daun kemangi segar
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

BUMBU, HALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 ruas kencur
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 buah kaldu blok

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, campur tahu dan bumbu halus, aduk rata. Masukkan daun kemangi, aduk rata lagi.
2. Ambil satu lembar daun pisang, beri adonan tahu kemangi. Bungkus bentuk seperti lontong, semat dengan lidi atau tusuk gigi pada kedua ujungnya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Kukus dalam dandang selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Panggang di atas api kompor yang dialas seng atau alat pemanggang ikan hingga kering dan wangi.

perkedel

KENTANG PANIR

BAHAN:

250 gram kentang
1 sdt bawang goreng
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 butir telur, kocok lepas
Tepung panir secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kentang dan iris tipis, cuci bersih, goreng, haluskan. Beri bawang goreng, merica, dan garam, aduk rata.
2. Bentuk bulat bundar atau bulat pipih, celupkan pada telur kocok, gulingkan pada tepung panir. Lakukan hingga adonan habis.
3. Dinginkan dalam kulkas selama kurang lebih 30 menit. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

sambal

ENDOG

Endog dalam bahasa Jawa artinya telur. Nah, sambal endog ini kalau disajikan saat sarapan bersama nasi putih hangat kepul-kepul, huaaahhh, mertua lewat nggak kelihatan deh!

BAHAN:

- 5 butir telur rebus, kupas.
- 10 buah cabai merah
- 1 sdm terasi matang
- ½ sdt garam
- 4 butir bawang merah
- 2 ruas kencur
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng cabai merah dan bawang merah hingga layu, taruh di atas cobek. Tambahkan garam dan terasi, ulek hingga halus, beri kencur, ulek kasar.
2. Letakkan telur rebus di atas sambal, penyet perlahan. Sajikan.

sambal

GORENG HATI KENTANG

BAHAN:

250 gram hati sapi, potong dadu
250 gram kentang, potong dadu, goreng
50 gram kapri
5 buah cabai merah besar, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
8 butir bawang merah, iris tipis
2 buah cabai merah besar, buang biji, iris halus
1 ruas lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 sdt garam
200 ml santan
Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah iris hingga layu, masukkan cabai halus dan bawang putih halus, tumis terus hingga wangi. Masukkan daun salam, serai, dan lengkuas. Aduk rata.
2. Masukkan hati sapi, aduk dan masak terus hingga hati berubah warna dan matang. Tuangi santan, biarkan mendidih.
3. Masukkan kentang dan cabai iris, aduk rata. Taburkan kapri, aduk, kemudian angkat.

TIPS:

Bila memasak dalam jumlah banyak, hati sapi bisa direbus terlebih dahulu bersama garam, daun salam, dan daun jeruk purut.

semur

TAHU TELUR PUYUH

Masak mudah sepanjang jaman. Kali ini pakai telur puyuh, jadinya enak lho!

BAHAN:

- 5 buah tahu putih, goreng
- 10 butir telur puyuh matang, kupas
- ½ buah bawang bombai, iris tipis
- 6 sdm kecap manis (atau sesuai selera)
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 75 ml air

BUMBU HALUSKAN:

- 5 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 ruas jahe
- 6 butir kemiri goreng
- ¼ sdt pala bubuk
- ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan bumbu halus, tumis terus hingga wangi.
2. Masukkan telur puyuh, air, dan kecap, aduk rata. Masukkan tahu. Aduk sebentar, angkat.

tahu

TEMPE BACEM

BAHAN:

- 10 potong tahu
- 10 potong tempe
- 1 liter air kelapa
- 200 gram gula merah sisir
- 5 sdm air asam jawa
- 5 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 1 sdm ketumbar, ulek kasar
- 2 lembar daun salam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Taruh tahu dan tempe dalam panci, taburi dengan bumbu-bumbu. Masak hingga bumbu dan gula meresap. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak dalam wajan, goreng tempe dan tahu hingga kecokelatan. Angkat.

BAHAN:

- 10 butir telur ayam, rebus, goreng sebentar
- 1 kg cabai merah besar, giling kasar
- 250 gram bawang merah, iris tipis
- 50 gram bawang putih, haluskan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah hingga layu. Masukkan cabai giling dan bawang putih halus, tumis terus hingga harum. Masukkan serai, daun salam, dan lengkuas, aduk rata, masak sebentar, beri garam dan gula pasir. Uji cicip, sesuaikan dengan selera.
2. Masukkan telur, aduk rata. Matikan api. Sajikan.

tempe

KEMUL

Disebut tempe kemul karena tempenya di kemuli (Bahasa Jawa = diselimuti) tepung.
Dimakan saat hangat bersama cabai rawit, hmmm...
pilihan snack asin sore hari yang enak sekali.

BAHAN:

1 papan tempe, iris tipis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BAHAN TEPUNG:

250 gram tepung terigu
2 sdm tepung beras
3 siung bawang putih
2 sdm ketumbar
3 butir kemiri
1 sdt garam
1 ruas kunyit
1 buah kaldu blok, bila suka
1 sdm irisan daun kucai
Air secukupnya

CARA MEMBUATNYA:

1. Haluskan bawang putih, ketumbar, kemiri, garam, dan kunyit. Campurkan dengan tepung terigu, tepung beras, dan kaldu blok.
2. Beri air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan celup. Masukkan daun kucai, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng. Celupkan tempe pada adonan tepung, goreng hingga warnanya kuning keemasan. Angkat.
4. Sajikan bersama cabai rawit hijau.

001/I/13

tumis

TAHU JAMUR HIOKO

Saya suka sekali memasak masakan oriental karena caranya mudah tetapi rasanya enak sekali. Asal semua bahan sudah siap, Anda hanya perlu waktu sekitar 10 menit saja untuk menyelesaikan masakan ini.

BAHAN:

- 3 buah tahu besar, iris dadu, goreng
- 5 buah jamur *hioko*, rendam, iris tipis
- 150 gram udang, kupas bersih
- 4 sdm minyak, untuk menggoreng
- 100 ml air
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

BUMBU:

- 5 siung bawang putih, cincang
- 3 sdm daun bawang kecil, iris
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm saus tiram

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna, tuangi air, didihkan.
2. Masukkan kecap manis, kecap asin, minyak wijen, dan saus tiram. Biarkan mendidih, masukkan irisan jamur *hioko* dan tahu, tuangi larutan tepung maizena, didihkan sekali lagi, taburi daun bawang. Aduk rata. Angkat. Sajikan.

ulukutek

ONCOM

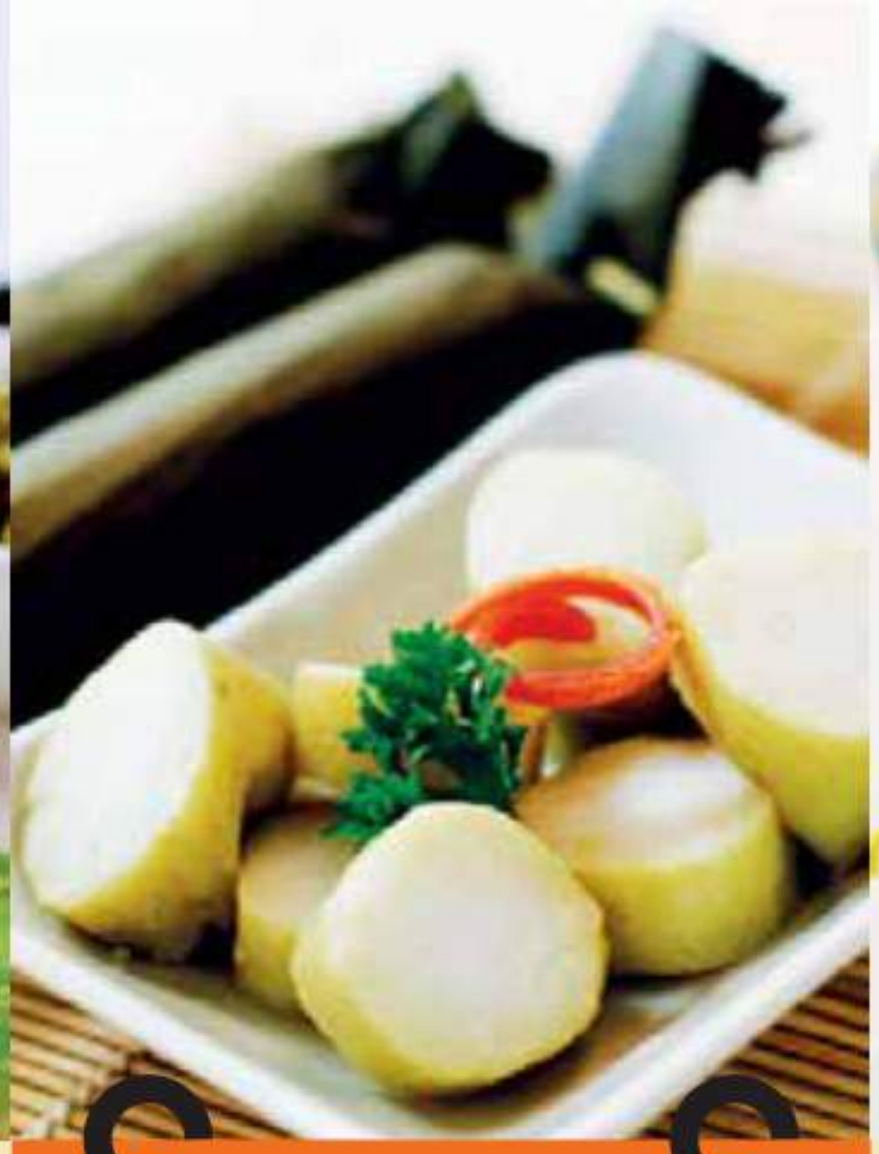
Bahannya sederhana, tapi masakan ini sungguh bikin rindu.
Disajikan bersama nasi hangat… waaah, nyem-nyem deh!

BAHAN:

- 2 kotak oncom, remas-remas
- 3 buah cabai merah, iris serong
- 3 buah cabai hijau, iris serong
- 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 1 ruas lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 2 sdm leunca
- 1 butir telur, kocok lepas
- 100 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak di wajan, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan cabai hijau dan cabai merah, tumis sebentar.
2. Masukkan oncom, lengkuas, dan serai, aduk rata. Beri air, aduk-aduk, biarkan oncom matang. Masukkan telur kocok, aduk rata hingga telur tercampur. Beri daun bawang, daun kemangi, dan leunca, tumis hingga matang. Angkat.



Resep NASI & PENGGANTINYA

bubur

AYAM

Bubur Ayam saat ini tidak melulu sebagai menu sarapan, tapi sudah menjadi menu selingan, dan bahkan sebagai hidangan utama untuk makan siang maupun makan malam. Dinikmati selagi hangat dalam udara dingin, hari-hari Anda pasti akan lebih sumringah. Memerlukan sedikit kesabaran membuatnya, tapi boleh bandingkan dengan kebanggaan saat menyajikannya.

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 3½ liter air
- 150 gram beras
- 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK KUAH:

- 2 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 2 sdt ketumbar, sangrai
- 1 butir kemiri, sangrai
- 2 siung bawang putih
- 1 cm kunyit
- 1 sdt garam

PELENGKAP:

- Kecap manis
- Cakue iris tipis
- Kerupuk merah
- Emping goreng
- Bawang goreng
- Sambal

SAMBAL:

- 5 buah cabai merah, rebus
- 3 buah cabai rawit, rebus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan 3½ liter air hingga mendidih dan ayam matang. Angkat, saring kaldunya, dan sisihkan sebanyak 3 liter. Kemudian goreng ayam, lalu suwir-suwir.
2. Masak beras dengan 2½ liter kaldu hingga menjadi bubur. Angkat dan sisihkan.
3. **Buat Kuah:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai hingga harum. Tambahkan sisa kaldu, masak hingga mendidih, angkat.
4. **Buat Sambal:** Haluskan cabai merah dan rawit, tambahkan 2 sdm kaldu, aduk rata.
5. Sajikan bubur panas-panas dan siram dengan kuah. Kemudian beri taburan ayam suwir, cakue, emping, kecap, dan bawang goreng.
6. Hidangkan dengan sambal.

ketupat

Pilih selongsong ketupat yang masih segar, supaya hasil akhirnya cantik menarik. Konon setelah ketupat matang, angkat dan segera siram dengan air es supaya ketupat tetap cantik kuning dan tidak mudah basi. Ketupat dapat juga disimpan dalam kulkas, dan dikukus lagi ketika akan dikonsumsi.

BAHAN:

- 1 kg beras putih
- 10 buah selongsong ketupat
- 4 liter air/secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih beras, tiriskan.
2. Buka sedikit salah satu sudut ketupat, isi beras hingga setengahnya, dan rapatkan kembali.
3. Tata dalam panci, beri air hingga ketupat terendam. Rebus dalam api besar selama 4 jam sampai 8 jam hingga ketupat tanak. Bila air surut, lalu tambahkan air lagi.
4. Angkat, dan tiriskan dengan posisi menggantung supaya ketupat tiris sempurna.

TIPS:

Gunakan panci tekan untuk menghemat waktu pemasakan.

lontong

Konon, lontong atau ketupat dijadikan makanan Hari Raya karena awet selama 2 x 24 jam, sehingga kita tak perlu lagi repot masak nasi selama merayakan Hari Raya. Nah, supaya awet, masak lontong dan ketupat hingga tanak benar. Waktu memasak minimal 4 jam sampai 8 jam dengan api kompor. Mau praktis? Gunakan panci tekan.

BAHAN:

1 kg beras putih
Daun pisang batu secukupnya
Lidi/tusuk gigi secukupnya
Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras hingga bersih, tiriskan.
2. Buat selongsong lontong dengan garis tengah ± 6 cm, dan semat salah satu ujungnya dengan lidi atau tusuk gigi.
3. Isi selonsong lontong dengan beras hingga setengah bagian saja, lalu semat ujung yang lain dengan lidi. Lakukan hingga beras habis.
4. Tata lontong dalam panci, beri air hingga terendam, dan rebus selama 4 jam sampai 8 jam. Bila air dalam panci surut, tambahkan lagi dan lanjutkan merebus.
5. Setelah lontong padat dan matang, angkat dan tiriskan dengan posisi miring atau berdiri supaya airnya tiris benar.

TIPS:

Lontong bisa dibuat dengan bantuan cetakan lontong dari aluminium yang saat ini banyak dijual. Lapisi cetakan lontong dengan daun pisang batu, tutup salah satu ujungnya, isi beras hingga setengah bagian penuh, tutup kembali ujung lain, kencangkan, dan rebus.

mi

TELUR ISTIMEWA

BAHAN:

- 1 kg tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 450 gram telur (kuning+putih)
- 1 sdm garam

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata tepung dan garam, tuangi telur, aduk rata, uleni hingga kalis.
2. Tipiskan adonan dengan *rolling pin*, teruskan gilas dengan alat penggilas mi beberapa kali, hingga adonan halus.
3. Kemudian beri taburan tepung sagu, lalu potong dengan pemotong mi.
4. Mi siap digunakan.

nasi

AYAM HAINAN

Masak apa akhir minggu ini? Coba deh resep ini. Untuk makan pagi menjelang siang-pun jadi. Nasi dengan rasa khas oriental ini sangat menggugah selera. Hidangkan bersama kuah dan ayam rebusnya.

BAHAN:

- 600 gram beras pulen
- 2 sdm margarin
- 2 siung bawang putih, cincang
- 600 ml kaldu
- 3 batang daun bawang, ambil bagian batangnya, potong panjang (3 cm)
- 1 buah bawang bombai besar, iris tipis
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 ekor ayam
- 1.500 ml air
- 1½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 200 gram lobak putih, belah 2 bagian, iris tipis melintang
- 1 buah kaldu blok (jika suka)
- 1 kaleng jamur kancing, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan 1½ liter air, masukkan ayam, lalu rebus hingga ayam empuk. Kemudian ambil kaldu yang diperlukan untuk memasak nasi sebanyak 600 ml. Teruskan memasak, masukkan bawang putih cincang, daun bawang, merica, jahe, garam, dan kaldu blok *(optional)*. Didihkan sekali lagi, dan masukkan lobak. Angkat ayam, sisihkan.
2. Dalam panci, lelehkan margarin, tumis bawang bombai, bawang putih cincang, dan jahe hingga harum. Masukkan jamur, garam, dan kaldu blok, aduk rata.
3. Kemudian masukkan beras, aduk kembali hingga rata. Tuang kaldu, biarkan mendidih, dan masak hingga menjadi aron. Kukus dalam dandang selama 20 menit hingga matang.
4. **Buat Sausnya:** Dalam mangkuk, tuang 2 sdm kecap manis, 1 sdm kecap asin, 1 sdm minyak wijen, dan daun bawang iris, lalu tuang kaldu ayam panas, aduk.
5. **Cara Penyajian:** Hidangkan nasi dalam satu piring, ayam rebus di piring tersendiri, dan kuah dalam mangkuk.

nasi

GORENG SMOKED BEEF

Paling enak masak nasi goreng. Dengan beragam campuran bahan yang ada di lemari es, sebentar kemudian pasti didapat nasi goreng model baru. Termasuk yang satu ini. Coba deh!

BAHAN:

- 2 piring nasi dingin
- 2 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt *chicken powder*
- ½ buah bawang bombai, iris tipis
- 3 sdm *mixed vegetable*, siap pakai
- 2 lembar *smoked beef*, iris kecil
- 3 sdm margarin

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah besar, garam, *chicken powder*, bawang merah, dan bawang putih. Sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bumbu halus dan bawang bombai hingga harum, lalu masukkan *smoked beef* dan *mixed vegetable*, aduk rata.
3. Masukkan nasi dingin, aduk hingga rata dan semua nasi terlumuri bumbu. Aduk terus sampai nasi panas, angkat.
4. Sajikan dengan pelengkap telur mata sapi.

nasi

GORENG TERI MEDAN

Warnanya kuning tapi bukan nasi kuning, ini nasi goreng lho! Rasanya lezat sekali, apalagi ada teri medannya, bikin tambah sedaaap..!

BAHAN:

- 2 piring nasi putih pera
- 4 sdm minyak, untuk menumis
- 1 ruas jari kunyit
- 3 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak wijen
- 50 gram teri medan goreng
- ½ buah bawang bombai, iris tipis
- 1 sdt garam
- 1 sdt *chicken powder*

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, dan kunyit. Sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, dan tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan bawang bombai, tumis terus hingga layu, aduk-aduk.
3. Kemudian masukkan nasi putih, garam, *chicken powder*, aduk rata. Terakhir masukkan teri medan goreng dan minyak wijen, aduk rata.
4. Angkat. Sajikan.

nasi

TUMPENG KUNING

BAHAN:

- 800 gram beras putih
- 200 gram beras ketan
- 1.200 ml santan
- 1 sdm kunyit halus
- 2 sdm garam
- 4 lembar daun salam
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Campur beras putih dan beras ketan, cuci bersih, tiriskan, kukus.
2. Sementara itu campur kunyit dan santan, saring, dan buang ampas kunyitnya. Masukkan daun salam, daun pandan, dan serai, tambahkan garam, masak lagi hingga mendidih. Matikan api.
4. Masukkan beras yang masih panas ke dalam santan, aduk rata. Biarkan hingga santan terserap habis, dan beras menjadi aron, kemudian tuangi air jeruk nipis, aduk rata.
5. Kukus beras aron selama 20 menit hingga matang, angkat. Kemudian cetak dalam cetakan tumpeng yang ujung lancipnya sudah dialasi daun pisang dan dipoles sedikit minyak.
6. Hidangkan dengan tampah, lengkapi dengan lauk-pauknya.

LAUK TUMPENG:

Nasi Tumpeng Kuning, Ayam Goreng Ungkep, Kering Tempe, Perkedel Kentang Panir, Sambal Goreng Hati, Tahu/Tempe, Telur Balado, Telur Dadar Rawis, Urap Sayuran

nasi

PANDAN

Percaya deh, nasi pandan ini enak sekali. Aromanya sangat wangi khas daun pandan, gurih, dan pulen. Jadikan pilihan sajian nasi saat akhir pekan

BAHAN:

- 500 gram beras putih
- 100 ml santan kental
- 500 ml air
- 1 sdm garam
- 15 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong daun pandan, lalu blender bersama setengah bagian air, saring, dan peras. Campur air pandan bersama santan dan sisa air hingga jumlah total menjadi 600 ml.
2. Kukus beras hingga panas. Sementara itu, masak campuran air pandan hingga mendidih, dan matikan api.
3. Campur beras panas dengan air pandan panas, aduk rata, dan biarkan semua air terserap habis.
4. Kukus kembali beras selama 20 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

Resep SAYURAN

kailan

CAH AYAM

Satu lagi masakan oriental yang sangat mudah dibuat, tapi hasilnya… gak kalah dengan hidangan resto!

BAHAN:

- 2 ikat *baby* kailan, rebus
- 350 gram filet ayam, potong dadu
- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- 3 siung bawang putih, cincang
- 3 sdm margarin

BUMBU:

- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak wijen
- ½ sdt garam halus
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt *chicken powder*

CARA MEMBUAT:

1. Susun *baby* kailan rebus dalam piring saji, sisihkan.
2. Panaskan margarin hingga leleh, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu.
3. Masukkan filet ayam, aduk dan masak terus hingga ayam matang dan berubah warna.
4. Tuangi semua bumbu, aduk rata, biarkan bumbu meresap dan ayam terlumuri bumbu semuanya. Beri sedikit air bila perlu, didihkan, angkat.
5. Tuang cah ayam ke atas kailan yang sudah siap, dan sajikan segera.

buncis

BUMBU KARI

Aroma rempah kari membuat masakan ini khas sekali.
Seperti Gulai tapi bukan, jadi apa dong? Ya, Buncis Bumbu Kari ☺

BAHAN:

- 250 gram daging sandung lamur, rebus hingga empuk
- 250 gram buncis, potong 4 cm
- 1 buah serai, ambil bagian putihnya
- 3 lembar daun jeruk
- ½ sdt bubuk kari
- 250 ml santan
- 1 sdm gula pasir
- Minyak secukupnya, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 1 ruas jari kunyit
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 ruas jari jahe
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng sedikit, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan buncis, aduk rata hingga berubah warna. Masukkan daging yang sudah dipotong kecil, serai, daun jeruk, dan bubuk kari, aduk rata.
3. Tuangi santan, aduk, dan biarkan mendidih. Beri gula, didihkan sekali lagi, angkat.
4. Bila ingin kuah lebih banyak, tambahkan santan hingga berjumlah 500 ml.

cah

JAGUNG MUDA JAMBAL ROTI

Ditambah ikan asin jambal roti membuat tumisan ini sedap sekali rasanya.
Apalagi dimakan dengan nasi hangat kepul-kepul,
duh…. mertua lewat dicuekin deh ☺

BAHAN:

200 gram ikan asin jambal, potong dadu kecil
450 gram jagung muda, iris tipis serong
3 buah cabai hijau, iris tipis
3 buah cabai merah, iris tipis
5 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
1 ruas jari lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
1 sdm gula pasir
½ sdt garam
1½ liter air panas (untuk mengungkep jagung)
Air secukupnya, untuk menumis
Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Goreng ikan asin jambal hingga berwarna kuning kecokelatan, sisihkan.
2. Taruh jagung muda iris ke dalam wadah, siram dengan air panas, tutup. Biarkan selama ± 20 menit, tiriskan.
3. Panaskan sedikit minyak ke dalam wajan, tumis bawang merah dan bawang putih hingga layu. Masukkan cabai merah dan cabai hijau, tumis lagi sebentar, lalu masukkan jagung muda, aduk rata. Kemudian masukkan daun salam, lengkuas, dan serai. Aduk-aduk, masukkan gula pasir, garam, dan sedikit air, biarkan bumbu meresap sebentar.
4. Terakhir, masukkan ikan asin goreng, aduk rata. Angkat.

lodeh

UDANG BUMBU MERAH

Bisa dijadikan sayur ketupat ataupun disantap bersama nasi. Sebenarnya sih tinggal bilang tukang sayur "beli sayur lodeh" pasti dikasih sayuran campur lengkap, siap di bersihkan dan dipotong. Karena harus jadi resep rapi, saya pun membuat ukurannya deh! Semoga dapat membantu.

BAHAN:

- 100 gram daun melinjo
- 100 gram buah melinjo
- 3 utas kacang panjang, potong ukuran 4 cm
- ½ buah labu siam, potong dadu
- 1 buah terung ungu, potong dadu
- 2 batang daun bawang, potong ukuran 4 cm
- ½ buah jagung manis, potong kecil
- 250 gram udang, kupas
- 1 liter santan encer
- 200 ml santan kental
- 4 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 3 buah cabai merah besar
- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

BUMBU IRIS:

- 2 buah cabai hijau, potong ukuran 1 cm
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 1 ruas jari lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan bumbu iris, tumis sebentar. Masukkan udang, tumis hingga udang berwarna merah. Kemudian tuangi santan encer, aduk rata, dan biarkan hingga santan mendidih. Masukkan bahan sayur-mayur.
2. Biarkan santan mendidih kembali dan sayur terlihat matang. Tuangi santan kental, didihkan sekali lagi, angkat.

oseng

PERIA TERI

Pilih paria dengan "duri" yang tumpul, pasti tidak terasa pahit sama sekali.
Tumis peria sebentar saja supaya oseng ini renyah dan segar.

BAHAN:

- 3 buah peria
- 1 sdt garam
- 50 gram teri medan
- 3 buah cabai merah, iris serong
- 2 buah cabai hijau, iris serong
- 4 butir bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 ruas jari lengkuas, memarkan
- 1 sdt gula pasir
  Garam secukupnya
- 1 sdt kaldu bubuk (jika suka)
  Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Belah peria, buang bijinya, dan iris tipis. Remas dengan garam lalu cuci bersih dan tiriskan.
2. Cuci teri medan, goreng garing, dan sisihkan.
3. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga layu. Masukkan serai, daun salam, dan lengkuas, aduk sebentar. Kemudian masukkan peria, gula, garam, dan kaldu bubuk, tumis hingga matang.
4. Masukkan teri goreng, aduk rata.
5. Angkat dan sajikan.

salad

CAMPUR SARI

Selain segar, salad ini sangat mudah dibuat. Cocok disajikan sebagai hidangan awal yang mengenyangkan sebelum menikmati makanan lain.

BAHAN:

- ½ buah nanas, potong dadu
- ½ buah paprika merah, potong dadu
- 5 lembar daun selada
- 150 gram mentimun, iris tipis
- 150 gram jagung manis, kaleng

BAHAN SAUS:

- 300 gram *mayonnaise*, siap beli
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Sisihkan.
2. Atur semua bahan sayuran dalam wadah, tuangi saus, aduk rata. Sajikan.

salad

MANGGA

Bagaimana cara lain menikmati mangga mengkal? Buat saja salad mangga. Rasanya asin, manis, pedas sedikit, segar sekali dinikmati dalam keadaan dingin.

BAHAN:

- 1 buah mangga indramayu mengkal
- 1 sdt garam
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm air jeruk lemon
- 2 buah cabai rawit merah, memarkan
- Daun ketumbar, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kupas mangga, iris seperti batang korek api. Sisihkan.
2. Campur garam, gula, cabai rawit, dan bawang merah, tuangkan ke dalam mangga iris, aduk rata. Kemudian kucuri air jeruk lemon, aduk rata kembali. Simpan dalam lemari es hingga saat disajikan.
3. Taburi daun ketumbar cincang jika suka.

001/1/13

urap SAYURAN

BAHAN:

1 ikat kangkung
1 ikat bayam
1 ikat kacang panjang
250 gram kol putih
100 gram taoge

BUMBU URAP:

1 butir kelapa, kupas, parut kasar
3 buah cabai besar
3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 sdt terasi
1 ruas jari kencur
2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdt garam
1 sdm gula merah sisir
Penyedap rasa (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. **Bumbu:** Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam hingga halus. Masukkan terasi, gula merah, penyedap rasa, dan kencur, haluskan.
2. Campur bumbu halus dengan kelapa parut, beri daun jeruk, aduk rata. Kukus hingga matang, angkat.
3. Siangi sayur-mayur, rebus dalam air mendidih masing-masing secara terpisah. Tiriskan.
4. Taruh sayuran rebus dalam wadah, dan taburi bumbu urap, aduk rata.

zalatah

Pernah datang ke pesta orang Arab? Ada satu makanan penyegar, mirip asinan tapi cita rasanya beda. Biasanya berjajar bersama makanan utama lain khas arab, yaitu masakan daging kambing. Membuatnya mudah, rasanya segar asam.

BAHAN:

- 1 buah nanas, potong kecil tipis
- 5 buah mentimun, belah 2 bagian, buang bijinya
- 2 buah tomat, potong dadu
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 50 ml air jeruk lemon
- 5 sdm saus tomat

CARA MEMBUAT:

1. Taruh dalam wadah: Nanas, mentimun, gula, garam, dan air lemon, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.
2. Masukkan tomat potongan dan saus tomat, aduk rata.
3. Sajikan.

Resep SUP & SOTO

laksa

JAKARTA

Ada berbagai macam resep Laksa, tapi salah satu sajian khas makan siang pada saat kursus di Markas NCC Matraman ini adalah Laksa Jakarta, segar dan enak sekali rasanya. Laksa dimakan bersama nasi putih atau lontong, tetap saja cocok.

BAHAN:

- 1 liter santan encer
- ½ ekor ayam, potong 4 bagian
- 250 ml santan kental

BUMBU:

- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 1 ruas jari kunyit
- 1 ruas jari jahe
- 1 ruas jari lengkuas
- 2 buah cabai merah
- 6 butir kemiri
- ½ sdt gula merah
- ½ sdm garam

PELENGKAP:

- 150 gram bihun, rendam, tiriskan potong-potong
- 2 butir telur rebus
- 2 ikat daun kemangi, ambil daunnya
- 1 sdm bawang goreng
- 2 buah jeruk nipis, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bumbu dengan 3 sdm minyak goreng hingga harum, masukkan santan encer, dan masak hingga mendidih.
2. Masukkan ayam, masak hingga matang, angkat. Kemudian suwir-suwir.
3. Tuang santan kental ke dalam rebusan santan encer, masak sambil diaduk hingga mendidih.
4. **Penyajian:** Tempatkan bihun dalam mangkuk, beri suwiran daging ayam, irisan telur, dan daun kemangi. Tuangi kuah laksa, taburi bawang goreng.
5. Sajikan dengan irisan jeruk nipis.

sup
TELUR PUYUH

BAHAN:

½ ekor ayam, potong kecil
2 buah wortel, potong melintang
1 buah kentang, potong dadu
2 batang daun bawang, iris halus
2 batang daun seledri, iris halus
150 gram kol putih, iris kasar
10 butir telur puyuh, rebus, kupas
1½ liter air, untuk merebus

BUMBU HALUS:

½ sdt merica
4 siung bawang putih
¼ sdt pala
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Masak air dalam panci hingga mendidih, masukkan ayam, dan biarkan hingga matang. Kemudian masukkan wortel dan kentang, masak sebentar.
2. Masukkan bumbu halus, biarkan kuah mendidih sebentar. Masukkan kol, daun bawang, daun seledri, dan telur puyuh, aduk rata.
3. Matikan api, sajikan.

soto BETAWI

BAHAN:

250 gram daging sandung lamur
150 gram paru
150 gram usus
150 gram babat
500 ml susu cair/santan
1500 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis
4 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah
10 butir bawang merah
7 siung bawang putih
1 sdt merica bubuk
1 iris jahe
2 sdt jintan
1 sdt cengkih bubuk
Garam secukupnya

PELENGKAP:

2 buah tomat iris
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang daun seledri, iris halus
Bawang goreng
Emping goreng
Sambal cabai rawit
Acar

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dan 1 sdm garam hingga empuk. Angkat dagingnya, potong dadu, dan masukkan kembali ke dalam kuah.
2. Secara terpisah rebus jeroan hingga empuk, buang airnya. Potong paru, babat, dan usus, sisihkan.
3. Tumis semua bumbu, masukkan ke dalam air daging, masukkan juga jeroan yang sudah dipotong-potong, tambahkan susu, didihkan.
4. Sajikan soto dalam mangkuk, beri irisan tomat, daun bawang, daun seledri, dan bawang goreng. Hidangkan bersama emping, sambal, dan acar dalam tempat terpisah.
5. Jika suka minyak samin, beri 1 sdm minyak samin ke dalam mangkuk soto ketika kuah panas mengepul. Biarkan minyak samin meleleh bersama kuahnya, dan soto siap disantap.

soto

MATRAMAN

Soto matraman adalah hidangan khas di markas NCC Matraman, segar dan bikin "melek". Disantap bersama lontong atau nasi sama segarnya, apalagi buat pencandu sambal cabai rawit, huaaahhhh, nikmeh, nikmeeeh! Panas kepul-kepul dan praktis memasaknya. Coba deh!

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 2 liter air
- 1 sdt garam
  Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
- 3 lembar daun jeruk purut
- 2 batang serai, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit
- ½ sdt merica
- 1 sdt garam

PELENGKAP:

- 250 gram suun, siram air panas, tiriskan
- 250 gram taoge, siram air panas, tiriskan
- 250 gram kol putih, iris tipis
- 1 buah tomat, potong dadu
- 250 gram kentang, iris tipis, goreng
- 1 sdm bawang goreng
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 2 batang daun seledri, iris halus
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
  Kecap manis secukupnya

SAMBAL:

- 100 gram cabai rawit merah

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dalam panci, beri garam, masukkan ayam, rebus hingga matang. Angkat ayam, goreng sebentar, dan suwir-suwir.
2. Panaskan sedikit minyak goreng sisa menggoreng, tumis bumbu halus hingga harum, dan masukkan ke dalam kaldu. Didihkan kembali, lalu masukkan daun jeruk dan serai.
3. **Penyajian:** Dalam mangkuk, taruh suun, taoge, sedikit kol, tomat, kentang, daun bawang, dan daun seledri, kemudian tuangi kuah soto panas-panas. Sajikan berdampingan dengan bawang goreng, sambal, kecap, dan irisan jeruk nipis.
4. **Sambal:** Rebus cabai rawit merah hingga lunak, haluskan, dan taruh dalam mangkuk, kemudian beri sedikit kaldu.

soto

TEGAL

Rasa khas soto ini adalah dari sambal taoconya yang asin manis tapi sedap banget. Coba deh, pasti uenaaakkk...!

BAHAN:

- 500 gram daging sandung lamur
- 2 liter air, untuk merebus
- ½ sdt garam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 buah kaldu blok

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri

SAMBAL TAOCO (HALUSKAN):

- 3 buah cabai merah besar, buang biji, rebus
- 3 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 2 butir kemiri
- 250 gram taoco
- Minyak secukupnya, untuk menumis

PELENGKAP:

- 100 gram daun bawang, iris halus
- 100 gram taoge
- 100 gram suun, rendam sebentar
- 3 buah jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih, masukkan daging, dan masak hingga empuk. Angkat, potong dadu, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan serai dan daun salam, aduk sebentar. Kemudian masukkan ke dalam kaldu daging, didihkan sekali lagi.
3. Masukkan garam, merica halus, kaldu blok, dan gula, aduk rata. Matikan api.
4. **Sambal Taoco:** Panaskan minyak banyak, tumis semua bahan sambal hingga harum, angkat.
5. **Cara Penyajian:** Dalam mangkuk, susun taoge, daun bawang, suun, dan daging, beri sambal taoco, tuangi kuah panas. Beri kecap, sambal cabai rawit, dan air jeruk nipis sesuai selera.

sup KIMLO

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 2 liter air, untuk menumis
- 200 gram udang, kupas
- 10 butir bakso ikan, belah dua
- 50 gram sedap malam, rendam, tiriskan
- 50 gram jamur kuping, rendam, tiriskan
- 100 gram suun, rendam, tiriskan
- 2 buah wortel, iris melintang tipis
- 50 gram kapri
- 3 sdm margarin
- 3 siung bawang putih, cincang
- 6 butir bawang merah, iris tipis
- 1 bunga pala
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 1 buah kaldu blok (bila suka)/gula pasir
- ½ sdt bunga pala

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih, masukkan ayam, dan rebus hingga matang. Angkat ayam, ambil dagingnya, potong dadu. Sisihkan, biarkan kaldu ayam tetap dalam panci.
2. Sedap malam dibuat tali simpul, sisihkan. Jamur kuping diiris kasar, sisihkan.
3. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna, dan tuangkan ke dalam kaldu panas.
4. Didihkan kembali kaldu, masukkan daging ayam, wortel, jamur kuping, bakso, dan sedap malam, masak terus hingga mendidih. Masukkan merica bubuk, bunga pala, garam, dan kaldu blok, aduk rata. Terakhir, masukkan kapri dan suun, biarkan mendidih sebentar, angkat.

sup

KRIM AYAM JAMUR

Sajikan sup ini untuk keluarga saat akhir pekan atau di waktu-waktu istimewa. Percayalah pasti Anda akan menuai pujian yang membahagiakan dari mereka!

BAHAN:

- 100 gram jamur kaleng, cincang
- 150 gram ayam rebus, potong dadu
- 50 gram bawang bombai, cincang
- 1½ liter kaldu ayam
- 250 ml susu *evaporated*
- 50 gram tepung terigu
- 100 gram margarin
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdt garam
- 1 sdt *chicken powder*

CARA MEMBUAT:

1. Lelehkan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, tumis hingga tepung matang. Tuangi susu dan kaldu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata hingga kaldu dan susu habis, biarkan mendidih.
2. Masukkan garam, merica bubuk, dan *chicken powder*, aduk rata. Masukkan ayam dan jamur, aduk, dan biarkan hingga mendidih. Angkat.
3. Lebih lezat bila disajikan hangat.

sup

TOMAT BOLA AYAM

Sup merah ini segar lho! Rasa tomatnya sangat khas.
Jangan lupa, seduh terlebih dahulu tomat,
baru kemudian diblender agar tomat tidak terlalu langu dan asam.

BAHAN:

- 500 gram tomat merah, seduh dengan air panas
- 1 liter kaldu ayam
- 5 sdm saus tomat
- 5 batang sosis ayam, iris tipis
- 100 gram kacang polong

BOLA AYAM:

- 250 gram ayam giling
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 liter air mendidih

BUMBU:

- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 3 sdm margarin
- 2 sdm tepung maizena, cairkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Bola Ayam:** Aduk ayam giling, merica bubuk, dan garam. Adonan dibuat bulatan seperti bola kecil, celupkan pada air yang sedang mendidih. Biarkan matang dan mengapung, angkat. Sisihkan.
2. Blender tomat hingga halus, saring, dan buang ampasnya. Sisihkan.
3. Panaskan wajan dengan api sedang, lelehkan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu, kemudian tuangi kaldu. Didihkan, tuang air tomat dan saus tomat.
4. Masukkan sosis ayam, bola ayam, dan bumbu lainnya, aduk rata. Masukkan kacang polong, didihkan, dan tuangi cairan tepung maizena, aduk rata. Didihkan sekali lagi, angkat.
5. Sajikan bersama *crouton* (roti bawang yang diiris dadu dan dipanggang/ digoreng).

tekwan

Sup udang akan lebih terasa lezat bila air di dalamnya diganti dengan kaldu ikan.

BAHAN:

- 1 kg ikan tenggiri
- 700 gram tepung sagu tani
- 500 ml air
- 30 gram garam
- 2 sdt kaldu bubuk
- 1 sdt merica bubuk
- 100 gram telur, kocok sebentar

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan daging ikan, tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Beri tepung dan telur, uleni hingga rata dan kenyal, kemudian bubuhi garam, merica bubuk, dan kaldu bubuk, uleni rata.
2. Masak air di panci hingga mendidih. Ambil sedikit adonan dengan sendok teh, celupkan ke dalam air mendidih, dan biarkan hingga mengapung. Angkat.
3. Hidangkan bersama pelengkapnya.

SUP UDANG

BAHAN:

- 250 gram udang cincang
- 250 gram bangkuang, potong korek api
- 50 gram jamur kuping, rendam, potong halus
- 15 butir bawang merah iris halus
- 10 siung bawang putih, iris halus
- 2,5 liter air
- 1,5 sdt merica bubuk
- 3 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 5 sdt garam
- Sedikit minyak, untuk menumis
- Bawang merah goreng, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Masukkan bangkuang, jamur kuping, dan semua bumbu, aduk rata. Tuangi air, biarkan mendidih.
2. Sajikan sup udang dengan tambahan tekwan. Taburi bawang merah goreng.

zupa

SUP

BAHAN:

Puff pastry siap beli, potong kotak sesuai ukuran mangkuk
1 butir telur, kocok lepas dengan
2 sdm susu, untuk olesan

BAHAN SUP AYAM JAMUR:

100 gram jamur kaleng, cincang
150 gram ayam rebus, potong dadu
50 gram bawang bombai, cincang
1½ liter kaldu ayam
250 ml susu *evaporated*
50 gram tepung terigu
100 gram margarin
½ sdt merica bubuk
2 sdt garam
1 sdt *chicken powder*

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai sampai layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata, dan biarkan tepung terigu matang. Tuangi susu dan kaldu, aduk rata, biarkan mendidih. Pindahkan ke dalam panci.
2. Masukkan ayam, jamur, dan bumbu lainnya, aduk rata. Tes cicip, bila rasa sudah pas (sesuai selera), matikan api.
3. **Penyelesaian:** Tuang sup ke dalam mangkuk keramik tahan panas, tutup bagian atasnya dengan adonan *pastry*. Oles permukaan *pastry* dengan campuran telur dan susu, lalu panggang dalam oven bersuhu 180°C hingga *pastry* matang, *crispy*, dan berwarna kuning kecokelatan.
4. Angkat, sajikan panas.

Resep

BUTTER CAKE

buttercake

DASAR 8 TELUR

BAHAN:

- 8 kuning telur
- 6 putih telur
- 250 gram mentega
- 250 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula hingga mentega pucat dan mengembang, lalu masukkan kuning telur satu persatu, sambil dikocok terus hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
3. Di tempat lain, kocok putih telur hingga kaku. Campurkan pada adonan mentega, aduk rata. Ambil 5 sdm adonan, campur dengan 1 sdt pasta cokelat, aduk rata.
4. Tuang adonan dalam loyang cincin 22–24 cm atau loyang *loaf* yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Tambahkan adonan cokelat di atasnya lalu bentuk pola marmer dengan bantuan tusuk satai. Masukkan ke dalam oven hingga matang, kurang lebih 45 menit pada suhu 180°C.
5. Angkat dan keluarkan dari loyang.
6. Sajikan.

buttercake

DASAR 2 TELUR (CINNAMON CAKE)

BAHAN:

120 gram mentega
½ sdt vanili ekstrak/bubuk
250 gram gula pasir
2 butir telur
200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 sdt *baking powder*
150 ml susu cair

PELENGKAP:

Gula bubuk dan kayu manis bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 180°C.
2. Kocok mentega, gula, dan vanili hingga mengembang dan pucat. Masukkan telur, kocok lagi hingga tercampur rata dan mengembang.
3. Masukkan tepung terigu, *baking powder,* dan susu secara bergantian, sambil diaduk hingga rata.
4. Tuang ke dalam loyang persegi 22 cm, tinggi 3-4 cm, yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Panggang hingga matang, kurang lebih 30 menit.
5. Angkat, dinginkan. Taburi gula bubuk dan kayu manis, potong-potong.
6. Sajikan.

simple

MARMER POUND CAKE

BAHAN:

- 150 gram mentega
- 100 gram gula pasir
- 3 butir telur
- 1 kuning telur
- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu dan *baking powder*, sisihkan.
2. Kocok mentega hingga lembut, masukkan gula pasir perlahan sambil terus dikocok sampai mengembang pucat.
3. Masukkan telur satu persatu, sambil tetap dikocok. Kecilkan kecepatan mikser hingga paling rendah, tuang terigu yang sudah dicampur dengan *baking powder*, aduk rata.
4. Sisihkan 2 sdm adonan, beri cokelat bubuk, aduk rata. Tuang sisa adonan putih ke dalam loyang *loaf* 22 x 10 x 8 cm, beri adonan cokelat secara acak, kacau dengan sumpit hingga membentuk motif marmer.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C, selama lebih kurang 40 menit atau hingga matang. Angkat.
6. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
7. Potong-potong, sajikan.

banana

CAKE

BAHAN:

- 8 kuning telur
- 4 putih telur
- 250 gram gula pasir
- 150 gram mentega
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 4 buah pisang ambon, haluskan
- 1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Campur pisang halus dengan air jeruk nipis, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok mentega dan gula pasir hingga mengembang dan pucat. Masukkan kuning telur sambil dikocok terus hingga tercampur rata.
3. Tuang secara bergantian pisang halus dan tepung terigu sambil diaduk rata. Sisihkan.
4. Kocok kaku putih telur, masukkan ke dalam adonan pisang secara bertahap, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam dua buah loyang *loaf* ukuran 10 x 22 x 7 cm yg telah dipoles mentega dan ditaburi sedikit tepung terigu.
6. Panggang dalam oven suhu 180°C selama 45 menit atau hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
7. Sajikan.

ontbijtkoek

BAHAN:

8 kuning telur
6 putih telur
250 gram mentega
200 gram gula palem
50 gram gula pasir
250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 sdm bumbu spekuk
2 sdm kenari, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, gula palem, dan gula pasir hingga mengembang dan pucat. Masukkan kuning telur sambil terus dikocok hingga tercampur rata.
2. Masukkan tepung terigu dan bumbu spekuk, aduk rata. Sisihkan.
3. Di tempat lain kocok putih telur hingga kaku, campurkan secara bertahap ke dalam adonan mentega. Aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang cincin diameter 24 cm atau loyang kecil-kecil yang telah diolesi margarin dan ditaburi sedikit tepung terigu. Taburi atasnya dengan kenari, panggang dalam oven suhu 180°C selama 45 menit atau hingga matang. Angkat.
5. Keluarkan dari loyang, dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

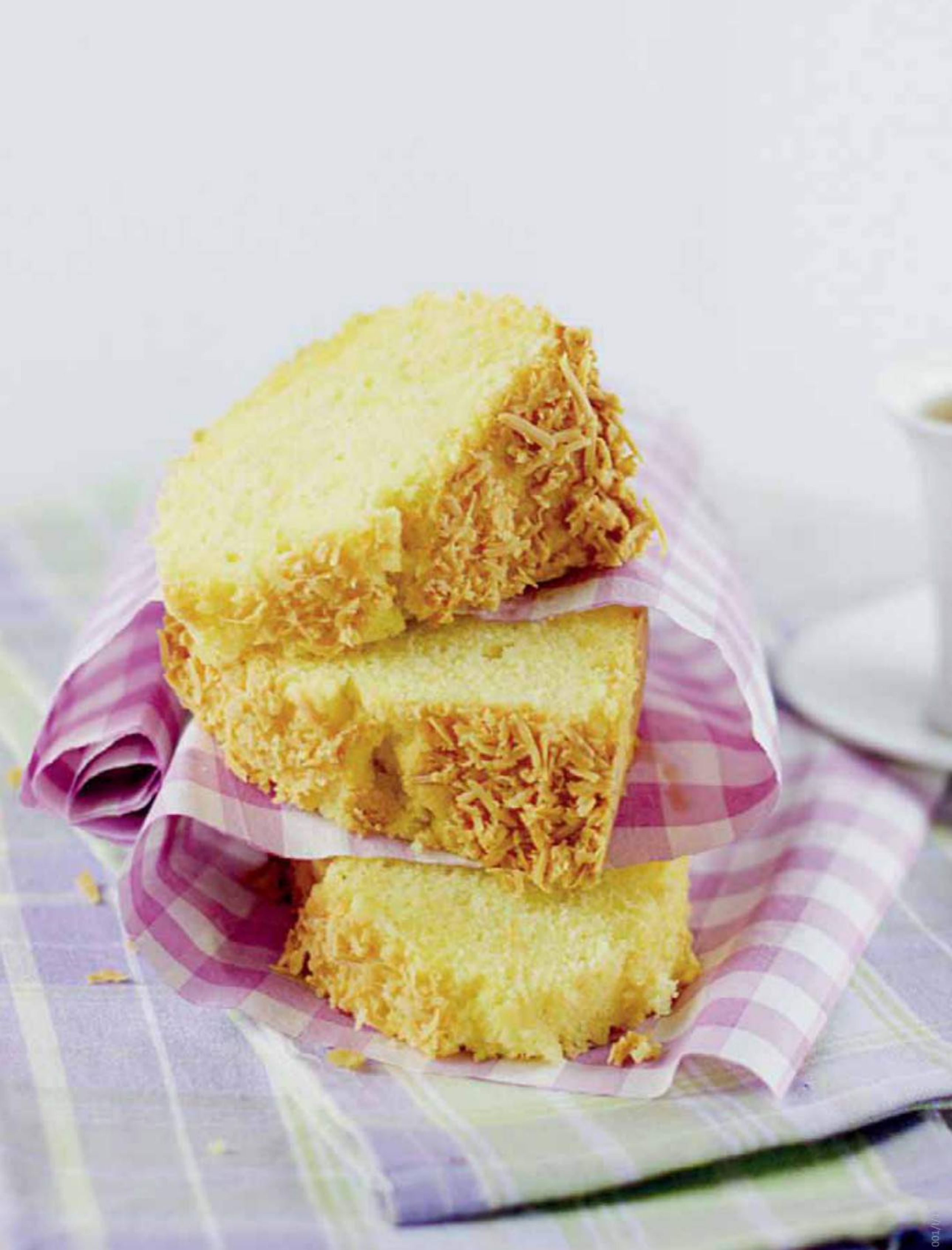
classic CHEESECAKE

BAHAN:

200 gram gula kastor
300 gram mentega/margarin
7 kuning telur
5 putih telur
250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
200 gram keju *cheddar* parut

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula hingga pucat dan mengembang. Masukkan kuning telur satu persatu sambil dikocok terus hingga mengembang. Kecilkan mikser menjadi *speed* 1, masukkan 150 gram keju parut, kocok rata, matikan mikser.
2. Masukkan tepung terigu aduk rata.
3. Di tempat lain, kocok putih telur hingga kaku, lalu masukkan ke dalam adonan mentega secara bertahap sambil diaduk rata.
4. Tuangkan ke dalam loyang yang sudah dioles mentega dan ditaburi sedikit tepung terigu, lalu taburi atasnya dengan sisa keju.
5. Oven selama lebih kurang 45 menit, atau hingga matang.
6. Angkat, dinginkan, potong-potong, sajikan.



butter CHEESECAKE

BAHAN A:

225 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1½ sdt *baking powder*
¼ sdt garam

BAHAN B:

200 gram mentega
175 gram *cream cheese*
½ sdt kulit jeruk lemon parut
175 gram gula pasir
5 kuning telur

BAHAN C:

5 putih telur
1 sdt air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 6 loyang tulban mini, atau satu buah tulban besar 22 cm poles mentega dan taburi sedikit tepung terigu.
2. **Bahan B:** Kocok mentega dan *cream cheese* hingga mengembang sekali dan pucat. Masukkan gula pasir sambil tetap dikocok. Masukkan kuning telur dan kulit jeruk, sambil tetap dikocok hingga tercampur rata.
3. Tuang campuran bahan A ke dalam adonan mentega, aduk rata. Sisihkan.
4. Kocok bahan C hingga kaku, lalu secara bertahap campurkan ke dalam adonan mentega, aduk rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang dalam oven suhu 180°C selama 30 menit, atau hingga matang. Angkat.
6. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
7. Sajikan.

bolu

DURIAN

BAHAN:

250 gram mentega
250 gram gula pasir
6 butir telur
250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 sdt *baking powder*
1 sdt soda kue
250 gram daging durian, haluskan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula hingga mengembang pucat. Masukkan telur satu persatu sambil tetap dikocok hingga tercampur rata.
2. Ayak tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, masukkan ke dalam adonan mentega, aduk rata.
3. Masukkan daging durian halus, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang tulban yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Panggang dalam oven pada suhu 180°C selama 45 menit, atau hingga matang. Angkat.
4. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
5. Sajikan.

cake

MENTEGA KURMA

BAHAN:

200 gram gula pasir
200 gram mentega/margarin
5 butir telur
170 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
15 gram susu bubuk
15 gram tepung maizena
10 buah kurma, buang biji, potong kecil

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula pasir dengan kecepatan tinggi sampai mengembang dan pucat. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok.
2. Kecilkan kecepatan mikser hingga terendah, masukkan secara bertahap, tepung terigu, susu bubuk, dan tepung maizena. Biarkan rata, matikan mikser.
3. Masukkan setengah bagian kurma ke dalam adonan, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang bulat garis tengah 20 cm, tinggi 7 cm, yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti, ratakan. Taburi atasnya dengan sisa kurma.
4. Panggang dalam oven, suhu 180°C selama lebih kurang 45 menit, atau hingga matang. Angkat.
5. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

Resep

SPONGE CAKE

sponge CAKE

BAHAN:

- 8 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 225 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdm *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 100 gram margarin, lelehkan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula sampai naik, masukkan *cake emulsifier,* kocok terus hingga kental.
2. Tuang tepung terigu sambil di ayak secara bertahap, aduk rata.
3. Masukkan margarin cair, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang cincin 24-26 cm, panggang hingga matang, kurang lebih 45 menit. Angkat.
5. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

bolu TAPE

BAHAN:

- 5 butir telur
- 3 kuning telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 300 gram tape singkong
- 200 ml santan kental
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang muffin (*cupcake*), poles mentega. Sisihkan.
2. Haluskan tape singkong, buang seratnya, aduk dengan sepertiga bagian santan. Sisihkan.
3. Kocok semua telur, gula pasir, garam, dan *cake emulsifier* hingga kental. Masukkan tepung terigu bergantian dengan santan, sambil diaduk hingga rata, masukkan tape, aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga penuh. Panggang dalam oven, suhu 180°C, selama 30 menit, atau hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
5. Sajikan.

bolu HONGKONG

BAHAN:

- 8 kuning telur
- 6 putih telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 140 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 10 gram tepung maizena
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram margarin, lelehkan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* sampai mengembang kental. Tambahkan tepung terigu, tepung maizena, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata.
2. Tuang margarin leleh, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam cetakan Bolu Hongkong yang sudah dilapisi kertas, tanpa dioles margarin.
4. Oven selama 20 menit dengan suhu 180°C hingga matang. Angkat.
5. Keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
6. Sajikan.

cake

PANDAN VLA PANDAN

BAHAN:

6 butir telur
2 kuning telur
200 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
100 gram mentega leleh
1 sdm pasta pandan

VLA:

1 bungkus vla instan (misal merk Krema)
1 liter susu cair dingin
1 sdm pasta pandan

CARA MEMBUAT:

1. **Cake:** Kocok semua telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga kental. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan mentega leleh dan pasta pandan, aduk balik hingga rata.
2. Tuang ke dalam 3 buah loyang bulat garis tengah 20 cm, tinggi 4 cm, yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Panggang dalam oven 180°C hingga matang.
3. **Vla:** Satukan semua bahan dalam wadah, kocok dengan mikser kecepatan sedang hingga tercampur rata dan kental. Masukkan ke dalam *piping bag* (plastik segitiga).
4. **Penyelesaian:** Letakkan satu lembar *cake* di atas papan kue, semprot dengan vla, ratakan. Tumpuk dengan satu lembar *cake* lagi, semprot dengan vla lagi, tumpuk dengan satu lembar *cake* lagi. Rapikan, hias *cake* dengan *buttercream* atau *whipped cream* sesuai selera.

Resep

LAPIS SURABAYA & BOLU GULUNG

lapis SURABAYA

BAHAN UNTUK TIAP LAPISAN:

- 10 kuning telur
- 100 gram gula pasir
- 125 gram mentega, kocok hingga mengembang dan pucat
- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdm pasta cokelat, untuk adonan cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula hingga kental, matikan mikser.
2. Masukkan mentega kocok, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
3. Untuk adonan cokelat, tambahkan 1 sdm pasta cokelat, aduk rata.
4. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang tipis 22 x 22 x 4 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Panggang dalam oven selama 20 menit, suhu 180°C hingga matang. Angkat.
5. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin. Olesi masing-masing *cake* dengan selai *strawberry* lalu tumpuk menjadi satu.
6. Potong-potong, sajikan.

resep

DASAR BOLU GULUNG

BAHAN:

- 15 kuning telur
- 150 gram gula pasir
- 75 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 175 gram mentega, kocok hingga mengembang dan pucat

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula hingga kental, matikan mikser.
2. Masukkan mentega kocok, aduk rata. Masukkan tepung terigu. Aduk rata.
3. Tuang ke dalam loyang ukuran 25 x 35 x 4 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti, ratakan.
4. Oven selama 15 menit dengan suhu 180°C hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang.
5. Balik ke atas serbet atau kertas roti, olesi dengan selai *strawberry*, lalu gulung perlahan hingga padat.
6. Dinginkan dalam lemari es, potong-potong.

bolu

GULUNG MOKA

BAHAN:

- 6 kuning telur
- 5 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 10 gram *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 20 gram susu bubuk
- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 125 gram margarin, lelehkan
- 2 sdm pasta moka

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* hingga kental. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak secara bertahap, aduk rata. Masukkan margarin leleh, aduk rata. Tuangi pasta moka, aduk rata.
2. Tuang adonan ke dalam loyang 25 x 35 cm, panggang dalam oven selama 20 menit dengan suhu 180°C hingga matang. Angkat.
3. Balikkan *cake* di atas kertas roti, gulung padat, dinginkan. Setelah dingin, buka gulungan, poles dengan *buttercream* mocca. Tekuk dan gulung kembali. Kencangkan.
4. Potong-potong dan sajikan.

BUTTER CREAM MOCCA

BAHAN:

- 100 gram mentega putih kualitas baik
- 100 gram *essella cream*
- 100 gram *merry whip*
- 100 gram gula jelly
- 1 sdm pasta moka

CARA MEMBUAT:

Kocok semua bahan menjadi satu sampai mengembang dan *creamy*.

bolu

GULUNG MEDAN

BAHAN A:

6 kuning telur
5 butir telur
125 gram gula pasir
1 sdm *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
1 sdt vanilli bubuk

BAHAN B:

20 gram susu bubuk
100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga

BAHAN C:

125 gram margarin, lelehkan
1 sdm air

FILLING:

Keju *cheddar*, sebagian dipotong memanjang seperti stik, sebagian diparut

CARA MEMBUAT:

1. Kocok Bahan A hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan B, aduk rata, tuangi bahan C, aduk rata dan aduk balik hingga semua bahan tercampur rata.
2. Tuangkan adonan ke dalam loyang ukuran 30 x 30 x 4 cm, panggang dalam oven suhu 200°C selama 25 menit atau hingga matang. Angkat.
3. Balik *cake* di atas kertas roti, gulung padat, dinginkan.
4. Setelah dingin, buka gulungan, poles dengan *buttercream* tipis, taburi keju parut. Pada satu sisi jajarkan keju yang sudah dipotong memanjang 1 x 1 cm sebanyak 3 buah. Gulung sambil dipadatkan.
5. Potong-potong dan sajikan.

BUTTER CREAM

BAHAN:

100 gram mentega putih kualitas baik
100 gram *essella cream*
100 gram *merry whip*
100 gram gula jelly

CARA MEMBUAT:

Kocok semua bahan menjadi satu sampai mengembang dan *creamy*.

Resep

CAKE KUKUS

bolu

BOLU KUKUS 10 MENIT

BAHAN:

- 450 gram gula pasir
- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt *baking powder double acting*
- 4 butir telur
- 300 ml air/susu cair/santan
- 1 sdm *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 1 sdt esens pisang

CARA KE-1:

1. Kocok semua bahan selama 10 menit. Pisahkan sedikit adonan, beri 1 sdt cokelat bubuk atau pewarna. Tuang ke dalam cetakan bolu kukus yang telah dilapisi kertas tanpa dioles margarin, lalu kukus selama 10 menit hingga matang.
2. Angkat, keluarkan dari cetakan. Sajikan.

CARA KE-2:

1. Campur tepung terigu dan *baking powder double acting,* ayak, sisihkan.
2. Kocok gula, telur, dan *cake emulsifier* hingga kental. Masukkan tepung dan santan bergantian sambil diaduk hingga rata. Beri esens, aduk rata.
3. Pisahkan sedikit adonan, beri pewarna. Tuang ke dalam cetakan, kukus selama 10 menit hingga matang dan merekah.

bolu

KUKUS 200

BAHAN:

- 200 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 200 ml air soda (misal: Sprite)
- 1 sdt cake *emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm

CARA MEMBUAT:

1. Taruh semua bahan dalam wadah, kocok dengan *hand mixer* sekaligus hingga kental.
2. Ambil sebagian adonan, beri warna sesuai selera.
3. Tuang adonan putih dan adonan warna ke dalam cetakan bolu kukus yang telah dialasi kertas tanpa dioles margarin.
4. Kukus ke dalam panci pengukus yang telah beruap banyak selama 20 menit hingga matang dan merekah. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
5. Sajikan.

bolu

KUKUS KETAN HITAM

BAHAN:

- 6 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 350 gram tepung ketan hitam, siap pakai
- ¼ sdt garam
- 150 ml minyak sayur
- 200 ml santan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, gula, garam, dan *cake emulsifier* hingga kental dan putih.
2. Masukkan tepung ketan hitam, aduk rata. Tuang minyak dan santan, aduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang tulban atau sesuai selera yang telah dipoles mentega dan ditabur tepung tipis-tipis, hingga ¾ tinggi cetakan. Kukus selama 40 menit atau hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.

brownies

KUKUS LAPIS COKELAT

BAHAN A:

12 butir telur
450 gram gula pasir
20 gram *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
1 sdt garam

BAHAN B:

75 gram cokelat bubuk
300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 sdt vanili bubuk

BAHAN C:

300 gram mentega/margarin
200 gram *dark cooking chocolate*
1 sdm pasta cokelat *black forest*

BAHAN FILLING:

250 gram cokelat meises

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang kotak ukuran 26 x 26 x 8 cm, poles margarin dan alasi kertas, poles kembali atasnya dengan margarin.
2. Kocok bahan A sampai kental. Masukkan bahan B sambil diayak, aduk rata. Tuang bahan C, aduk hingga rata benar. Bagi menjadi 3 bagian sama rata.
3. Tuang satu bagian adonan ke dalam loyang, kukus selama 10 menit.
4. Buka kukusan, taburi ½ bagian meises. Tuang kembali satu bagian adonan, kukus lagi.
5. Lakukan hal yang sama sampai adonan habis. Kukus hingga matang, angkat.
6. Keluarkan dari loyang, biarkan dingin.
7. Sajikan.

CHOCOLAT

zebra

CAKE KUKUS

BAHAN A:

- 8 butir telur
- 250 gram gula pasir
- 1 sdm *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- ½ sdt garam

BAHAN B:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram susu bubuk

BAHAN C:

- 50 gram mentega, lelehkan
- 50 gram susu cair

BAHAN D:

- 75 gram margarin, lelehkan
- 2 sdm kopi instan, cairkan
- 1 sdm pasta moka

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan A hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan B sambil diayak. Aduk rata, timbang dan bagi menjadi dua bagian sama rata.
2. Satu bagian, diberi bahan C, aduk rata. Sisihkan.
3. Satu bagian lagi, diberi bahan D, aduk rata. Sisihkan.
4. **Penyelesaian:** Ambil loyang bulat garis tengah 24 cm. Tuang satu centong adonan putih dibagian tengah. Tuang di atasnya satu centong adonan moka, tepat di titik tengah yang sama. Tuang lagi adonan putih, bergantian dengan adonan moka disatu titik, hingga adonan habis. Biarkan adonan melebar sendiri, motif zebra akan terbentuk dengan sendirinya.
5. Kukus di dalam panci pengukus yang telah dipanaskan terlebih dahulu selama 1 jam hingga matang. Angkat.
6. Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin.
7. Potong-potong. Sajikan.

cake

KUKUS MOKA COKELAT

BAHAN A:

12 kuning telur
7 putih telur
375 gram gula pasir
20 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm

BAHAN B:

200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
40 gram susu bubuk
1 sdt *baking powder*

BAHAN C:

200 gram mentega/margarin
50 gram santan kental

BAHAN D:

1 sdm pasta cokelat *black forest*
1 sdm pasta moka

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang 22 x 22 x 7 cm, poles margarin dan alasi kertas roti.
2. Campur bahan B. Sisihkan.
3. Kocok bahan C hingga lembut, sisihkan.
4. Kocok bahan A hingga kental, masukkan bahan B sambil diayak, aduk rata. Tuangi bahan C, aduk balik hingga rata.
5. Bagi adonan menjadi tiga bagian sama rata. Satu bagian diberi pasta cokelat *black forest*, satu bagian diberi pasta moka, dan satu bagian lagi biarkan putih.
6. Tuang adonan cokelat *black forest* ke dalam loyang, kukus selama 10 menit hingga matang.
7. Tuang adonan moka, kukus kembali 10 menit. Terakhir, tuang adonan putih, kukus kembali selama 20 menit hingga matang.
8. Angkat, dinginkan. Keluarkan dari loyang, potong-potong.
9. Sajikan.

bolu

KUKUS MAMBO

BAHAN:

- 6 butir telur
- 2 kuning telur
- 250 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 175 ml santan kental, matang
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 sdt pasta pandan
- 1 sdt pasta *strawberry*
- 1 sdt pasta lemon
- 1 sdt pasta cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang 22 x 22 x 8 cm, poles mentega, beri alas kertas roti, poles lagi, taburi sedikit tepung.
2. Panaskan dandang kukusan, biarkan beruap banyak.
3. Kocok telur, gula pasir, garam, *cake emulsifier,* dan vanili hingga mengembang dan kental. Masukkan tepung terigu sambil diayak secara bertahap, aduk rata.
4. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Bagi adonan menjadi 4 bagian, tiap bagian diberi pasta pandan, *strawberry*, lemon, dan cokelat.
6. Tuang adonan cokelat ke dalam loyang, kukus selama 10 menit. Tuang adonan kuning, kukus selama 10 menit. Demikian seterusnya hingga adonan terakhir, kukus kembali selama 20 menit hingga matang. Angkat.
7. Dinginkan, keluarkan dari loyang, potong-potong.
8. Sajikan.

Resep CHIFFON & COTTON CAKE

chiffon

PANDAN CAKE

BAHAN

ADONAN PASTA:

50 gram gula pasir
20 gram susu bubuk *full cream*
20 gram tepung maizena
140 gram tepung terigu protein sedang, Segitiga
1 sdt *baking powder double acting*
100 ml minyak sayur
100 ml santan sedang
140 gram kuning telur
1 sdt pasta pandan

ADONAN PUTIH TELUR:

300 ml putih telur
150 gram gula pasir
½ sdt garam halus
1 sdt *cream of tartar*

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 150°C. Siapkan loyang *chiffon*, diameter bawah 20 cm, alasi dengan kertas roti. Jangan dioles apa-apa.
2. **Adonan pasta:** Campur gula pasir, susu bubuk, tepung maizena, tepung terigu, dan *baking powder double acting*. Lubangi tengahnya. Tuang telur di tengah, aduk searah dari arah dalam menggunakan whisk, sambil dituangi minyak sayur dan santan. Aduk hingga menjadi adonan pasta halus. Masukkan pasta pandan, aduk rata.
3. **Adonan putih telur:** Kocok putih telur, gula pasir, garam, dan *cream of tartar* hingga puncak tumpul (*soft peak*).
4. Campurkan adonan putih telur ke dalam adonan pasta, aduk perlahan dengan *whisk* hingga rata. Tuang ke dalam loyang *chiffon*.
5. Panggang kurang lebih 90 menit hingga matang dan kokoh (jika ditekan permukaannya kembali membal).
6. Keluarkan kue dari oven. Panas-panas, balikkan loyang, bisa disangga botol atau disangga kaki-kaki loyang. Biarkan dalam keadaan terbalik hingga dingin.
7. Jalankan pisau tipis di sekeliling loyang dengan gerakan lurus. Lepaskan bagian tengah kue dengan menggunakan tusuk satai. Balik kue ke atas rak kawat atau langsung ke piring saji. Potong-potong menggunakan pisau gergaji.
8. Sajikan.

banana

CHIFFON CAKE

BAHAN A:

- 7 kuning telur
- 100 gram gula palem
- 175 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 100 gram pisang ambon, haluskan
- ½ sdt garam
- ½ sdt *baking powder double acting*
- 80 ml minyak sayur
- 1 sdt esens pisang/bumbu spekuk

BAHAN B:

- 250 ml putih telur
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt *cream of tart-tar*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang *chiffon*, diameter bawah 20 cm, alasi dengan kertas roti tanpa dioles apapun. Campur tepung terigu dan *baking powder double acting*, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula palem hingga kental. Tuang ke bagian tengah tepung terigu. Aduk memutar dari tengah, sambil masukkan pisang halus dan minyak sayur. Aduk rata hingga menjadi adonan pasta. Tambahkan esens pisang/bumbu spekuk, aduk dan sisihkan.
3. Kocok bahan B hingga kaku. Aduk adonan A dengan adonan B secara bertahap, hingga tercampur rata dan ringan.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang dalam oven suhu 150°C selama 90 menit atau hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan dengan posisi loyang terbalik.

001/I/13

chiffon

RAINBOW CAKE

BAHAN

ADONAN PASTA:

50 gram gula pasir
20 gram susu bubuk *full cream*
20 gram tepung maizena
140 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 sdt *baking powder double acting*
100 ml minyak sayur
100 ml santan sedang
140 gram kuning telur

ADONAN PUTIH TELUR:

300 ml putih telur
150 gram gula pasir
½ sdt garam halus
1 sdt *cream of tartar*

RAINBOW:

½ sdt pasta pandan
½ sdt pasta *strawberry*
½ sdt pasta cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven 150°C. Siapkan loyang *chiffon*, diameter bawah 20 cm, alasi dengan kertas roti tanpa dioles apapun.
2. **Adonan pasta:** Campur gula pasir, susu bubuk, tepung maizena , tepung terigu, dan *baking powder*. Lubangi tengahnya. Tuang telur di tengah, aduk searah dari arah dalam menggunakan *whisk*, sambil dituangi minyak sayur dan santan. Aduk hingga menjadi adonan pasta halus.
3. **Adonan putih telur:** Kocok putih telur, gula pasir, garam, dan *cream of tartar* (jika pakai) hingga puncak tumpul (soft peak).
4. Campurkan adonan putih telur ke dalam adonan pasta, aduk perlahan dengan *whisk* hingga rata.
5. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Campur 1 bagian adonan dengan pasta pandan, 1 bagian lain dengan pasta *strawberry*, dan 1 bagian lain dengan pasta cokelat. Satu bagian lain biarkan putih. Tuang kembali keempat adonan tersebut ke dalam satu mangkuk besar, tapi jangan diaduk.
6. Tuang adonan 4 rasa tersebut ke dalam loyang *chiffon*, panggang kurang lebih 90 menit hingga kue matang dan kokoh (jika ditekan permukaannya kembali membal).
7. Keluarkan kue. Panas-panas, balikkan loyang, bisa disangga botol atau disangga kaki-kaki loyang. Biarkan dalam keadaan terbalik hingga dingin.
8. Jalankan pisau tipis di sekeliling loyang dengan gerakan lurus. Lepaskan bagian tengah kue dengan menggunakan tusuk satai. Balik kue ke atas rak kawat atau langsung ke piring saji. Potong-potong menggunakan pisau gergaji.

chiffon

CAKE KETAN HITAM

BAHAN A:

160 gram kuning telur
75 gram gula kastor
1 sdt vanilli bubuk

BAHAN B:

240 gram putih telur
125 gram gula kastor
1 sdt garam

BAHAN C:

50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
100 gram tepung ketan hitam
1 sdt *baking powder double acting*

BAHAN D:

150 ml santan kental instan
3 sdm minyak sayur

CARA MEMBUAT:

1. kocok bahan A hingga kental, sisihkan. Dengan mikser bersih lain, kocok bahan B hingga kaku.
2. Tuang adonan B ke dalam adonan A secara bertahap sambil diaduk hingga rata.
3. Ayak bahan C, tuang ke dalam adonan pertama, aduk rata. Tuangi bahan D, aduk balik hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang *Chiffon* yang telah dialas kertas, panggang dalam oven dengan suhu 150°C selama 90 menit hingga matang.
5. Angkat, balik loyang di atas alas kue, biarkan dingin. Lepaskan dari loyang, potong-potong.
6. Sajikan.

chiffon

CAKE DURIAN

BAHAN A:

- 7 kuning telur
- 100 gram gula pasir
- 175 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 150 gram daging durian, haluskan
- ½ sdt garam
- ½ sdt *baking powder double acting*
- 80 ml minyak sayur
- 1 sdt esens durian, bila suka

BAHAN B:

- 250 ml putih telur
- 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu hingga menjadi adonan pasta, sisihkan.
2. Kocok bahan B hingga kaku.
3. Campur adonan A dengan adonan B secara bertahap hingga tercampur rata dan ringan.
4. Tuang adonan ke dalam loyang chiffon yang sudah dialasi kertas roti dan tidak dipoles apapun.
5. Panggang dalam oven suhu 150°C selama 90 menit hingga matang.
6. Angkat dan dinginkan dengan posisi loyang terbalik. Lepaskan dengan bantuan pisau tumpul untuk mengerik pinggirannya. Potong-potong.
7. Sajikan.

chocolate

BROWNIES COTTON CAKE

BAHAN A:

500 gram putih telur
400 gram gula pasir

BAHAN B:

15 kuning telur
3 butir telur
220 ml susu cair
1 sdt vanili bubuk

BAHAN C:

125 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
50 gram cokelat bubuk
180 gram mentega

BAHAN D:

1 sdm pasta cokelat *black forest*
1 sdm pasta moka

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 buah loyang 30 x 20 x 4 cm, poles margarin dan lapisi kertas roti, poles kembali dengan margarin. Siapkan *cokelat spread* secukupnya.
2. Kocok bahan A hingga kaku, sisihkan.
3. **Bahan B:** Panaskan susu, tapi tidak sampai mendidih. Masukkan telur dan vanili aduk rata dengan *balloon whisk*, sisihkan, jaga agar tetap hangat.
4. **Bahan C:** Lelehkan mentega, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk yang sudah diayak sekaligus, aduk rata hingga menjadi adonan pasta.
5. Campur adonan B dan C, aduk rata. Beri sedikit demi sedikit adonan putih telur sambil diaduk hingga rata dan menjadi adonan ringan. Masukkan bahan D, aduk rata.
6. Bagi dua adonan sama rata, tuang dalam loyang. Oven dengan cara *steam bake (au bain marie)* selama lebih kurang 45 menit dengan suhu 180°C. Angkat, dinginkan.
7. Balik salah satu *cake* di atas alas kue, beri *filling cokelat spread* siap beli, tumpuk dengan satu lembar *cake* lagi.
8. Sajikan.

lapis

MANDARIN COTTON CAKE

BAHAN A:

550 gram putih telur
350 gram gula pasir

BAHAN B:

15 kuning telur
3 butir telur
220 ml susu cair
1 sdt vanili bubuk

BAHAN C:

220 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
180 gram mentega

BAHAN D:

1 sdm pasta cokelat
1 sdm pasta moka

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 buah loyang 30 x 20 x 4 cm, poles margarin dan lapisi kertas roti, poles lagi dengan margarin.
2. Kocok bahan A hingga kaku, sisihkan.
3. **Bahan B:** Panaskan susu, tapi tidak sampai mendidih. Masukkan telur dan vanili aduk rata dengan *balloon whisk*, sisihkan, jaga tetap hangat.
4. **Bahan C:** Lelehkan mentega, masukkan tepung terigu sekaligus, aduk rata hingga menjadi adonan pasta.
5. Campur adonan B dan C, aduk rata. Beri sedikit demi sedikit adonan putih telur sambil diaduk hingga rata dan menjadi adonan ringan.
6. Bagi dua adonan sama rata, satu bagian diberi pasta cokelat dan pasta moka, satu bagian lagi biarkan tetap kuning. Tuang ke dalam loyang.
7. Oven dengan cara *steam bake (au bain marie)* selama lebih kurang 45 menit dengan suhu 180°C. Angkat, dinginkan.
8. Sajikan.

orange

COTTON ROLL CAKE

BAHAN A:

350 gram putih telur
200 gram gula pasir

BAHAN B:

10 kuning telur
2 butir telur
120 ml susu cair
30 gram *whipping cream*
1 sdt vanili bubuk

BAHAN C:

120 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
120 gram mentega

BAHAN D:

1 sdm pasta orange
1 sdm pasta cokelat *black forest*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 buah loyang 30 x 20 x 4 cm, poles margarin dan lapisi kertas roti, poles kembali dengan margarin.
2. Siapkan *buttercream*, jeruk mandarin kaleng, dan kertas roti untuk menggulung.
3. Kocok bahan A hingga kaku, sisihkan.
4. **Bahan B:** Panaskan susu, tapi tidak sampai mendidih. Masukkan telur, *whipping cream*, dan vanili, aduk rata dengan *balloon whisk*, sisihkan, jaga tetap hangat.
5. **Bahan C:** Lelehkan mentega, masukkan tepung terigu sekaligus, aduk rata hingga menjadi adonan pasta.
6. Campur adonan B dan C, aduk rata. Beri sedikit demi sedikit adonan putih telur sambil diaduk hingga rata dan menjadi adonan ringan.
7. Ambil 200 gram adonan, beri pasta cokelat, aduk rata. Masukkan ke dalam *piping bag* (plastik segitiga).
8. Ambil lagi 150 gram adonan, beri pasta orange, aduk rata. Masukkan ke dalam *piping bag*.
9. Tuang sisa adonan ke dalam loyang, buat motif dari adonan cokelat dan orange.
10. Oven dengan cara *steam bake (au bain marie)* selama lebih kurang 45 menit dengan suhu 180°C. Angkat, dinginkan.
11. Balikkan ke atas kertas roti, beri *filling buttercream* dan jeruk mandarin kaleng, lalu gulung dan kencangkan. Hias sesuai selera.
12. Sajikan.

rainbow

COTTON CAKE

BAHAN A:

500 gram putih telur
300 gram gula pasir

BAHAN B:

15 kuning telur
3 butir telur
170 ml susu cair
50 gram *whipping cream*
1 sdt vanili bubuk

BAHAN C:

180 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
180 gram mentega

BAHAN D:

1 sdm esens/pasta lemon
Pewarna merah, hijau, dan cokelat

BAHAN E:

100 gram *cheese spread*
100 gram susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 4 buah loyang 30 x 20 x 4 cm, poles margarin dan lapisi kertas roti, poles kembali dengan margarin.
2. Kocok bahan A hingga kaku, sisihkan.
3. **Bahan B:** Panaskan susu, tapi tidak sampai mendidih. Masukkan telur, *whipping cream*, dan vanili aduk rata dengan *balloon whisk*, sisihkan, jaga tetap hangat.
4. **Bahan C:** Lelehkan mentega, masukkan tepung terigu sekaligus, aduk rata hingga menjadi adonan pasta.
5. Campur adonan B dan C, aduk rata. Beri sedikit demi sedikit adonan putih telur sambil diaduk hingga rata dan menjadi adonan ringan. Beri esens lemon, aduk rata.
6. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Setiap bagian diberi warna berbeda, merah, cokelat, dan hijau. Satu bagian lagi biarkan tetap kuning. Tuang masing-masing adonan ke dalam loyang.
7. Oven dengan cara *steam bake (au bain marie)* selama lebih kurang 45 menit dengan suhu 180°C hingga matang. Angkat, dinginkan.
8. Kocok atau campur bahan C hingga rata. Tumpuk ke empat *cake* dengan olesan Bahan E.
9. Sajikan.

Resep

CAKE YANG BUKAN CAKE

cake KARAMEL

BAHAN:

425 gram gula pasir
450 ml air panas
180 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
50 gram tepung maizena
8 butir telur
150 gram margarin
2 sdt soda kue
200 ml susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Taruh gula pasir di atas wajan, masak di atas api kecil hingga berwarna cokelat tembaga. Tuangi air panas, biarkan mendidih dan gula larut. Angkat, dinginkan.
2. Kocok margarin dan susu kental sampai putih. Masukkan telur satu per satu, sambil tetap dikocok hingga rata. Matikan mikser.
3. Masukkan tepung terigu yang telah diayak bersama soda kue dan tepung maizena sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
4. Tuang larutan gula karamel ke dalam adonan sedikit demi sedikit, sambil diaduk hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang tulban yang telah dioles margarin dan ditaburi tepung.
6. Panggang ke dalam oven, suhu 180°C selama kurang lebih 45 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari loyang.
7. Sajikan.

lapis BERAS

BAHAN:

100 gram tepung sagu kualitas baik
275 gram tepung beras kualitas baik
300 gram gula pasir
1 sdt garam
1½ liter santan
3 lembar daun pandan, simpulkan
6 lembar daun jeruk purut
Pewarna merah secukupnya
Pewarna hijau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak santan, daun pandan, dan daun jeruk sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat dan biarkan dingin.
2. **Taruh ke dalam wadah:** tepung beras, tepung sagu, garam, dan gula pasir, aduk rata. Tuangi santan matang sedikit demi sedikit sampai santan habis, sambil diuleni hingga menjadi adonan encer.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Satu bagian diberi warna merah, satu bagian diberi warna hijau dan satu bagian lagi biarkan putih.
4. Siapkan loyang ukuran 18 x 18 x 8 cm, poles dengan minyak sayur tipis saja, alasi dasarnya dengan plastik. Tuang adonan putih, kurang lebih 100 ml. Kukus dalam dandang yang sudah beruap banyak selama 10 menit.
5. Tuang 100 ml adonan hijau, kukus 10 menit. Tuang 100 ml adonan merah, kukus 10 menit. Begitu seterusnya hingga adonan habis. Atau Anda bisa membuat kombinasi warna sesuka hati. Terakhir, kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
6. Keluarkan dari loyang, potong-potong.
7. Sajikan.

Resep CAKE INTERNASIONAL

black FOREST

BAHAN:

- 8 butir telur
- 60 gram cokelat bubuk
- 40 gram tepung maizena
- 100 gram tepung terigu protein rendah, misal Segitiga
- 1 sdm cake *emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 100 gram mentega, lelehkan
- 200 gram gula pasir
- 1/4 sdt vanili bubuk

UNTUK MENGHIAS:

- 500 gram krim kocok
- 100 gram *dark cooking chocolate*
- 10 buah cherry merah
- 1 kaleng cherry hitam, saring, pisahkan airnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur terigu, cokelat bubuk, dan tepung maizena, aduk rata. Siapkan 3 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm, olesi margarin, alasi kertas roti, oles kembali dengan margarin.
2. Kocok telur, gula, vanili bubuk, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental (sampai membentuk jambul petruk).
3. Masukkan campuran tepung sambil diayak, aduk hingga tercampur rata. Masukkan mentega leleh, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang, panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 – 25 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang, dinginkan.
5. **Penyelesaian:** Basahi satu lapis *cake* dengan air cherry hitam, oles dengan krim kocok, lalu atur belahan cherry hitam di atasnya. Tumpuk di atasnya lapisan kedua. Ulangi proses yang sama hingga lapisan teratas. Setiap lapisan jangan lupa dibasahi dengan air cherry hitam.
6. Rapikan, oles seluruh *cake* dengan krim kocok, hias dengan cokelat serut atau cokelat bentuk lain hingga tertutup semua. Semprotkan krim kocok di atasnya, hias dengan cherry merah.

blueberry CHEESECAKE

BAHAN:

250 gram biskuit cokelat pekat
100 gram margarin, lelehkan
½ sdt vanili bubuk
200 gram gula pasir
4 butir telur
1 kg *cream cheese*
250 gram *sour cream*
250 ml *whipping cream*
1 sdm gula halus
250 gram selai *blueberry*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan loyang bongkar pasang diameter 24 cm, olesi mentega. Sisihkan.
2. Hancurkan biskuit hingga halus, lalu tuangi margarin leleh dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masukkan adonan biskuit pada loyang, ratakan dan tekan perlahan hingga padat, bekukan dalam *freezer* selama 10 menit.
4. Kocok gula dan telur dengan mikser kecepatan tinggi hingga kental. Masukkan *cream cheese* dan *sour cream* bergantian sambil dikocok terus.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah beralas biskuit, lalu panggang dengan cara *au bain marie* selama 90 menit hingga matang.
6. Angkat, dinginkan di suhu kamar hingga dingin betul. Lalu dinginkan kembali ke dalam lemari pendingin selama 3 jam.
7. Sementara itu kocok *whipping cream* dan gula halus hingga kental, sisihkan.
8. Ratakan selai *blueberry* di atas *cheesecake*, hias dengan buah-buahan kaleng dan *whipped cream* pada sisi-sisinya, sajikan.

opera CAKE

BAHAN A:

15 kuning telur
5 butir telur
200 gram gula kastor
15 gram (1 sdm) *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
125 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
20 gram tepung maizena
250 gram *almond* bubuk

BAHAN B:

90 gram mentega
90 gram margarin
1 sdm rhum
1 sdm susu kental manis

BAHAN C:

500 ml air, panas
40 gram cokelat bubuk
20 gram kopi bubuk
100 gram gula pasir
3 sdm rhum

BAHAN D (*CHOCOLATE GANACHE*):

600 gram *dark cooking chocolate*, potong kecil-kecil
300 gram *whipping cream*
125 gram mentega

CARA MEMBUATNYA:

1. **Bahan D (*Chocolate Ganache*):** Tim *dark cooking chocolate* bersama mentega hingga leleh, biarkan hingga hangat kuku.
2. Kocok *whipping cream* hingga kaku. Masukkan cokelat leleh, kocok hingga rata.
3. **Bahan B:** Lelehkan mentega dan margarin, tuang susu kental manis. Aduk rata, tambahkan rhum. Sisihkan.
4. Campur bahan C menjadi satu, aduk hingga gula larut. Sisihkan.
5. **Bahan A:** Kocok gula, telur, dan *cake emulsifier* hingga kental dan mengembang. Campur tepung terigu dan tepung maizena, ayakkan di atas adonan telur lalu tambahkan *almond* bubuk, aduk rata. Masukkan bahan B, aduk rata kembali. Tuang ke dalam 3

loyang ukuran 30 x 30 x 3 cm, atau 5 loyang 22 x 22 x 3 cm yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas. Panggang dalam oven hingga matang. Sisihkan.

6. ***Penyelesaian:*** Lepaskan *cake* dari loyang, basahi dengan bahan C. Susun *cake* di atas alas, lapisi dengan bahan D, ratakan. Tumpukkan lapisan selanjutnya, oles lagi dengan bahan D. Tumpukkan lagi satu *cake* di atasnya, lalu oles lagi dengan bahan D, licinkan, hias sesuai selera.
7. Sajikan.

gateau

AFRICAN

BAHAN A:

20 kuning telur
5 butir telur
200 gram gula pasir
20 gram *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm

BAHAN B:

125 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
50 gram cokelat bubuk
25 gram tepung maizena
1 sdt *baking powder*

BAHAN C:

200 gram mentega, lelehkan
2 sdm pasta cokelat *black forest*

FILLING:

1 resep vla vanilla, lihat resep

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan B, ayak, sisihkan.
2. Kocok bahan A sampai mengembang dan kental. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tuangi bahan C, aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam 5 atau 6 buah loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm yang sudah dipoles margarin dan dialas kertas roti. Panggang dalam oven suhu 180°C selama 25 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
4. **Penyelesaian:** Taruh satu lembar *cake* di atas alas kue, poles dengan vla vanilla, tumpuk dengan satu lembar lagi, poles lagi dengan vla. Begitu seterusnya hingga semua tertumpuk. Taburi atasnya dengan cokelat bubuk. Potong pinggiran cake supaya rapi.
5. Sajikan.

VLA VANILLA

BAHAN:

2 kuning telur
50 gram tepung maizena
500 ml susu cair
75 gram gula pasir
1 sdm *rhum*

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan tepung maizena dengan sebagian susu, kocok lepas kuning telur, satukan. Sisihkan.
2. Didihkan susu dan gula pasir sambil diaduk hingga gula larut. Tuang sedikit susu panas ke dalam larutan tepung maizena, aduk cepat dan rata.
3. Tuang kembali ke dalam susu panas di dalam panci. Biarkan mendidih sekali lagi. Angkat.

sacher

TORTE

BAHAN A:

160 gram mentega/margarin
160 gram gula kastor
8 kuning telur
1 sdt vanili ekstrak
160 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan
150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga

BAHAN B:

8 putih telur
150 gram gula pasir halus (kastor)

BAHAN C:

250 gram selai apricot, panaskan

BAHAN D (*CHOCOLATE GANACHE*):

350 ml *whipping cream*, kocok hingga kaku
350 gram *dark cooking chocolate*, cincang

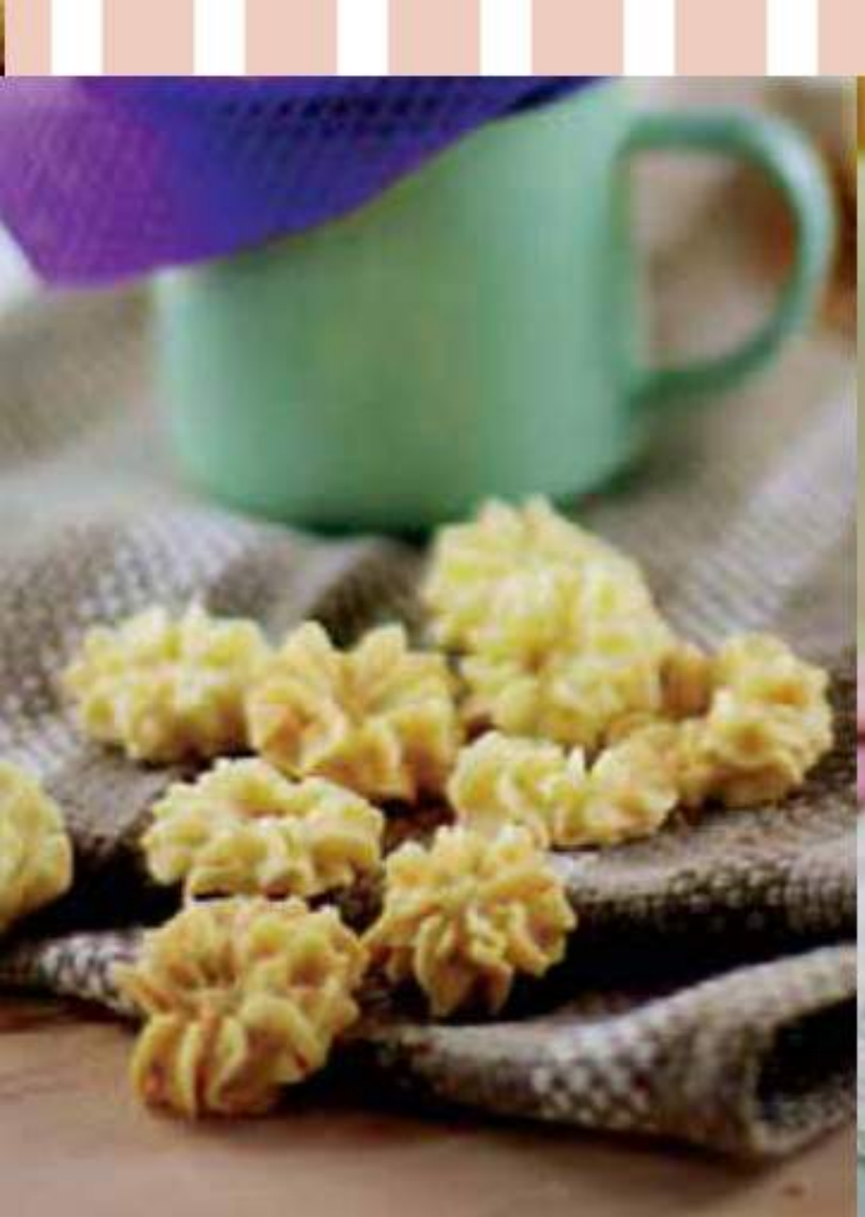
CARA MEMBUAT:

1. **Bahan A:** Kocok mentega hingga lembut. Masukkan gula kastor secara bertahap sambil tetap dikocok hingga mengembang dan pucat. Masukkan kuning telur, kocok hingga rata. Tambahkan cokelat leleh dan vanili esktrak, aduk.
2. **Bahan B:** Kocok putih telur hingga naik, masukkan gula kastor sedikit demi sedikit sambil tetap dikocok hingga gula habis dan putih telur kaku.
3. Masukkan tepung terigu ke dalam adonan mentega bergantian dengan putih telur kocok, aduk rata.
4. Tuang ke dalam 2 loyang bulat, garis tengah 22 cm, tinggi 4 cm. oven hingga matang.
5. **Bahan D (*Chocolate Ganache*):** Panaskan *whipping cream*, angkat. Masukkan *dark cooking chocolate*, aduk hingga meleleh semua, dinginkan.

PENYELESAIAN:

1. Letakkan satu lembar *cake* di atas alas kue berukuran sama dengan diameter *cake*, olesi dengan selai apricot.
2. Letakkan lagi di atasnya satu lembar *cake* terakhir. Rapikan sudut-sudutnya, dinginkan di dalam lemari es.
3. Letakkan *cake* di atas kawat yang diletakkan di atas baskom atau loyang. Siram dengan *chocolate ganache*. Dinginkan.
4. Sajikan.

Resep CLASSIC COOKIES



NASTAR

BAHAN:

250 gram margarin
250 gram mentega *(butter)*
100 gram gula bubuk
4 kuning telur
700 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
4 sdm susu bubuk *full cream*

OLESAN:

3 kuning telur, kocok lepas dengan 1 sdt susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Kocok sebentar mentega, margarin, gula bubuk, dan telur, cukup sampai tercampur saja.
2. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk, aduk perlahan hingga tercampur rata.
3. Ambil sedikit adonan, bentuk bulat, isi dengan selai nanas. Susun di loyang tipis, beri jarak satu dengan yang lain.
4. Oven dengan suhu 140°C selama lebih kurang 30 menit. Keluarkan dari oven, poles dengan bahan polesan, oven kembali hingga kuning mengkilat.
5. Angkat, biarkan dingin.
6. Susun ke dalam stoples kedap udara.

SELAI NANAS

BAHAN:

4 buah nanas palembang, parut atau blender
200 gram gula pasir
1 sdt garam
1 potong kayu manis

CARA MEMBUAT:

Masak nanas halus bersama airnya, garam, dan kayu manis hingga kering. Masukkan gula pasir, masak terus dengan api kecil hingga kering dan liat. Angkat.

kaastengels

BUNGA

BAHAN:

300 gram mentega
200 gram keju tua parut
400 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
2 sdm susu bubuk
2 kuning telur

POLESAN:

3 kuning telur, kocok lepas dengan 1 sdt susu cair

TABURAN:

Keju *cheddar* parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan telur dengan kecepatan rendah, sebentar saja, asal tercampur rata. Masukkan keju, aduk rata. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk, aduk rata.
2. Tipiskan adonan dengan bantuan plastik lembaran, poles dengan bahan polesan, taburi keju *cheddar* parut.
3. Cetak bentuk bunga, tata di loyang. Oven hingga matang dengan suhu 125°C selama 20 menit hingga matang.

putri SALJU

BAHAN:

250 gram mentega
100 gram gula bubuk
200 gram kacang mete, panggang, haluskan
250 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci

BAHAN TABURAN:

150 gram gula bubuk, aduk dengan ½ sdt vanili bubuk
Gula donat secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula bubuk hingga pucat. Tambahkan kacang mete dan tepung terigu, aduk rata.
2. Bulatkan adonan, simpan dalam lemari es selama ½ jam.
3. Bentuk adonan bulan sabit. Susun dalam loyang tipis, panggang dalam oven selama lebih kurang 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Panas-panas, gulingkan dalam gula bubuk biasa, setelah terbalut rata, gulingkan dalam gula donat.

sagu KEJU

BAHAN:

300 gram tepung sagu (sagu tani)
2 lembar daun pandan
100 gram margarin
50 gram mentega
150 gram gula bubuk
1 kuning telur
100 gram keju *edam*, parut
50 ml santan kental

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai tepung sagu dan daun pandan dengan api kecil hingga daun pandan kering. Angkat, dinginkan.
2. Kocok margarin dan mentega hingga putih dan lembut. Masukkan gula, kocok rata. Tambahkan kuning telur, kocok rata.
3. Campur tepung sagu dan keju parut, tuang bertahap ke dalam adonan mentega, aduk rata. Tambahkan santan, aduk lagi hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, pasang *spuit* bintang, semprotkan ke dalam loyang kue kering yang sudah dioles mentega.
5. Oven selama kurang lebih 40 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.

lidah

KUCING KEJU

BAHAN:

250 gram mentega
75 ml putih telur
140 gram gula bubuk
150 gram keju *cheddar* parut
225 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
60 gram tepung maizena
50 gram keju parut, untuk taburan

ayak

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan gula hingga mengembang benar. Masukkan putih telur, teruskan mengocok hingga rata.
2. Masukkan campuran tepung terigu, kocok perlahan selama 1 menit hingga rata. Masukkan keju parut, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam *piping bag* (plastik segitiga), gunting ujungnya.
3. Poles loyang dengan mentega. Semprotkan adonan ke dalam loyang, taburi bagian atasnya dengan keju parut.
4. Panggang dengan panas 150°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

lidah

KUCING MOKA

BAHAN:

250 gram mentega
175 gram gula bubuk
75 ml putih telur
250 gram tepung terigu protein kunci, misal Kunci
1 sdm pasta moka
¼ gram *baking powder*

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, gula, dan pasta moka hingga mengembang sekali.
2. Tuang putih telur, lanjutkan mengocok hingga rata. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, kocok dengan *speed* rendah hingga rata. Masukkan adonan ke dalam *piping bag* (plastik segitiga), gunting ujungnya.
3. Poles loyang dengan mentega lalu semprot adonan bentuk jari lurus-lurus.
4. Panggang dengan panas api 150°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

kue

KERING SELAI KACANG

BAHAN:

250 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
100 gram gula bubuk
125 gram selai kacang halus
100 ml minyak goreng
1 sdm susu bubuk *full cream*
½ sdt garam
1 sdt mentega

OLESAN:

3 kuning telur, kocok lepas dengan 1 sdt susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, aduk rata gula bubuk, selai kacang, garam, susu, minyak goreng, dan mentega hingga rata. Masukkan tepung terigu secara bertahap sambil diaduk hingga rata.
2. Bentuk adonan bulat-bulat, tata dalam loyang, panggang dalam oven hingga setengah matang, angkat.
3. Poles bagian atasnya dengan bahan olesan. Panggang kembali hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

speculaas

KENARI

BAHAN:

250 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
100 gram gula palem
125 gram mentega
1 sdm bumbu spekuk
2 sdm susu cair
50 gram kacang kenari / kacang mete, panggang, cincang kasar

CARA MEMBUAT:

1. Kocok gula palem dan mentega hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan bahan-bahan lainnya, aduk rata hingga adonan dapat dipulung.
2. Gilas adonan setebal 3 mm, cetak sesuai selera dan letakkan pada loyang datar yang telah dioles margarin.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 150°C selama 30 menit hingga matang, angkat. Biarkan dingin.
4. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

ampyang

COKELAT

BAHAN:

500 gram kacang tanah, panggang atau sangrai, dinginkan
200 gram gula bubuk
25 gram cokelat bubuk
1 butir telur
1 sdt vanili ekstrak

CARA MEMBUAT:

1. Campur gula bubuk dan cokelat bubuk, aduk rata. Tuang telur dan vanili, aduk rata.
2. Masukkan kacang tanah, aduk rata hingga semua kacang terlumuri adonan cokelat.
3. Dengan menggunakan dua buah sendok teh, cetak ke atas loyang. Panggang dalam oven hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

kue

SEMPRONG WIJEN HITAM

BAHAN:

- 3 butir telur
- 500 ml santan kental
- 1 sdt garam
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 75 gram tepung sagu kualitas baik
- 230 gram gula pasir
- 2 sdm wijen hitam

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, campur tepung terigu, tepung sagu, garam, dan gula pasir, aduk rata. Buat cekungan di tengahnya. Tuang telur pada cekungan tadi, aduk searah memutar sambil tuangi santan sedikit demi sedikit sampai menjadi adonan cair. Saring. Beri wijen, aduk rata.
2. Panaskan cetakan kue semprong, buka, tuang di tengahnya satu sendok makan adonan. Tutup cetakan, biarkan kurang lebih 5 menit. Buka, gulung perlahan menggunakan sumpit. Dinginkan sebentar hingga mengeras. Lepaskan dari sumpit.

Resep MODERN COOKIES

egg ROLL

BAHAN A:

4 butir telur
150 gram gula pasir
1 sdt *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm

BAHAN B:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
2 sdm tepung sagu kualitas baik
1 sdt *baking powder*
1 sdm susu bubuk

BAHAN C:

100 gram margarin, leleh

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan A hingga mengembang dan kental. Masukkan bahan B aduk rata, lalu tuangi bahan C, aduk balik hingga rata.
2. Panaskan cetakan *egg roll*, tuang 1 sdm adonan di bagian tengah, segera tutup cetakan dan biarkan ± 5 menit hingga adonan matang.
3. Buka cetakan, lalu gulung dengan bantuan sumpit. Angkat biarkan dingin, lepaskan dari sumpit. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

almond

EGG ROLL

BAHAN A:

- 3 kuning telur
- 4 butir telur
- 75 gram gula pasir
- 5 gram *cake emulsifier,* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 1 sdt vanilli bubuk

BAHAN B:

- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram *almond* bubuk
- 1 sdm tepung sagu kualitas baik

BAHAN C:

- 60 gram mentega, leleh

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan A sampai kental. Masukkan bahan B, aduk rata.
2. Tuangi bahan C, aduk balik hingga rata.
3. Panaskan cetakan kue semprong/*egg roll*, buka, beri 1 sdm adonan di tengahnya, lalu segera tutup. Biarkan ± 3 s/d 5 menit hingga matang.
4. Buka cetakan, gulung dengan bantuan sumpit, atau lipat empat.
5. Biarkan dingin dan mengeras, lepaskan dari sumpit.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

cereal

CHOCOLATE CHIPS COOKIES

BAHAN:

- 100 gram sereal cokelat, blender halus
- 50 gram *chocolate chips*
- 300 gram mentega
- 250 gram gula bubuk
- 4 kuning telur
- 350 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 30 gram tepung maizena
- 40 gram susu bubuk *full cream*
- 1 sdt *baking powder*

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, dan tepung maizena, ayak, sisihkan.
2. Kocok mentega dan gula hingga lembut. Tambahkan telur, kocok sebentar, tambahkan *baking powder*, kocok lagi satu menit.
3. Masukkan campuran tepung terigu, aduk rata. Masukkan sereal cokelat dan *chocolate chips*, aduk rata.
4. Bentuk bulatan dan susun di atas loyang yang sudah dipoles mentega tipis, beri jarak satu dengan lainnya, tekan sedikit dengan garpu.
5. Panggang dalam oven hingga matang, ± 30 menit dengan suhu 150°C. Angkat.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

TIPS:

Cokelat chips dapat juga ditata sebagai hiasan di atas cookies selain dicampur ke dalam adonan.

cereal

MOCCA KATETONG

BAHAN:

250 gram mentega
175 gram gula bubuk
75 ml putih telur
235 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
20 gram susu bubuk *full cream*
1 sdm pasta moka
¼ gram *baking powder*
50 gram sereal cokelat

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega, gula, dan pasta moka selama 5 menit. Masukkan putih telur, tepung terigu, susu bubuk, pasta moka, dan *baking powder*, lalu kocok rata selama 1 menit. Masukkan adonan ke dalam *piping bag* (plastik segitiga).
2. Poles loyang dengan mentega lalu semprotkan adonan ke atas loyang. Hias bagian atasnya dengan sereal cokelat.
3. Panggang dengan panas 150°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

crispy

LEMON CORN FLAKE

BAHAN:

275 gram *corn flakes*, tumbuk kasar
200 gram mentega
50 gram *shortening* (mentega putih)
100 gram gula bubuk
150 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
1 sdm susu bubuk *full cream*
2 kuning telur
1 sdt air jeruk lemon
1 sdt *baking powder*
1 sdm parutan kulit jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan *corn flakes* dalam baskom, sisihkan.
2. Kocok mentega, *shortening*, dan gula bubuk hingga lembut. Masukkan telur, kocok lagi sebentar, tambahkan *baking powder*, kocok cepat satu menit. Tuang air jeruk lemon dan kulit jeruk lemon parut, aduk rata.
3. Tambahkan tepung terigu dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan adonan dalam plastik segitiga *(piping bag)*, gunting ujungnya selebar ½ cm. Semprotkan adonan ke atas *corn flakes*, gulingkan, angkat, dan tata dalam loyang yang sudah dipoles mentega tipis.
4. Panggang dalam oven hingga matang ± 30 menit pada suhu 150°C. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

oatmeal

CHEESE COOKIES

BAHAN A:

250 gram mentega
1 sdt garam
25 gram gula bubuk
3 kuning telur

BAHAN B:

250 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
175 gram keju *edam* parut
75 gram keju *cheddar* parut
75 gram *oatmeal*, haluskan
1 sdt *baking powder*

BAHAN C:

3 kuning telur, untuk polesan
Keju *cheddar* parut secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan A:** Kocok mentega, garam, dan gula bubuk hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok asal tercampur.
2. Masukkan bahan B ke dalam adonan A, aduk rata.
3. Gilas adonan tipis, poles dengan kuning telur, taburi keju *cheddar*, potong kotak panjang seperti jari.
4. Susun di atas loyang tipis yang telah dipoles margarin. Panggang dalam oven suhu 150°C selama 25 menit atau hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Susun ke dalam toples kedap udara.

parmesan

CHEESE STICK

BAHAN:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
200 gram tepung sagu kualitas baik
1 sdt garam
4 butir telur
30 gram mentega
100 gram keju *parmesan*, parut

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, campur tepung terigu, tepung sagu, dan garam halus, aduk rata. Buat cekungan di tengahnya.
2. Masukkan telur, aduk rata. Beri keju *parmesan*, aduk dan uleni sampai bergumpal, tambahkan mentega, uleni terus hingga kalis.
3. Tipiskan adonan dengan bantuan mesin giling mi, secara bertahap hingga paling tipis. Taburi tepung sagu, teruskan menggiling dengan pisau mi lebar.
4. Panaskan minyak jumlah banyak, goreng *cheese stick* hingga kuning kecokelatan dan kering. Angkat, tiriskan.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

parsley

CORN FLAKE KAASTENGEL

BAHAN:

100 gram *corn flakes*, blender
200 gram mentega
2 kuning telur
1 putih telur
80 gram keju *edam*, parut
1 sdm *peterseli* cincang
120 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
15 gram susu bubuk *full cream*
½ sdt *baking powder*
2 kuning telur, untuk polesan
Keju *cheddar* potong secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega hingga pucat. Masukkan telur, kocok sebentar, tambahkan *baking powder*, kocok sebentar.
2. Masukkan keju *edam*, aduk rata. Tuang *corn flakes* secara bertahap, aduk.
3. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Tuang *peterseli* cincang, aduk rata.
4. Bentuk adonan menjadi seperti jari, atau semprot berbentuk bulat. Olesi kuning telur, hias dengan keju potongan.
5. Panggang dalam oven hingga matang ±30 menit pada suhu 150°C. Angkat dan biarkan dingin.
6. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

COOKIES

snow

BALL COCONUT COOKIES

BAHAN A:

150 gram mentega
75 gram margarin
150 gram gula bubuk
½ sdt garam
½ sdt vanili bubuk

BAHAN B:

3 kuning telur

BAHAN C:

300 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
1 sdt *baking powder*
50 gram *oatmeal*, blender halus
40 gram susu bubuk *full cream*
50 gram keju *cheddar* parut, dinginkan dalam lemari es

BAHAN D:

200 gram cokelat putih, potong dadu kecil
Kelapa kering secukupnya
Gula donat secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan A hingga mengembang. Masukkan bahan B, kocok kembali sebentar. Matikan mikser, masukkan bahan C kecuali keju sambil diayak, lalu tambahkan keju. Aduk rata dengan *pastry* blender atau sendok kayu.
2. Ambil satu bulatan kecil adonan, tipiskan di tangan, lalu masukkan potongan cokelat putih, bulatkan, gulingkan pada kelapa kering. Susun di atas loyang.
3. Panggang hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Taburi dengan gula bubuk, simpan ke dalam stoples kedap udara.

watermelon COOKIES

BAHAN:

300 gram mentega/margarin
225 gram gula bubuk
50 ml *whipped cream*
1 sdt vanilla pasta
3 kuning telur
2 sdt esens melon
½ sdt garam
1 putih telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT:

1. Kocok semua bahan hingga lembut dan rata, lalu bagi menjadi 3:
   1/3 bagian I diberi:
   - 175 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
   - 50 gram *almond* bubuk
   - 10 gram tepung maizena
   - 20 gram susu bubuk *full cream*
   - 1 sdm wijen hitam yang sudah di sangrai
   - Pewarna merah secukupnya
   - Aduk rata adonan ini, bagi 4 atau 2 bagian, bulatkan membentuk silinder, bungkus dengan plastik atau kertas roti, bekukan dalam *freezer*.

   1/3 bagian II diberi:
   - 175 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
   - 20 gram tepung maizena
   - 20 gram susu bubuk *full cream*
   - Pewarna kuning secukupnya

   1/3 bagian III diberi:
   - 175 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
   - 20 gram tepung maizena
   - 20 gram susu bubuk *full cream*
   - Pewarna hijau dan kuning secukupnya
3. Sementara menunggu adonan merah mengeras, gilas adonan kuning setebal lebih kurang 2 mm. Ukur panjang dan lingkar adonan merah, jadikan patokan untuk adonan kuning. Olesi adonan kuning dengan putih telur, lalu bungkus adonan merah dengan adonan kuning, bekukan lagi. Lakukan hal yang sama dengan adonan hijau, bungkus adonan dengan adonan hijau, bekukan.
4. Setelah adonan beku, belah menjadi dua bagian melintang, potong tipis 3 mm. Oven hingga matang, lebih kurang 20 menit dengan suhu 130°C. Angkat dan biarkan dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

Resep

SNACK MANIS

apple PIE

BAHAN

KULIT:

275 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
½ sdt garam
175 gram margarin
75 ml air es

ISI:

1 kg apel malang
2 sdm tepung terigu
1 sdm tepung maizena
1 sdt kayu manis bubuk
½ sdt pala bubuk
125 gram gula pasir
75 gram kismis
1 sdm margarin beku, potong-potong
1 kuning telur
Air garam dan lemon secukupnya, untuk merendam apel

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur menjadi satu semua bahan, kecuali air es, aduk dengan pisau *pastry* atau dua buah pisau, atau menggunakan jari-jari, hingga menjadi adonan berbutir-butir. Tuangi air es sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan. Bungkus dengan plastik, diamkan 15 menit di lemari es.
2. Gilas adonan hingga tipis, taruh diloyang pie yang telah diolesi margarin, rapikan, tusuk-tusuk dengan garpu bagian bawahnya. Sisihkan.
3. **Isi:** Kupas apel, buang tengahnya, potong-potong. Rendam dalam air garam dan lemon selama 15 menit, tiriskan. Ayak tepung terigu, tepung maizena, kayu manis, dan pala, campurkan pada apel. Tambahkan gula dan kismis, aduk rata.
4. **Penyelesaian:** Susun adonan apel dalam loyang berisi kulit pie. Taruh menyebar potongan margarin beku di atasnya, tutup bagian atasnya dengan adonan kulit lagi. Olesi permukaannya dengan kuning telur. Panggang selama 65 menit dengan suhu 180^{0}C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Keluarkan dari cetakan, biarkan dingin.
6. Hidangkan.

apple TARTLET

BAHAN:

Mangkuk pie siap pakai
500 gram apel malang/granny smith
100 gram gula pasir
50 gram gula palem
2 sdt kayu manis bubuk
½ sdt garam
3 sdm air jeruk lemon
2 sdm mentega

CARA MEMBUAT:

1. Kupas apel, potong dadu, sisihkan.
2. Panaskan mentega, tumis apel hingga layu. Tuang gula pasir dan gula palem, aduk rata sambil terus ditumis. Tambahkan garam, air jeruk lemon, dan kayu manis bubuk. Aduk rata. Angkat.
3. Siapkan mangkok pie, isi dengan adonan apel. Sajikan.

CATATAN:

saat memasak bila adonan dirasa terlalu kering, boleh ditambah 3 sdm air.

bika

AMBON OVAL

BAHAN A:

100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
200 ml air kelapa
11 gram ragi instan

BAHAN B:

16 kuning telur
400 gram gula pasir
300 gram tepung sagu tani
600 ml santan kental matang
1 sdt garam
1 sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan A hingga tercampur rata. Tutup, diamkan selama 15 menit hingga mengembang. Ini adalah adonan biang.
2. Aduk rata: Telur, gula, garam, dan vanili, lalu masukkan bahan A dan tepung sagu, aduk rata sambil tuangi santan sedikit demi sedikit hingga santan habis. Saring.
3. Tutup, istirahatkan selama 2 jam.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan oval yang telah diolesi minyak (adonan jangan diaduk lagi). Panggang dalam oven panas 180°C dengan pintu dibuka sedikit, hingga matang dan bagian atas kue berwarna kuning kecokelatan. Angkat, keluarkan dari cetakan.
5. Hidangkan.

TIPS:

- *Gunakan air kelapa segar yang baru dikeluarkan dari buah kelapa bulat.*
- *Setelah diolesi minyak, panaskan loyang terlebih dahulu di dalam oven.*
- *Setelah adonan didiamkan selama 2 jam, akan timbul banyak busa dipermukaan adonan. Buang dulu busa tersebut dengan cara menyendokinya, baru tuang adonan di bawahnya ke dalam loyang. Adonan jangan diaduk lagi, nanti sarangnya rusak.*
- *Gunakan api bawah saja, agar bagian atas tetap berlubang-lubang cantik. Pintu oven harus dibuka sedikit selama pemanggangan.*

bongko MUTIARA

BAHAN:

250 gram sagu mutiara
100 gram gula pasir
½ butir kelapa setengah tua, parut
½ sdt garam
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sagu mutiara dalam air hingga mekar dan empuk, tiriskan.
2. Aduk sagu yang telah direndam dengan kelapa parut, gula pasir, dan garam hingga rata.
3. Ambil satu lembar daun pisang, beri adonan sagu mutiara, bungkus bentuk tum lalu semat dengan lidi.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Hidangkan.

carabikang

BAHAN:

450 gram tepung beras
250 ml air
300 gram gula pasir
600 ml santan panas
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Masak gula pasir dan air hingga gula larut, dinginkan.
2. Taruh tepung beras dan garam dalam wadah, lalu tuangi air gula, aduk hingga rata (menggunakan mikser kecepatan rendah). Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dan ditepuk-tepuk selama lebih kurang 30 menit (dapat menggunakan mikser kecepatan sedang).
3. Panaskan cetakan carabikang, olesi dengan minyak tipis saja. Tuang adonan hingga ¾ penuh. Biarkan matang dan berlubang-lubang, angkat dengan cara mencungkil bagian bawah sedemikian rupa sehingga carabikang mekar terbalik.
4. Hidangkan.

TIPS:

- *Aroma wangi khas dari adonan bisa didapatkan dari santan yang dimasak dengan daun jeruk purut. Ingat, cetakan tidak boleh ditutup agar sarang carabikang terbentuk dengan sempurna.*
- *Warna-warni carabikang diperoleh dari sedikit adonan yang diberi pewarna makanan. Warna cokelat diperoleh dari mengganti gula pasir dengan gula merah.*

crepes

BAHAN:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
3 butir telur
1 sdm gula pasir
300 ml susu cair
200 gram mentega, lelehkan

PELENGKAP:

Sirop maple atau selai buah

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan tepung terigu dan gula pasir dalam wadah, buat lubang di tengah. Isi dengan telur, aduk rata menggunakan *baloon wishk* atau sendok kayu, sambil dituangi susu dan mentega cair sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan cair dan tidak berbutir. Saring.
2. Panaskan wajan dadar, olesi dengan margarin tipis-tipis saja. Tuang 1 sendok sayur adonan, gerakkan memutar hingga menjadi dadar tipis-tipis.
3. Lipat atau gulung *crepes* sesuai selera. Sajikan dengan sirop maple siap beli atau selai buah yang sedikit diencerkan dengan air panas.

dadar

GULUNG

BAHAN

KULIT:

2 butir telur
250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
500 ml santan
½ sdt garam
2 tetes pewarna hijau
Minyak goreng secukupnya, untuk olesan

ISI:

½ butir kelapa parut
150 gram gula merah, sisir halus
2 lembar daun pandan, simpulkan
100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Letakkan tepung dalam wadah, beri telur dan garam, aduk sambil tuangi santan sedikit demi sedikit hingga santan habis dan menjadi adonan encer dan tidak berbutir. Beri pewarna hijau, aduk rata.
2. Siapkan wajan dadar. Olesi dengan sedikit minyak. Tuang adonan kurang lebih 2 sdm adonan, buat dadar tipis. Angkat, sisihkan.
3. Ambil selembar kulit, letakkan 1 sdm adonan isi. Lipat dan gulung seperti amplop.
4. **Isi:** Campur semua bahan dalam wajan biasa, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk hingga menjadi adonan unti. Angkat dan biarkan dingin.
5. Hidangkan.

fruit PIE

BAHAN

KULIT:

250 gram tepung terigu serba guna
½ sdt garam
125 gram mentega
5 sdm air es

VLA:

500 ml susu cair
100 gram gula pasir halus (kastor)
5 kuning telur
30 gram tepung maizena
1 sdm mentega
1 sdt ekstrak vanili

TOPPING:

Aneka buah, seperti *strawberry* segar iris tipis, kiwi, anggur hijau, anggur merah, jeruk mandarin kaleng, melon, dan lain-lain.

SIRAMAN (DIDIHKAN SEMUA BAHAN):

1 sdt agar-agar bubuk warna putih
100 ml air
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur semua bahan kulit, uleni hingga menjadi adonan liat.
2. Gilas tipis, cetak pada cetakan pie kecil yang telah diolesi dengan margarin, tusuk-tusuk bagian bawahnya dengan garpu agar pie tidak menggelembung.
3. Panggang hingga matang pada suhu 180°C selama kurang lebih 20 menit. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
4. **Vla:** Cairkan tepung maizena dengan sebagian susu. Masukkan kuning telur, aduk rata, sisihkan.
5. Rebus susu dan gula hingga mendidih. Masukkan larutan tepung maizena dan kuning telur, aduk cepat, biarkan hingga mendidih kembali. Angkat dan sisihkan. Tambahkan mentega dan ekstrak vanili, aduk.
6. **Penyelesaian:** Isi mangkuk pie dengan vla, hias dengan potongan buah, siram 1 sdt agar-agar bening. Biarkan dingin.
7. Hidangkan.

ka

NOM LOOK CHOUB

BAHAN:

400 gram kacang hijau kupas
500 gram gula pasir
500 ml santan kental matang
6 sdm minyak sayur

LAPISAN:

1 bks agar-agar bubuk warna putih
350 ml air
100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang hijau semalaman, lalu kukus hingga matang, kurang lebih 1 jam. Angkat.
2. Blender kacang hijau matang dan santan hingga halus. Masukkan ke dalam wajan, tuangi minyak sayur, dan gula pasir. Masak di atas api sedang hingga kalis dan tidak lengket ditangan. Angkat dan biarkan dingin.
3. Bentuk adonan kacang hijau menjadi bulatan yang halus. Lalu bentuk buah-buahan mini seperti, jambu air, delima, belimbing, pepaya, cabai, mangga, jeruk, atau buah lainnya sesuai selera.
4. Campur sedikit air dan pewarna. Warnai buah-buah mini menggunakan kuas yang dicelup dalam air pewarna, keringkan.
5. Masak semua bahan lapisan hingga mendidih. Celupkan buah-buah mini ke dalamnya dengan bantuan tusuk gigi. Biarkan mengeras.

kacang

BESTO GULA MERAH

BAHAN:

- 1 kg kacang tanah kupas, panggang hingga matang
- 100 gram gula palem
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 60 ml air
- 2 sdm madu

CARA MEMBUAT:

1. Taruh dalam wajan tebal: gula palem, gula pasir, garam, dan air. Masak dengan api sedang hingga gula kental berambut/berserat.
2. Tuangi madu, aduk rata. Masukkan kacang tanah panggang, aduk rata terus hingga kacang terbalut gula secara rata dan tidak menggumpal lagi.
3. Matikan api. Dinginkan.
4. Kemas dalam stoples kedap udara.

klepon

BAHAN:

250 gram tepung beras ketan
50 gram tepung beras putih
150 ml air daun suji
2 sdt air kapur sirih
100 gram gula merah, sisir
½ butir kelapa, kupas, parut memanjang
¼ sdt garam
1 liter air

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras ketan dan tepung beras putih, aduk rata. Sisihkan.
2. Campur air daun suji dan air kapur sirih.
3. Tuangi tepung dengan campuran air daun suji, aduk dan uleni hingga menjadi adonan yang liat.
4. Ambil sedikit adonan, pipihkan, beri sedikit gula merah, rapatkan dan bentuk bulat menyerupai bola.
5. Masak air hingga mendidih, masukkan bola-bola klepon. Biarkan hingga matang dan mengapung. Angkat, langsung gulingkan ke dalam kelapa parut yang sudah dibubuhi sedikit garam.

TIPS:

Agar kelapa parut tidak cepat basi, kukus terlebih dahulu selama 15 menit.

ketan

SALAK

BAHAN:

500 gram beras ketan
500 ml air
150 gram gula merah sisir
1 lembar daun pandan, sobek-sobek
½ butir kelapa, kupas, parut memanjang
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras ketan, lalu kukus hingga panas dan beruap. Sementara itu masak air dan gula merah hingga mendidih dan gula larut, saring.
2. Tuang ketan panas pada larutan gula merah panas, aduk rata hingga menjadi aron.
3. Masukkan ke dalam kukusan lagi, letakkan daun pandan di atasnya. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan dengan taburan kelapa parut yang sudah diberi dengan sedikit garam.

khamir

Khamir adalah kue khas Arab. Membuatnya mudah, seperti kue Apem. Diperlukan kesabaran menunggu proses fermentasi alami selama 9 jam bila menggunakan tape singkong. Jika mau dapat gunakan ragi instan sehingga waktu fermentasi cukup 3 jam saja. Tapi hati-hati, over fermentasi akan menyebabkan kue ini beraroma asam. Menggunakan tape singkong lebih aman dengan rasa legit dan aroma ragi tape yang terjaga. Kunci suksesnya: jangan pernah meremas dan mengepal adonan, uleni dengan tangan terbuka!

BAHAN:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 250 gram gula pasir
- 250 gram tape singkong
- 100 gram margarin, lelehkan
- 1 butir telur
- ½ sdm soda kue
- ½ sdt garam
- Air matang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan tape dari seratnya, campur dengan gula pasir, remas-remas. Sisihkan.
2. Larutkan soda kue dengan sedikit air, sisihkan.
3. Campur tepung terigu dan bahan lainnya dalam wadah, uleni perlahan dengan telapak tangan terbuka.
4. Tambahkan air sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan kental dan lembek. Diamkan selama 9 jam.
5. Panaskan cetakan Khamir, olesi dengan mentega. Tuangi 1 sendok sayur adonan. Biarkan hingga terlihat bersarang dan matang bagian bawah, balik, teruskan memasaknya hingga matang. Tes dengan ditusuk bila perlu. Angkat.

kue LUMPUR

BAHAN:

- 500 gram gula pasir
- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 1 kg kentang, kukus dan haluskan
- 200 gram margarin, lelehkan
- 5 kuning telur
- 4 putih telur
- 1 liter santan
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt garam
- 200 gram kismis, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok gula dan telur hingga putih dan mengembang (tidak perlu sampai kental), masukkan garam dan vanili sambil terus dikocok.
2. Tuangi santan, aduk rata. Masukkan kentang halus dan tepung terigu secara bertahap sambil tetap diaduk rata.
3. Terakhir, tuang margarin leleh, aduk rata.
4. Panaskan cetakan kue lumpur, olesi margarin. Tuangi adonan hingga ¾ penuh, tutup. Masak hingga setengah matang, taburi kismis, tutup lagi, biarkan hingga matang. Angkat. Variasi taburan lain bisa menggunakan parutan keju, irisan nangka, cokelat meses, dll.
5. Hidangkan.

kue

MANGKOK MEKAR

BAHAN:

125 gram tape singkong
175 gram gula pasir
100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
150 gram air
75 gram gula pasir
200 gram tepung beras
200 ml air dingin
150 ml air soda
1 sdt *baking powder*

CARA MEMBUAT:

1. Campur tape dan 175 gram gula pasir, aduk rata hingga halus. Sisihkan.
2. Campur tepung beras dan air dingin, uleni sebentar, sisihkan.
3. Masak air dan 75 gram gula pasir hingga mendidih dan gula larut. Angkat, tuang sedikit demi sedikit ke dalam tepung terigu sambil diaduk hingga rata.
4. Campur adonan tape dengan adonan tepung beras, uleni hingga licin, lalu campur adonan ini dengan adonan tepung terigu, uleni terus hingga rata.
5. Masukkan *baking powder,* aduk rata. Tuangi air soda sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan encer. Saring.
6. Beri pewarna sesuka hati.
7. Panaskan cetakan kue mangkok dalam kukusan hingga beruap banyak, tuangi cetakan dengan adonan. Kukus selama 20 menit hingga matang dan merekah. Angkat.

TIPS:

- *Cetakan jangan dioles apa-apa. Keluarkan kue dari dalam cetakan dengan mencungkilnya menggunakan sumpit atau gagang sendok.*
- *Untuk Kue Mangkok Gula Merah, ganti 175 gram gula pasir dengan gula palem.*

muffin

TAPAI KEJU

BAHAN:

- 8 kuning telur
- 6 putih telur
- 250 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 200 gram mentega/margarin
- 400 gram tapai singkong
- 2 sdm susu kental manis
- 25 gram keju *cheddar* parut

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan tapai, buang seratnya. Beri susu kental manis, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok gula pasir dan mentega hingga pucat. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan tapai halus dan tepung terigu, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok putih telur hingga kaku, tuang ke dalam adonan mentega secara bertahap sambil diaduk hingga rata.
4. Siapkan loyang muffin, beri kertas mangkuk, tuangi adonan hingga ¾ penuh. Taburi keju parut, panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama kurang lebih 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Hidangkan.

onde-onde

KETAWA

BAHAN:

500 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
1 sdt *baking powder double acting* (BPDA)
150 gram gula pasir
50 gram mentega
1 sdt vanili bubuk
4 butir telur

BAHAN LAIN:

1 mangkok air
100 gram wijen putih
1 liter minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, vanili bubuk, dan *baking powder dauble acting*, aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu persatu sambil tetap dikocok hingga mengembang. Matikan mikser.
3. Masukkan campuran tepung terigu ke dalam adonan telur, aduk rata dan uleni perlahan hingga bisa dibentuk.
4. Bentuk adonan bulat seperti bola ping-pong, celupkan ke dalam air sebentar langsung gulingkan di atas wijen putih.
5. Goreng dalam wajan dengan minyak banyak dan api sedang hingga mekar dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Dinginkan dan simpan dalam stoples kedap udara.

serikaya

PISANG KEPOK

BAHAN:

- 5 buah pisang kepok, iris tipis melintang
- 125 gram gula merah, sisir
- 25 gram gula pasir
- 100 ml air
- 4 butir telur
- 250 ml santan kental
- 2 lembar daun pandan, sobek-sobek
- 4 cm kayu manis
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Masak air, gula merah, garam, dan gula pasir hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring, dan dinginkan.
2. Kocok telur dan santan hingga tercampur rata. tuangi larutan gula merah sedikit demi sedikit sambil terus diaduk rata.
3. Susun pisang kepok ke dalam pinggan tahan panas, siram dengan adonan santan telur. Selipkan kayu manis dan daun pandan.
4. Kukus di dalam panci pengukus selama kurang lebih 60 menit hingga matang dan menjadi adonan yang padat. Angkat dan dinginkan.

singkong

THAILAND (SWEET CASSAVA)

BAHAN:

- 500 singkong/ubi kayu
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air
- ½ sdt garam
- 200 ml santan instan
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus singkong dan air hingga matang.
2. Masukkan gula pasir dan garam, masak terus hingga gula meresap.
3. Tuang santan instan. Didihkan sekali lagi.
4. Tambahkan larutan tepung maizena, aduk rata hingga mendidih dan mengental. Angkat.
5. Hidangkan.

sus

ISI VLA

BAHAN

KULIT:

225 ml air
100 gram margarin
1 sdm gula pasir
125 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
4 butir telur

VLA:

700 ml susu cair
150 gram gula pasir
50 gram tepung maizena
¼ sdt garam
2 kuning telur
1 sdm mentega
Rhum secukupnya, bila suka

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Rebus air, margarin, dan gula hingga mendidih.
2. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis. Angkat, dinginkan.
3. Setelah dingin, masukkan telur satu persatu sambil dikocok dengan mikser hingga kental dan rata. Semprotkan adonan ke atas loyang kue kering yang telah diolesi margarin, panggang dalam oven yang sudah dipanaskan dengan suhu tinggi (200°C) hingga mengembang, kokoh, dan tidak ada lagi buih-buih margarin lagi di permukaannya. Angkat dan sisihkan.
4. Larutkan tepung maizena dengan sebagian susu, sisihkan. Kocok sebentar kuning telur, larutkan dengan sedikit susu, satukan dengan larutan tepung maizena, sisihkan.
5. Rebus sisa susu dan gula hingga mendidih, tuang campuran tepung maizena, didihkan sekali lagi hingga meletup-letup dan matang. Angkat. Tambahkan mentega dan rhum, aduk rata.
6. Lubangi atau gunting sedikit setiap kulit sus.
7. Masukkan vla ke dalam plastik segitiga, isikan pada kulit.
8. Taburi atasnya dengan gula bubuk, sajikan.

sweet
POTATO BALLS

BAHAN:

500 gram ubi merah, kukus, haluskan
2 sdm gula bubuk
3 sdm tepung sagu
½ liter minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur ubi halus, gula bubuk, dan tepung sagu, aduk rata. Buat bulatan sebesar bola bekel.
2. Panaskan minyak dengan api sedang, goreng bola ubi hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan.

TIPS:

Taburi gula bubuk dan kayu manis bubuk untuk penampilan dan rasa yang lebih menarik.

talam

PANDAN

BAHAN

LAPISAN PANDAN:

200 gram tepung beras
50 gram tepung sagu
100 gram gula pasir
400 ml santan
100 ml air pandan suji
1 sdt air kapur sirih
½ sdt garam

LAPISAN PUTIH:

50 gram tepung beras
25 gram tepung sagu
400 ml santan kental
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Lapisan Pandan:** Campur dalam wadah: tepung beras, tepung sagu, dan gula pasir, aduk rata. Tuangi santan, air daun suji, garam, dan air kapur sedikit demi sedikit sambil diremas-remas hingga menjadi adonan yang halus. Sisihkan.
2. **Lapisan Putih:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata hingga menjadi adonan yang licin. Sisihkan.
3. Siapkan cetakan cucing/mangkuk kecil, olesi minyak sayur, isi dengan adonan hijau setinggi 2/3 mangkuk, kukus 10 menit hingga setengah matang. Tuangi adonan putih hingga penuh, kukus kembali selama 10 menit hingga matang. Angkat.
4. Keluarkan dari cetakan. Hidangkan.

tapai

KETAN HIJAU

BAHAN:

500 gram beras ketan
1 liter air
2 sdm pasta pandan
400 ml air
3 buah ragi tape bulat, haluskan
5 sdm gula pasir halus (kastor)

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras ketan hingga bersih. Rendam dalam campuran 1 ltr air dan pasta pandan selama semalaman. Tiriskan. Kukus hingga setengah matang.
2. Sementara itu, didihkan 400 ml air, siram-siram ke dalam ketan kukus yang masih panas, aduk rata. Kukus kembali 15 menit hingga matang. Angkat, dinginkan hingga betul-betul dingin.
3. Susun ketan hijau ke dalam wadah, taburi ragi tipis-tipis, taburi gula pasir halus, letakkan kembali atasnya dengan ketan, taburi kembali dengan ragi dan gula. Tutup rapat, biarkan selama 3 hari hingga matang dan berair.
4. Hidangkan.

tar

TAPAI KELAPA MUDA

BAHAN:

- 500 gram tapai singkong, haluskan, buang seratnya
- 150 gram gula pasir
- 4 lembar roti tawar, rendam dalam susu sebentar
- 3 butir telur ayam
- 150 ml susu cair/santan
- 1 butir kelapa muda, keruk daging buahnya
- 50 gram kismis

CARA MEMBUAT:

1. Campur tapai, gula pasir, dan roti tawar, aduk rata. Masukkan telur, aduk rata sambil dituangi susu cair/santan sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
2. Tuang setengah bagian adonan ke dalam pinggan tahan panas. Taburi kelapa muda, ratakan. Tuang kembali sisa adonan.
3. Taburi kismis, panggang ke dalam oven hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Potong-potong.
4. Hidangkan bersama kuah kolak lebih nikmat.

Resep

SNACK GURIH

american

RISOLES

BAHAN

KULIT:

100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 sdt garam
3 butir telur
250 ml susu cair
1 sdm mentega, lelehkan
Margarin secukupnya, untuk olesan

ISI:

4 lembar *smoked beef*, potong kecil 1 x 3 cm
100 gram keju *cheddar* parut
4 butir telur rebus, potong kecil
1 butir telur, kocok sebentar
250 gram tepung roti
½ kg minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Ayak tepung terigu, taruh dalam mangkuk bersama garam. Buat lubang di tengah, pecahkan telur di dalamnya, aduk satu arah. Tambahkan susu sedikit demi sedikit hingga adonan menjadi licin dan halus. Masukkan mentega leleh, aduk rata.
2. Tutup adonan dengan plastik, diamkan 30 menit.
3. Olesi wajan dadar antilengket diameter 12 cm dengan margarin, panaskan.
4. Tuangi 1 sendok adonan, ratakan sambil diputar hingga menjadi adonan yang licin. Masak selama 2-3 menit hingga matang, angkat.
5. **Penyelesaian:** Bentangkan kulit, isi dengan potongan *smoked beef*, potongan telur rebus, sedikit keju parut, lipat seperti amplop. Sisihkan, lakukan hal yang sama hingga adonan isi dan kulit habis.
6. Celupkan ke dalam telur kocok, lalu gulingkan ke dalam tepung roti hingga rata.
7. Simpan ke dalam lemari pendingin selama ± 1 jam.
8. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
9. Hidangkan bersama saus pedas atau cabai rawit.

arem-arem

SAMBAL TEMPE

BAHAN

AREM-AREM:

500 gram beras pulen
1200 ml santan
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
3 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi atau tusuk gigi secukupnya, untuk menyemat

ISI:

400 gram tempe, iris kecil
300 gram daging giling
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 ruas lengkuas, memarkan
100 ml santan kental
Gula pasir dan garam secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
4 buah bawang merah
2 butir bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras, kukus hingga setengah matang. Angkat dan sisihkan. Sementara itu masak santan, garam, gula, daun salam, dan serai hingga mendidih. Masukkan beras panas ke dalam santan, aduk rata. Tutup panci dan biarkan hingga santan terserap habis.
2. **Isi:** Tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam, serai, dan lengkuas dengan 2 sdm minyak goreng hingga harum. Masukkan daging giling, masak hingga berubah warna. Masukkan tempe, aduk rata, tuang santan kental. Bubuhi gula pasir dan garam. Aduk dan masak hingga matang dan santan menyusut. Tes cicip rasa, angkat.
3. Ambil satu lembar daun pisang, beri 2 sdm nasi aron, pipihkan, beri 1 sdt adonan isi, padatkan dan gulung dalam daun seperti lontong. Semat kedua ujungnya dengan lidi atau tusuk gigi.
4. Kukus di dalam panci pengukus selama 60 menit hingga matang dan tanak. Angkat, dinginkan.

TIPS:

- *Arem-arem paling lama awet 2 hari, karenanya pengukusan terakhir sampai satu jam agar betul-betul tanak.*
- *Jika diisi sayuran, arem-arem akan lebih cepat basi, paling lama 1 hari.*
- *Jika Anda berangkat piknik pagi, arem-arem bisa dibuat sehari sebelumnya. Tetapi jangan lupa untuk mengukusnya kembali pada malam sebelumnya, pagi harinya tinggal dibawa.*

fritata

ITALIA

BAHAN:

- 100 gram bawang bombai, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 100 gram paprika merah, cincang
- 300 gram *smoked chicken*, cincang
- 1 sdt merica hitam
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 12 butir telur
- 2 sdm *peterseli*, cincang
- 50 gram keju *cheddar* parut
- 5 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan bawang bombai, aduk rata.
2. Masukkan *smoked chicken*, paprika, merica hitam, garam, dan kaldu bubuk instan. Aduk rata, angkat.
3. Dalam wadah lain, kocok sebentar telur. Tambahkan keju parut dan *peterseli* cincang, sisihkan.
4. Siapkan cetakan muffin, beri tumisan daging hingga setengah bagian dari cetakan. Tuangi adonan telur hingga penuh. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama 20 menit hingga matang. Angkat.
6. Hidangkan.

hakau

UDANG

BAHAN
ISI:

300 gram udang kupas
1 sdm tepung sagu
1 sdm minyak wijen
½ sdt penyedap rasa/kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt garam

KULIT:

150 gram tepung tang mien
50 gram tepung sagu
2 sdm minyak goreng
250 ml air mendidih
¼ sdt merica bubuk
½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Aduk semua bahan isi menjadi satu hingga rata.
2. **Kulit:** Aduk kedua macam tepung, merica, dan gula hingga rata. Tuangi air mendidih dan minyak goreng, aduk rata dan dinginkan. Setelah dingin, uleni hingga kalis.
3. Tipiskan adonan kulit, cetak bentuk lingkaran. Beri 1 sdm bahan isi, kemudian bentuk rempel.
4. Kukus di dalam panci pengukus selama 12 menit hingga kulitnya bening dan matang. Angkat.
5. Hidangkan bersama saus sambal selagi panas.

TIPS:

Jangan terlalu lama mengukus, karena kulit hakau akan mudah sobek.

kacang BAWANG

BAHAN:

- 1 kg kacang tanah kupas
- 2 liter air mendidih
- 2 sdm garam
- 5 siung bawang putih, iris tipis, goreng
- 1 liter minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Taruh kacang dalam baskom, siram dengan air mendidih, biarkan terendam hingga air menjadi hangat kuku, tiriskan.
2. Panaskan minyak dengan api sedang, goreng kacang sambil diaduk-aduk hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panas-panas taburi kacang dengan garam, aduk rata. Tambahkan bawang putih goreng, aduk rata.
4. Dinginkan, simpan ke dalam stoples kedap udara.

kacang TELUR

BAHAN:

500 gram kacang tanah
2 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt garam halus
½ sdt vanili bubuk
450 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
1 liter minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kacang tanah, tiriskan, taruh dalam nampan, biarkan kering.
2. Kocok telur, gula, garam, dan vanili hingga kental. Sisihkan.
3. Ambil sebagian kacang, beri 3 sendok makan adonan telur, aduk rata. Taburi dengan tepung terigu, ratakan hingga kacang berbulir-bulir terbalut tepung. Lakukan 2 hingga 3 kali proses ini, sehingga lapisan tepung cukup tebalnya.
4. Panaskan minyak goreng dengan api sedang, goreng kacang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan, dan biar dingin.
5. Simpan ke dalam stoples kedap udara.

kroket

KENTANG

BAHAN:

- 2 kg kentang tes
- 3 kuning telur
- 2 sdm mentega
- 3 sdm susu bubuk
- 250 gram tepung kentang
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 3 sdt garam
- ½ sdt pala bubuk
- ½ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

ISI:

- ¼ kg daging sapi giling, masak tanpa minyak hingga kesat
- 100 gram wortel rebus, potong dadu kecil
- 100 gram buncis rebus, potong halus
- 2 sdm bawang goreng
- 2 sdm kecap manis
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa
- 2 sdt garam
- 1 sdm gula pasir

PANIR:

Putih telur, tepung terigu, dan tepung roti secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kukus kentang, lalu goreng. Haluskan, campur dengan sisa bahan lainnya, aduk rata.
2. **Isi:** Tumis semua bahan dengan 3 sdm minyak goreng hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
3. Ambil satu genggam adonan, pipihkan, isi dengan bahan isi, bentuk bulat lonjong. Gulingkan adonan di dalam tepung terigu, celup dengan putih telur, lalu terakhir gulingkan kembali ke dalam tepung roti.
4. Goreng dalam minyak panas dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

kroket

RENDANG

BAHAN:

2 kg kentang tes
3 kuning telur
2 sdm mentega
3 sdm susu bubuk
½ sdt penyedap rasa
3 sdt garam
½ sdt pala bubuk
½ sdt merica bubuk
4 sdm tepung kentang
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng

ISI:

500 gram daging sapi giling
5 sdm bumbu rendang, siap pakai
500 ml santan kental

PANIR:

Putih telur, tepung terigu, dan tepung roti secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kukus kentang, lalu goreng, haluskan dengan garpu. Campur dengan sisa bahan lainnya, aduk rata.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bumbu rendang hingga harum. Masukkan daging giling, aduk hingga berubah warna. Tuang santan, masak hingga santan menyusut dan matang. Angkat dan biarkan dingin.
3. Ambil 2 sdm adonan, pipihkan lalu beri adonan isi. Bentuk bulat lonjong, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Gulingkan adonan di dalam tepung terigu, celup dengan putih telur, lalu terakhir gulingkan kembali di dalam tepung roti hingga rata.
5. Goreng dengan minyak panas di atas api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

lemper

PANIR

BAHAN:

500 gram beras ketan
500 ml santan
1 sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan
Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

200 gram abon sapi/ayam, siap pakai

PANIR:

200 gram tepung terigu
250 gram tepung roti
4 putih telur, kocok sebentar

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras ketan, kukus hingga setengah matang. Masak santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Campur santan panas dengan ketan panas, aduk rata dan biarkan hingga santan terserap habis. Kukus kembali selama 20 menit hingga matang.
2. Ambil 2 sdm ketan, pipihkan, beri tengahnya dengan abon, gulung dan kepal menjadi bulat lonjong.
3. Gulingkan adonan ketan ke dalam tepung terigu, lalu celupkan ke putih telur kocok. Terakhir gulingkan kembali ke dalam tepung roti.
4. Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak, goreng lemper hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan.

lumpia

UDANG MAYONNAISE

BAHAN:

300 gram udang kupas
2 sdm tepung sagu / tepung maizena
1 sdm minyak wijen
1 sdt garam
Kulit lumpia secukupnya, siap pakai
Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

MAYONNAISE:

1 butir telur
30 gram gula bubuk
350 ml minyak *salad*
2 sdm air jeruk lemon
2 sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan semua bumbu hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Ambil satu lembar kulit lumpia, isi dengan 1 sdm udang berbumbu. Lipat bentuk segitiga atau gulung seperti amplop, rekatkan dengan larutan tepung atau putih telur.
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan bersama *mayonnaise*.
5. ***Mayonnaise:*** Letakkan ke dalam baskom, telur, gula bubuk, minyak *salad*, air jeruk lemon, dan susu kental manis menjadi satu. Kocok dengan mikser kecepatan sedang hingga mengental dan tercampur rata.

martabak

MINI

BAHAN:

Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

KULIT:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
3 butir telur
500 ml air
½ sdt garam

ISI:

100 gram daging giling
4 butir telur
3 sdm bawang bombai cincang
3 sdm daun bawang iris
2 sdm seledri iris
2 sdm bumbu kari instan
1 sdt minyak goreng
Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Letakkan tepung dalam wadah mangkuk, buat lubang di tengahnya beri dengan telur dan garam, aduk rata. Tuangi air sedikit demi sedikit hingga air habis sambil terus diaduk. Saring.
2. Siapkan wajan dadar antilengket diameter 18 cm, olesi dengan sedikit minyak. Tuang adonan, buat dadar tipis lalu masak hingga matang. Sisihkan.
3. **Isi:** Tumis daging dengan sedikit minyak, aduk hingga berubah warna. Tambahkan garam secukupnya. Angkat dan biarkan dingin.
4. Dalam wadah, campur tumisan daging, telur, dan sisa bahan lainnya. Aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Ambil satu lembar kulit dadar, bentangkan di atas piring yang telah dioles minyak tipis-tipis, isi dengan 2 sdm bahan isi. Lipat seperti amplop kotak.
6. Goreng di dalam wajan datar yang telah diberi minyak dan dipanaskan terlebih dahulu sambil dibolak-balik hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Hidangkan selagi hangat.

panada

UDANG PEDAS

BAHAN

KULIT:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
11 gram ragi instan
50 gram gula pasir
2 butir telur
225 ml santan
1 sdt garam
Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

250 gram udang kupas, cincang
5 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombai, cincang
15 buah cabai rawit merah, ulek kasar
1 buah tomat, potong dadu kecil
50 gram daun kemangi, petik daunnya
2 lembar daun pandan, iris halus
5 sdm saus tomat
Garam secukupnya
Sedikit minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombai, cabai rawit, dan tomat hingga harum. Masukkan udang kupas, garam, dan saus tomat, aduk dan biarkan hingga udang berubah warna dan matang. Tambahkan daun kemangi dan daun pandan. Aduk rata, angkat. Sisihkan.
2. **Kulit:** Aduk rata tepung terigu, gula pasir, dan ragi instan. Beri telur dan santan, uleni hingga bergumpal-gumpal, tambahkan garam. Uleni terus hingga kalis elastis.
3. Potong dan timbang adonan masing-masing 30 g, bulatkan. Tutup dengan plastik, diamkan 15 menit.
4. Pipihkan dan beri 1 sdm adonan isi, lipat dan bentuk seperti pastel. Puntir bagian pinggirnya. Tutup dengan plastik, diamkan selama 30 menit hingga mengembang.
5. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Hidangkan.

pangsit

GORENG

BAHAN:

- 3 pak kulit pangsit, siap beli
- 150 gram ayam giling
- 100 gram ikan tenggiri, haluskan
- 100 ml air
- 40 gram tepung sagu
- 40 gram tepung terigu
- 1 sdm daun bawang kecil, iris halus
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU:

- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdm bawang merah halus

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata daging ikan, ayam, dan air. Tambahkan semua bumbu, aduk rata. Masukkan tepung sagu dan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk hingga tercampur rata. Sisihkan.
2. Bentangkan kulit pangsit, beri 1 sdt adonan pada bagian tengahnya, lipat hingga adonan tertutup dan bentuk segitiga. Tekuk sedikit ke arah tengah hingga bentuknya mirip pita, rekatkan dengan air. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng dalam minyak banyak yang sudah panas dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan.

pastel

GORENG

BAHAN:

Tepung terigu secukupnya, untuk taburan
2 butir telur rebus, kupas, iris tipis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

3 sdm margarin, untuk menumis
4 siung bawang putih
10 butir bawang merah
150 gram daging ayam giling
75 gram wortel, potong dadu
75 gram buncis, iris ½ cm
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
100 ml susu cair
2 btg daun bawang, iris halus
3 batang seledri, iris halus

KULIT:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
40 gram margarin
100 ml air hangat kuku

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warna. Masukkan wortel, buncis, garam, merica, gula. Tuangi susu, masak hingga matang. Masukkan daun bawang dan seledri. Aduk dan masak hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. **Kulit:** Campur semua bahan menjadi satu, uleni adonan hingga lembut dan dapat dibentuk.
3. Gilas adonan kulit hingga setebal ± ¼ cm di atas meja bertabur tepung terigu. Cetak bentuk bundar bergaris tengah 10 cm. Beri adonan isi dan sepotong telur rebus. Lipat bentuk setengah lingkaran, puntiri bagian pinggirnya.
4. Goreng dalam minyak panas dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan dengan saus sambal atau cabai rawit.

TUTUP

BAHAN

ISI:

500 gram daging giling
1 buah bawang bombai
2 siung bawang putih
1 kaleng jagung manis, tiriskan
300 gram kentang, potong dadu kecil
200 gram paprika, potong dadu kecil
350 ml kaldu
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
1 sdm kecap inggris
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
3 sdm minyak, untuk menumis

KULIT:

500 gram kentang, kukus, kupas, haluskan
4 sdm susu bubuk *full cream*
1 sdm mentega
100 gram keju *cheddar* parut, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng, masukkan bawang bombai dan bawang putih, tumis hingga harum. Masukkan daging giling, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jagung, kentang, dan paprika, aduk rata. Tuangi kaldu, aduk rata, tambahkan garam, merica bubuk, kecap inggris, dan kaldu bubuk, aduk rata. Tuang larutan tepung maizena, aduk hingga kental dan matang. Angkat, tuang dan tata dalam pinggan tahan panas (*pyrex*).
2. **Kulit:** Campur kentang halus dan susu bubuk hingga rata. Tutup di atas adonan daging, ratakan. Olesi mentega, taburi keju hingga rata. Panggang dalam oven selama 45 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

quiche LORRAINE

BAHAN

KULIT:

350 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
200 gram mentega
3 kuning telur
100 ml air es

ISI:

450 gram jamur kaleng, iris halus
100 gram bayam, iris halus
100 gram bawang bombai, iris halus
125 gram keju parut
250 gram sosis, iris tipis

CUSTARD:

1 liter susu cair
10 kuning telur
1 sdt garam
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Aduk tepung terigu, kuning telur, dan mentega hingga berbutir-butir. Tuangi air es sedikit demi sedikit, uleni hingga tercampur rata, bulatkan. Giling, cetak dalam cetakan pie yang telah diolesi margarin.
2. ***Custard:*** Aduk semua bahan menjadi satu, saring.
3. Isi kulit pie dengan bahan isi. Tuangi adonan *custard*. Panggang ke dalam oven hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, keluarkan dari cetakan.
4. Hidangkan.

sawut TRIWARNA

BAHAN:

1 kg singkong, kupas, serut kasar
½ butir kelapa, kupas, parut, kukus
½ sdt garam
Pewarna merah dan hijau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bagi singkong serut menjadi 3. Satu bagian beri pewarna merah, aduk rata. Satu bagian beri warna hijau, aduk rata. Letakkan ke dalam loyang yang telah diolesi sedikit minyak secara bergantian sehingga menjadi tiga susun. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
2. Kelapa parut yang sudah dikukus diberi garam, aduk rata.
3. Potong-potong sawut triwarna, taburi dengan kelapa parut.
4. Hidangkan.

CATATAN:

Bila menghendaki rasa agak manis, beri sedikit gula pasir sebelum sawut dikukus, aduk rata.

semar

MENDEM ISI ABON

BAHAN:

500 gram beras ketan
600 ml santan
1 sdt garam
2 lembar daun salam
Abon sapi secukupnya

DADAR:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
3 butir telur
500 ml santan
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras ketan hingga bersih, kukus hingga setengah matang. Sementara itu masak santan, garam, dan daun salam hingga mendidih. Matikan api. Masukkan ketan panas ke dalam santan, aduk hingga terendam. Diamkan hingga santan terserap habis dan beras ketan menjadi aron. Kukus kembali selama 20 menit hingga matang. Angkat.
2. Ambil 2 sdm ketan, pipihkan, beri 1 sdt abon, lalu bulatkan dan kepal-kepal padat bentuk lonjong. Lakukan hingga ketan habis.
3. **Dadar:** Campur dalam wadah: tepung terigu, garam, dan telur. Aduk rata sambil dituangi santan sedikit demi sedikit hingga santan habis dan menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Buat dadar tipis di pan dadar antilengket hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. **Penyelesaian:** Ambil satu lembar dadar, letakkan ketan isi di tengahnya, lipat seperti amplop.
5. Hidangkan.

semprong

TELUR

BAHAN:

- 3 butir telur ayam
- 1 batang daun bawang
- ½ sdt garam
- 1 sdm margarin

CARA MEMBUAT:

1. Iris tipis daun bawang melintang, taruh dalam mangkuk bersama garam.
2. Pecahkan telur, campur dengan daun bawang, kocok sebentar dengan garpu.
3. Panaskan wajan antilengket bentuk persegi dengan margarin, tuang sebagian adonan telur, buat dadar tipis. Biarkan matang.
4. Angkat, gulung. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Hidangkan bersama saus sambal dan saus tomat.

siomay

UDANG TELUR PUYUH

BAHAN:

Kulit siomay siap pakai secukupnya
250 gram daging ayam cincang
250 gram udang kupas cincang
100 gram rebung, rebus, cincang
5 buah jamur kuping segar, cincang
25 butir telur puyuh matang, kupas

BUMBU:

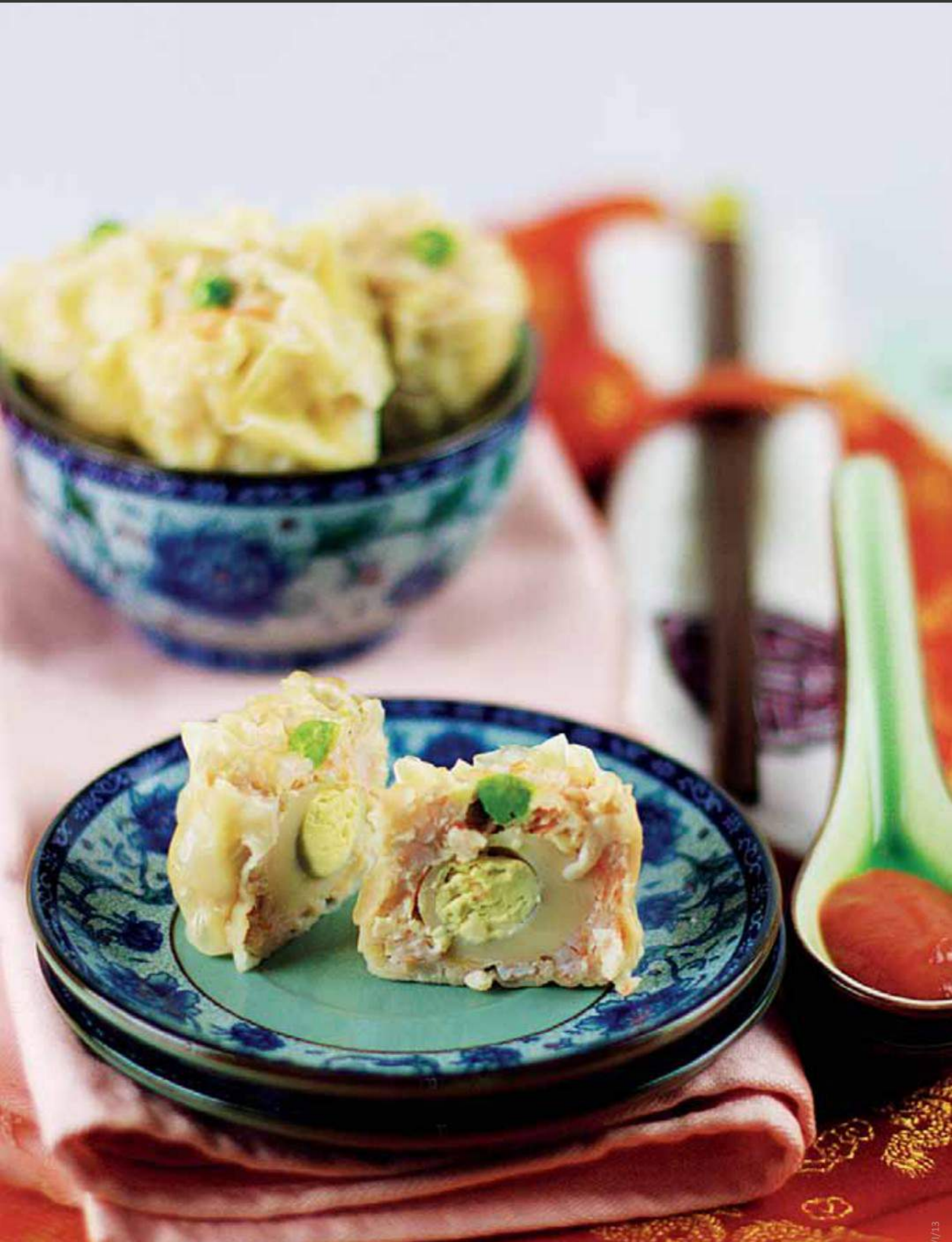
1 sdt kaldu bubuk
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt minyak wijen
½ sdt merica bubuk
1 putih telur
2 sdt tepung maizena

HIASAN:

Kacang polong secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ayam, udang cincang, rebung, dan jamur menjadi satu dan beri semua bumbu, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan tepung maizena, aduk rata.
2. Ambil satu lembar kulit siomay, beri 1 sdm adonan ayam udang, taruh satu butir telur puyuh di tengahnya.
3. Bentuk menjadi seperti kantong siomay, hias dengan satu butir kacang polong. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit atau hingga matang. Angkat.
5. Hidangkan bersama saus sambal.



sus

RAGOUT

BAHAN

KULIT:

225 ml air
100 gram margarin
1 sdm gula pasir
125 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
4 butir telur

RAGOUT AYAM:

4 sdm minyak goreng
½ buah bawang bombai, cincang
1 sdm tepung terigu
200 ml susu cair
25 gram wortel, parut kasar
25 gram buncis, iris halus
50 gram kentang, iris kecil, rebus
1 sdm *peterseli* cincang halus
250 gram daging ayam cincang
Garam, merica bubuk, dan pala bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, margarin, dan gula hingga mendidih.
2. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis. Angkat dan dinginkan.
3. Setelah dingin, masukkan telur satu persatu sambil dikocok dengan mikser hingga kental dan tercampur rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang telah diberi mata *spuit*.
4. Semprotkan adonan di atas loyang kue kering yang telah diolesi margarin. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan dengan suhu tinggi (200°C) hingga mengembang, kokoh, dan tidak ada lagi buih-buih margarin di permukaannya. Angkat.
5. **Ragout Ayam:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan daging ayam cincang hingga harum dan berubah warna. Tambahkan tepung terigu, aduk-aduk. Tuangkan susu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang licin. Masukkan wortel, buncis, *peterseli*, dan kentang, aduk rata. Masukkan garam, merica, dan pala, aduk dan masak hingga matang. Angkat dan dinginkan.
6. Masukkan ke dalam plastik segitiga. Gunting sedikit kulit sus, isi dengan ragout.
7. Hidangkan.

SOSIS SOLO

BAHAN

KULIT:

- 50 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 3 butir telur
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 500 ml santan

ISI:

- 250 gram daging giling
- 1 butir telur ayam
- 6 sdm santan kental
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 1 liter minyak, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 5 butir kemiri
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir, saring. Buat dadar tipis di pan dadar antilengket berdiameter 18 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. **Isi:** Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging giling, aduk hingga berubah warna dan matang. Masukkan telur, aduk rata. Terakhir tuangkan santan. Aduk-aduk hingga santan menyusut. Angkat.
3. **Penyelesaian:** Ambil satu lembar kulit dadar, beri 1 sdm bahan isi, lalu lipat menjadi seperti amplop bulat lonjong. Lakukan pada semua kulit dadar.
4. Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan bersama cabai rawit.

talam EBI

BAHAN:

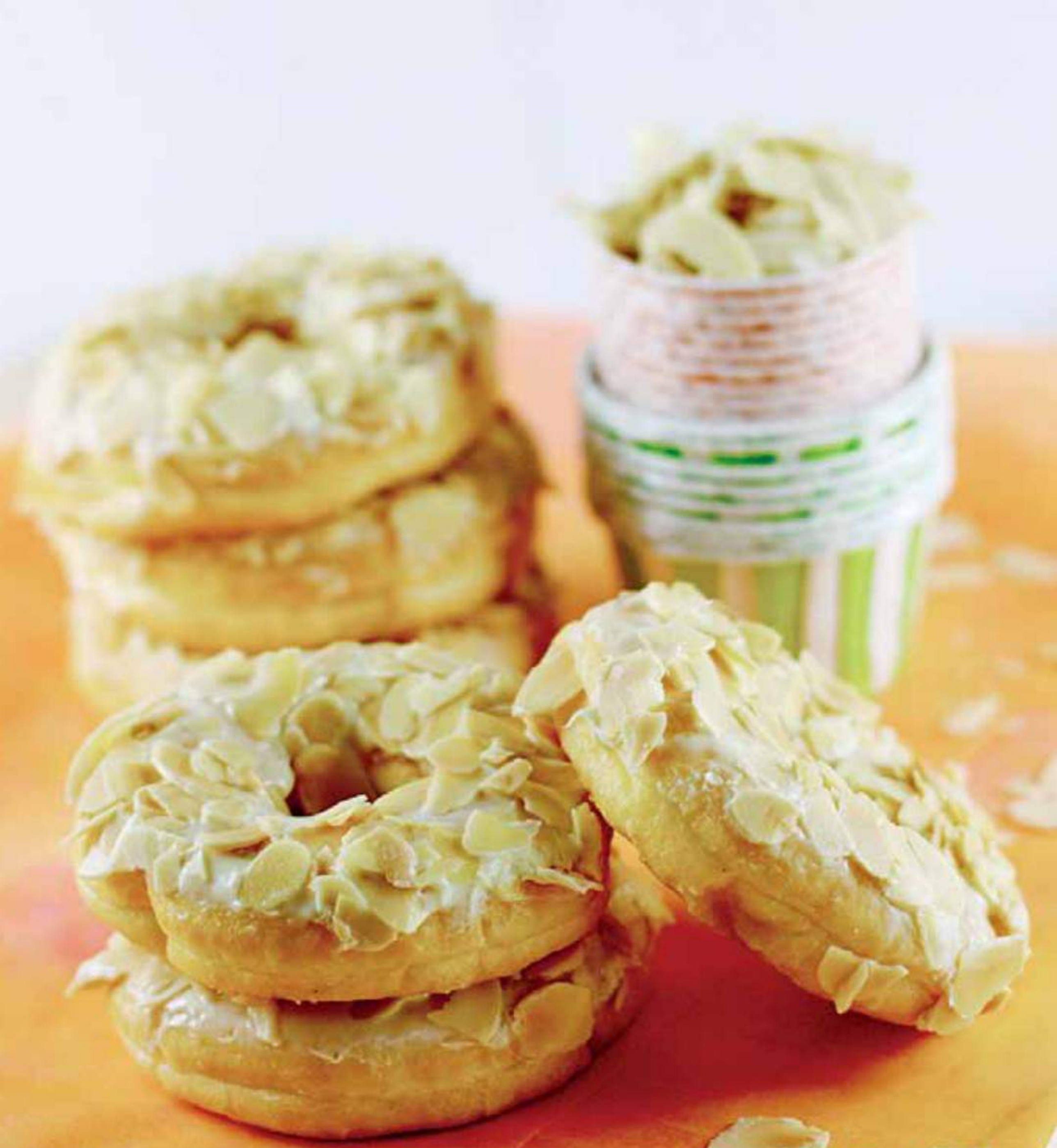
200 gram tepung beras
50 gram tepung sagu
750 ml santan kental
½ sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan

TABURAN:

100 gram ebi (udang kering)
1 batang seledri, iris halus
1 buah cabai merah, potong serong
2 siung bawang putih, iris tipis
1 sdt gula pasir
100 ml minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung beras dan tepung sagu dengan sebagian santan, sisihkan.
2. Masak sisa santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Tuangi larutan tepung, aduk rata hingga matang. Angkat.
3. Tuang ke dalam mangkuk kecil/cucing yang telah diolesi minyak hingga penuh. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
4. **Taburan:** Rendam ebi hingga agak lunak, tiriskan, cincang. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan ebi, tumis kembali hingga matang. Terakhir masukkan irisan seledri dan gula pasir, aduk sebentar. Angkat.
5. Taburi di atas adonan talam lalu hias dengan seledri atau sesuai selera. Hidangkan.



Resep

ROTI & DONAT

donat & OLLIE BALLEN

BAHAN:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
100 gram gula pasir
11 gram ragi instan
3 gram *bread improver*
7 gram garam
60 gram margarin/mentega
20 gram susu bubuk
3 kuning telur
200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata semua bahan kering, kecuali garam. Uleni bersama kuning telur dan air hingga rata.
2. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga kalis elastis.
3. Timbang adonan masing-masing 35 gr, istirahatkan bulatkan, 15 menit sambil ditutup plastik hingga mengembang.
4. Lubangi donat atau beri isi (ollie ballen), letakkan di loyang yang sudah diolesi mentega. Istirahatkan kembali 1 jam sambil ditutup plastik.
5. Goreng dengan minyak banyak dalam api sedang cenderung kecil hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Taburi dengan gula bubuk atau sesuai selera. Hidangkan.

donat

ALA KAFE

BAHAN A (BIANG):

850 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra/tepung terigu Jepang
11 gram ragi instan
10 gram garam
600 ml air matang

BAHAN B:

200 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra/tepung terigu Jepang
10 gram garam
60 gram susu bubuk *full cream*
125 gram gula pasir
100 gram telur
125 gram mentega putih/*shortening*

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan A hingga rata, istirahatkan selama 90 menit diwadah tertutup hingga mengembang.
2. Campur adonan A dengan bahan B, lalu uleni hingga kalis elastis, kurang lebih 10 menit. Istirahatkan dalam wadah tertutup selama 15 menit hingga mengembang.
3. Giling tipis adonan setebal kurang lebih 1 cm, diamkan 10 menit. Cetak dengan cetakan bentuk donat, diamkan 10 menit lagi.
4. Goreng dalam minyak padat dengan api kecil hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Setelah dingin, beri *topping* sesuai selera.

donat

ALMOND

BAHAN A:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
100 gram gula pasir
11 gram ragi instan
4 kuning telur
200 ml air

BAHAN B:

100 gram mentega/margarin
1 sdt garam

BAHAN C:

200 gram *white cooking chocolate*, lelehkan
100 gram *almond* panggang

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan A, uleni hingga bergumpal-gumpal, masukkan bahan B, uleni terus hingga kalis elastis.
2. Bulatkan adonan, istirahatkan 10 menit, langsung potong dan timbang 40 gram.
3. Bulatkan mulus, tata dalam loyang yang sudah dipoles mentega dan ditaburi tepung, istirahatkan 20 menit.
4. Lubangi tengahnya, lalu goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.
5. Celup satu sisi permukaan donat dalam cokelat leleh, taburi *almond*. Dinginkan agar cokelat mengeras.
6. Hidangkan.

donat

KENTANG

BAHAN:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 50 gram susu bubuk
- 11 gram ragi instan
- 200 gram kentang, kukus, haluskan, dan dinginkan
- 100 gram gula pasir
- 75 gram mentega
- ½ sdt garam
- 4 kuning telur
- 100 ml air dingin

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, campur tepung terigu, gula, susu bubuk, dan ragi instan, aduk rata. Masukkan kentang halus, tuang telur dan air dingin, uleni hingga rata dan setengah kalis.
2. Beri mentega dan garam, uleni terus hingga kalis elastis. Istirahatkan 15 menit.
3. Bagi adonan, masing-masing 50 g, bulatkan. Diamkan 20 menit, hingga mengembang.
4. Lubangi tengahnya menjadi bentuk donat, segera goreng hingga berwarna kuning kecokelatan.
5. Angkat dan tiriskan. Taburi gula donat, atau hias dengan cokelat leleh.
6. Hidangkan.

roti BLUDER

BAHAN A:

- 17 kuning telur
- 2 putih telur
- 600 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 2 sdm ragi instan
- ½ sdm *bread improver*
- 150 gram gula pasir
- 150 ml susu dingin

BAHAN B:

- 150 gram mentega
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dan gula pasir hingga kental. Tuang ke dalam bahan kering lainnya uleni hingga rata. Masukkan bahan B, uleni terus hingga kalis. Istirahatkan selama 1 jam.
2. Bagi adonan menjadi 30 gram, bulatkan, dan istirahatkan 10 menit. Pipihkan, beri isi sesuai selera(keju parut atau cokelat), lalu bentuk bulat dan letakkan dalam cetakan bluder dari kertas. Biarkan mengembang selama kurang lebih 30 menit.
3. Olesi dengan campuran telur dan susu (2 kuning telur dan 2 sdm susu, kocok sebentar), lalu oven selama 20 menit, dengan suhu 180°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Hidangkan.

roti

EMPUK/SOFT BREAD

BAHAN:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
100 gram gula pasir
100 gram mentega
11 gram ragi instan
½ sdt *bread improver*
4 kuning telur
200 ml air es + 100 ml untuk cadangan
½ sdt garam

OLESAN:

2 kuning telur + 2 sdm susu cair, kocok lepas

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan kering, kecuali garam, aduk rata.
2. Masukkan air 200 ml dan telur, aduk dan uleni hingga rata.
3. Masukkan mentega dan garam, uleni lagi hingga kalis elastis.
4. Potong dan timbang. Bulatkan lalu isi sesuai selera. Bentuk bulat.
5. Diamkan adonan hingga mengembang 2 kali dalam keadaan tertutup plastik. Olesi bahan olesan, lalu panggang ke dalam oven hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan dengan suhu 180°C. Angkat.
6. Hidangkan.

CATATAN:

Sisa air 100 ml untuk berjaga-jaga jika adonan terlalu keras, tambahkan sedikit demi sedikit.

roti

COKELAT

BAHAN A:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
100 gram gula pasir
11 gram ragi instan
½ sdt *bread improver*
4 kuning telur
200 ml air es

BAHAN B:

100 gram mentega/margarin
5 gram garam

BAHAN C:

100 gram cokelat meses

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan A, uleni hingga bergumpal-gumpal. Masukkan bahan B, uleni terus hingga kalis elastis. Istirahatkan 20 menit hingga mengembang.
2. Kempiskan adonan, potong, dan timbang masing-masing 40 g, bulatkan. Istirahatkan 10 menit.
3. Ambil satu bulatan adonan, beri isi bahan C, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Diamkan 30 – 60 menit, tergantung kehangatan udara. Setelah terlihat mengembang ringan, poles atasnya dengan kuning telur kocok.
5. Panggang ke dalam oven selama 20 menit dengan suhu 180°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Hidangkan.

roti

GORENG ISI AYAM

BAHAN A:

- 1 kg tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 150 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 3 gram *bread Improver*
- 3 gram *baking powder*
- 10 gram susu bubuk *full cream*

BAHAN B:

- 100 ml susu *evaporated*
- 350 ml air es
- 200 gram kentang rebus

BAHAN C:

- 6 kuning telur
- 2 putih telur

BAHAN D:

- 1 sdm garam
- 175 gram mentega

BAHAN E:

- 4 putih telur, kocok sebentar
- 500 gram tepung roti orange

BAHAN F(ISI):

- 250 gram ayam rebus, potong dadu
- 100 gram wortel rebus, potong dadu kecil
- 100 gram kacang polong
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- 2 sdm mentega
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Proses dalam blender bahan B hingga lembut, sisihkan.
2. Campur dan aduk rata semua bahan A, tuangi bahan B dan C hingga adonan bergumpal-gumpal. Masukkan bahan D, uleni terus hingga kalis elastis. Istirahatkan adonan selama 30 menit hingga mengembang.
3. Kempiskan adonan, lalu potong dan timbang @ 30 gram, bulatkan sempurna. Istirahatkan 10 menit.
4. **Bahan F (Isi):** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan semua bahan dan bumbu, aduk dan masak hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Ambil satu bulatan adonan, tipiskan, beri 1 sdm bahan isi. Bulatkan lagi.
6. Celupkan ke dalam putih telur, dan gulingkan dalam tepung roti orange, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Hidangkan.

roti

KASUR

BAHAN:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
3 kuning telur
100 gram gula pasir
30 gram susu bubuk *full cream*
11 gram ragi instan
5 gram garam
250 ml air
100 gram mentega/margarin
½ sdt *bread improver*

ISI:

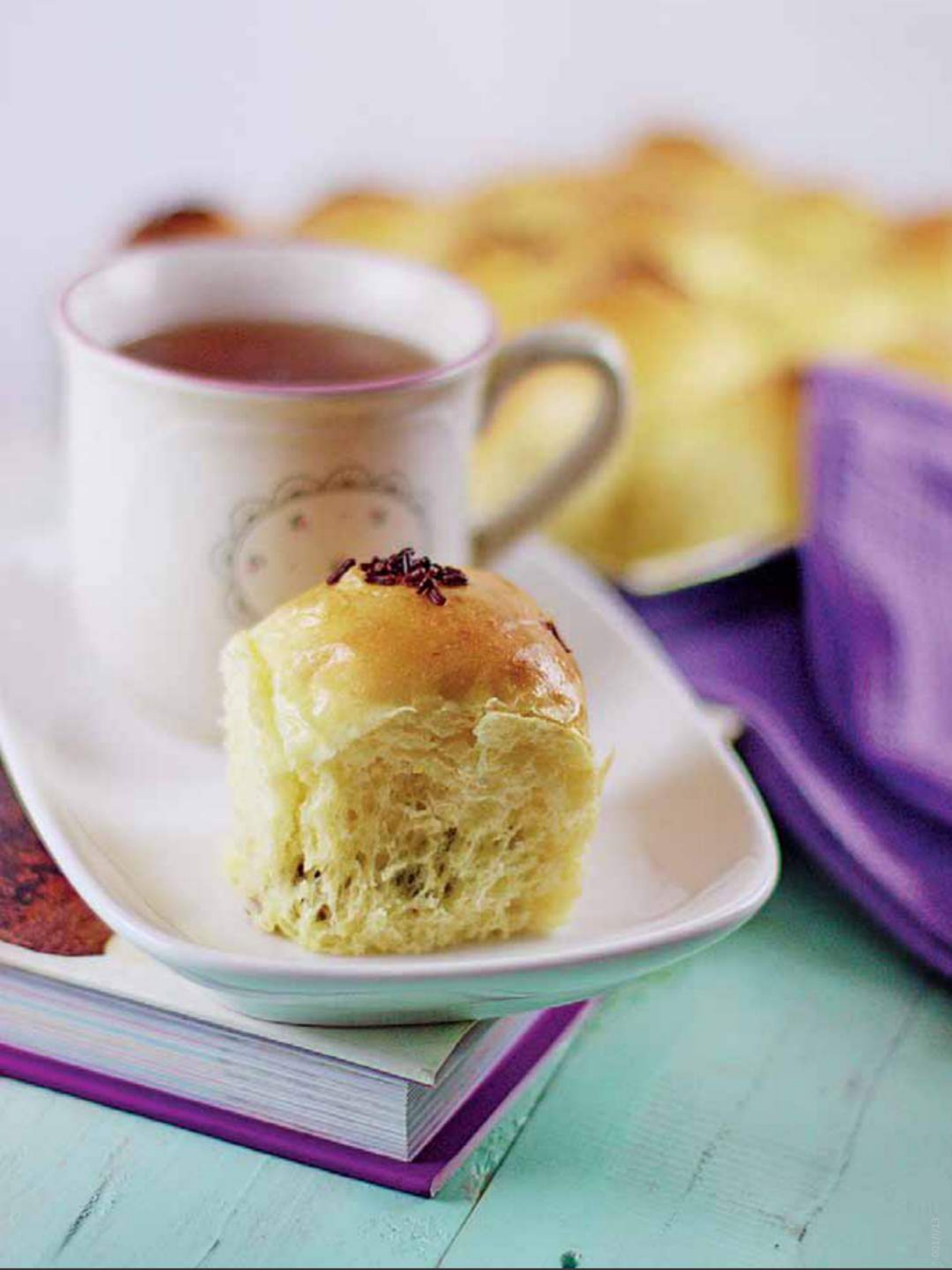
Keju *cheddar* parut secukupnya
Cokelat beras (meses)
Selai nanas secukupnya

OLESAN (KOCOK RATA):

1 butir telur, ½ sdt garam, dan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, campur tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, *bread improver*, dan ragi instan, aduk rata. Tuangi air dan kuning telur, uleni hingga setengah kalis. Tambahkan mentega dan garam, uleni terus hingga kalis elastis.
2. Timbang adonan masing-masing 40 gram, bulatkan. Biarkan mengembang selama kurang lebih 15 menit. Kempiskan adonan, lalu isi dengan 1 sdm bahan isi, bulatkan kembali dan taruh dalam loyang bulat, tulban atau kotak. Biarkan mengembang selama 30 menit atau lebih hingga mengembang ringan.
3. Olesi permukaannya dengan bahan olesan, taburi keju parut. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Hidangkan.



roti

KEJU

BAHAN A:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
100 gram gula pasir
11 gram ragi instan
½ sdt *bread improver*
4 kuning telur
200 ml air es

BAHAN B:

100 gram mentega/margarin
5 gram garam

BAHAN C:

100 gram keju *cheddar* parut
100 gram mentega

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan A, uleni hingga bergumpal-gumpal. Masukkan bahan B, uleni terus hingga kalis elastis. Istirahatkan selama 20 menit hingga mengembang.
2. Kempiskan adonan, potong timbang 40 g, bulatkan. Istirahatkan 10 menit.
3. Aduk rata bahan C menjadi satu.
4. Ambil satu bulatan adonan, beri isi bahan C, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Diamkan 30 – 60 menit, tergantung kehangatan udara. Setelah terlihat mengembang ringan, poles atasnya dengan kuning telur kocok. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
6. Hidangkan.

roti PANDAN

BAHAN A:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
100 gram gula pasir
11 gram ragi instan
½ sdt *bread improver*
4 kuning telur
200 ml air es
1 sdm pasta pandan

BAHAN B:

100 gram mentega/margarin
5 gram garam

ISI:

Filling kacang hijau, siap beli

CARA MEMBUAT:

1. Campur air es dengan pasta pandan, aduk rata, sisihkan.
2. Aduk sisa bahan A bersama air pasta pandan, uleni hingga bergumpal-gumpal. Masukkan bahan B, uleni terus hingga kalis elastis. Istirahatkan 20 menit hingga mengembang.
3. Kempiskan adonan, potong timbang 50 g, bulatkan. Istirahatkan 10 menit.
4. Ambil satu bulatan adonan, beri bahan isi, bulatkan lagi lalu letakkan dalam cetakan bluder. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Diamkan 30 – 60 menit, tergantung kehangatan udara. Setelah terlihat mengembang ringan, olesi atasnya dengan kuning telur kocok.
6. Panggang ke dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, olesi langsung permukaannya dengan mentega.
7. Hidangkan.

roti

POLO

BAHAN:

1 resep roti empuk

ISI:

Butter/mentega beku, potong kotak

TOPPING:

50 gram gula pasir halus (kastor)
50 gram gula palem
100 gram mentega
80 gram telur
130 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
5 gram kopi instan, larutkan dengan 1 sdm air panas
5 gram esens kopi

CARA MEMBUAT:

1. ***Topping:*** Kocok mentega, gula, dan telur hingga lembut. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan larutan kopi dan esens kopi, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. Gunting kecil ujungnya.
2. Isi adonan dengan mentega beku, lalu bentuk bulat. Susun di atas loyang, tutup plastik, biarkan mengembang selama 30-60 menit.
3. Sesaat akan panggang, semprotkan *topping* di atas roti dengan arah seperti obat nyamuk. Panggang roti dalam oven hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Hidangkan.

roti TAWAR

BAHAN:

- 1 kg tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 11 gram ragi instan
- 20 gram susu bubuk *full cream*
- 100 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 60 gram mentega putih
- 15 gram garam
- 475 ml air es

CARA MEMBUAT:

1. **Campur dalam wadah:** Tepung terigu, gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Beri telur, tuangi air es secara bertahap sambil diuleni hingga tercampur rata dan bergumpal-gumpal.
2. Masukkan mentega putih dan garam, lanjutkan menguleni hingga adonan kalis elastis. Bulatkan dan istirahatkan 30 menit hingga mengembang.
3. Kempiskan adonan dengan cara ditinju, lalu bagi adonan masing-masing 550 g. Bulatkan, lalu gilas, gulung padat memanjang. Taruh dalam loyang *loaf* yang sudah dioles minyak atau mentega putih. Diamkan selama 60 menit hingga mengembang. Olesi bagian atasnya dengan campuran telur dan susu (1 butir telur, 2 sdm susu segar, ½ sdt garam, kocok lepas).
4. Panggang dalam oven selama 20 menit, atau hingga matang dan permukaannya berwarna kuning kecokelatan. Angkat, keluarkan dari loyang, olesi segera bagian atasnya dengan mentega.

Resep DESSERT

agar-agar

MERAH PUTIH

Ikut merayakan hari ulang tahun Kemerdekaan RI, bagaimana caranya ya?
Bikin puding merah putih saja? Merdeka!

BAHAN A:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 600 ml susu cair
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk

BAHAN B:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 600 ml air
- 100 gram gula pasir
- 2 tetes pewarna merah

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan cetakan agar-agar bentuk gelas, basahi air, sisihkan.
2. Masak bahan A hingga mendidih, sisihkan.
3. Masak bahan B hingga mendidih, sisihkan.
4. Tuang 1 sendok sayur adonan B ke dalam cetakan, biarkan hingga bagian atasnya mengeras tapi belum kencang, lalu tuang di atasnya adonan A.
5. Bila menghendaki banyak lapisan, lakukan pengisian adonan berselang-seling hingga adonan habis. Biarkan mengeras ke dalam lemari es.

asinan

JAKARTA

Penyegar setelah makan atau kudapan?
Asinan Jakarta ini segar sekali dijadikan makanan pembuka maupun selingan.

BAHAN:

100 gram sawi asin, cuci lalu potong-potong
1 buah mentimun, potong dadu
50 gram taoge, buang akarnya
50 gram kol tanpa tulang, iris halus
½ buah tahu, goreng lalu potong kotak
5 buah kerupuk mi goreng
10 buah kerupuk merah goreng
50 gram kacang tanah goreng
50 gram mi kering, rebus
10 lembar daun selada, potong kasar
2 sdm air jeruk lemon/cuka
½ sdm garam
200 gram gula merah sisir
150 gram gula pasir
500 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram kacang tanah goreng
50 gram kacang mete goreng
5 sdm ebi sangrai
3 buah cabai merah
3 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama bumbu halus, cuka, garam, gula pasir, dan gula merah hingga mendidih dan kental. Dinginkan.
2. Letakkan dan susun sayuran, mi, tahu, dan kacang tanah goreng dalam mangkuk. Siram kuah di atasnya.
3. Taburi kerupuk. Sajikan.

biji SALAK

Rasanya sama sekali tidak mirip biji salak yang keras itu, tapi lembut, empuk, kenyal, karena terbuat dari adonan ubi merah dan sagu. Kuah gula merah bertemu dengan gurihnya santan, membuat rasanya semakin lengkap.

BAHAN:

- 500 gram ubi merah, kukus, haluskan
- 3 sdm tepung sagu
- 500 gram gula merah, sisir
- 1 liter air
- 500 ml santan kental
- ½ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung sagu dan ubi halus, uleni hingga rata. Bentuk bulat-bulat sebesar jari. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Masak gula merah dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Didihkan kembali.
3. Masukkan bola-bola ubi ke dalam kuah gula mendidih, biarkan hingga mengapung dan matang. Angkat.
4. Masak santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk hingga mendidih dan matang. Angkat.
5. Sajikan biji salak bersama kuah santan.

bubur

KACANG HIJAU

Ketika kecil dulu, saya punya tugas menyiapkan wedang kacang hijau untuk seluruh penduduk rumah. Waktu itu saya kelas 5 SD dengan posisi 12 bersaudara, seruuuuuu! Tapi baru kali ini loh saya menakar ukuran secara tertib. Bubur kacang hijau adalah variasi makanan pagi yang sehat dan bergizi. Kalau mau dimakan sore bagaimana? Lah, tentu saja boleeeh ☺

BAHAN:

- 300 gram kacang hijau
- 3 liter air
- 500 gram gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 ml santan kental

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kacang hijau, buang yang mengapung. Rebus bersama 2½ liter air hingga merekah dan matang.
2. Rebus gula merah dengan 500 ml air hingga gula larut. Angkat dan saring. Tuang ke dalam rebusan kacang hijau. Masukkan daun pandan dan garam. Biarkan mendidih.
3. Tuang santan kental, didihkan sekali lagi sambil diaduk supaya santan tidak pecah. Angkat.

CATATAN:

- *Santan kental bisa dimasak terpisah, lalu santan dituang ketika hendak disajikan dalam mangkuk-mangkuk.*

bubur

KETAN HITAM

Warna hitamnya menyembunyikan rasa manis dan legit khas ketan. Biasanya satu gank dengan bubur Kacang Hijau, tapi disajikan sendirian juga tak kalah menggiurkan. Saus santan gurih cucok banget bersanding bersamanya. Dicoba yuk! Jangan lupa beli beras ketan hitam yang masih belum disosoh. Butirannya masih keras dan warna hitamnya pekat. Berbeda sekali dengan beras ketan hitam yang khusus untuk dikukus (untuk tape ketan atau kebutuhan lain). Beras yang belum disosoh ini kandungan kanjinya masih tinggi, cocok dibuat bubur. Lah kalau mau pakai beras ketan hitam sosoh memang kenapa? Ngeyeeel.. ☺

BAHAN:

200 gram beras ketan hitam
2 liter air
100 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan

SAUS SANTAN:

250 ml santan kental
¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih beras ketan hitam, rendam semalaman (6 jam).
2. Masak beras ketan dan air hingga mendidih meletup-letup dan menjadi bubur.
3. Masukkan gula pasir dan daun pandan, masak hingga bubur kental. Angkat.
4. Masak bahan saus sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
5. Sajikan bubur ketan hitam bersama sausnya.

001/I/13

bubur

RANG-RANG

Selain lembut, rasa Bubur Rang-Rang ini legit karena dibuat dari beras ketan. Lembut, manis, legit ditimpa dengan gurihnya santan saat disajikan membuat rasanya lengkap sehingga tak perlu repot mencari snack lain. Cukup disajikan bersama secangkir teh pahit, sebagai sajian makan pagi atau selingan sore, hmm… lezaaattt!

BAHAN:

100 gram beras ketan
150 gram gula merah sisir
1500 ml santan encer
1 lembar daun pandan, simpulkan
1 sdt garam

SAUS:

500 ml santan kental
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Masak 1000 ml santan encer dengan beras ketan dan garam sambil diaduk-aduk, biarkan hingga menjadi bubur.
2. Ditempat lain, masak 500 ml santan encer dan gula merah hingga larut. Angkat dan saring. Masukkan larutan gula merah dan daun pandan ke dalam bubur, masak kembali hingga bubur mengental. Angkat.
3. **Saus:** Masak santan dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan Bubur Rang-Rang dalam mangkuk dengan disiram sedikit saus santan.

bubur

SAGU MUTIARA

Bubur Sagu Mutiara ini seru loh, warna-warni dan berbutir-butir persis mutiara. Lagu wajibnya disajikan dengan saus santan, tapi kali ini santannya agak encer, supaya kalau diaduk dengan buburnya menjadi seperti dawet/cendol. Simpan resepnya baik-baik ya! Soalnya bisa jadi warisan turun temurun ke anak-cucu ☺

BAHAN:

250 gram sagu mutiara
500 ml air
150 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
1 liter air, untuk merendam

SAUS SANTAN:

250 ml santan
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sagu mutiara dalam 1 liter air selama kurang lebih 1 jam. Tiriskan.
2. Masak 500 ml air dengan daun pandan dan gula pasir hingga mendidih. Masukkan sagu mutiara, masak terus sambil diaduk hingga kental dan mendidih kembali. Angkat.
3. Masak semua bahan saus sambil diaduk agar santan tidak pecah hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan bubur mutiara dengan saus santan.

bubur

SUMSUM

Boleh cerita sukses bikin cheesecake dan tiramisu, tapi kalau belum sukses bikin Bubur Sumsum, tak sempurnalah diri sebagai ratu dapur ☺.

BAHAN

BUBUR:

- 100 gram tepung beras putih (siap beli)
- 1000 ml santan (hasil campuran dari 200 ml kotak santan instan dan 800 ml air)
- 1 sdt garam
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

KINCA:

- 250 gram gula merah/aren, sisir
- 1 cangkir air
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Campur semua bahan jadi satu, aduk hingga licin benar supaya nanti tidak menggumpal-gumpal ketika dimasak.
2. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih dan meletup-letup. Angkat.
3. **Kinca:** Campur semua bahan menjadi satu, masak hingga gula larut. Angkat dan saring.
4. Sajikan bubur sumsum dengan kinca.

bubur

SUMSUM HIJAU

Kalau beli di abang-abang lewat, bubur ini disiram dengan santan manis dan pacar cina. Kali ini saya menikmatinya cukup dengan kinca gula merah. Buburnya halus dan lembut loh. Warna hijaunya didapat dari air daun suji, hmm…nyam, nyam..

BAHAN
BUBUR:

- 50 gram tepung beras putih
- 200 ml air daun pandan dan suji
- 300 ml santan kental
- ½ sdt garam

KINCA:

- 250 gram gula merah, sisir
- 100 ml air
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Campur air suji dengan santan, aduk rata. Cairkan tepung beras dengan sebagian santan, sisihkan.
2. Masak sisa santan dan garam hingga mendidih. Tuangkan cairan tepung beras, aduk rata biarkan mendidih dan bubur meletup-letup sebentar. Matikan api, angkat.
3. **Kinca:** Masak air, gula merah, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring.
4. Sajikan bubur dengan kinca.

candil

KETAN

Ini candil apa biji salak? Ya candil dong, karena terbuat dari beras ketan semua. Kalau biji salak dong campur ubi. Penampilannya serupa tapi rasa nggak pernah bohong. Membuatnya mudah, cukup dengan acara mbulet-mbuletin adonan. Berani coba?

BAHAN:

200 gram tepung ketan putih
50 gram tepung beras putih
100 ml air
200 gram gula merah, sisir
1 liter air

SAUS SANTAN:

500 ml santan
½ sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan tepung ketan dan tepung beras dalam wadah, tuangi air sedikit demi sedikit hingga kalis. Basahi tangan dengan air lalu uleni lagi bila terasa adonan masih kurang lemas. Bentuk bulat-bulat seperti kelereng.
2. Masak gula merah dan air 1 liter, biarkan hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Didihkan kembali, lalu masukkan bulatan adonan ke dalamnya, biarkan hingga mengapung dan matang. Aduk rata dan angkat.
3. **Saus Santan:** Masak semua bahan saus hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan candil dengan sausnya.

TIPS:

❖ *bila menghendaki bubur yang lebih kenyal, gunakan tepung beras ketan semua tanpa campuran tepung beras biasa.*

carang GESING

Pisang Ambon yang bagus untuk dijadikan Carang Gesing adalah pisang yang sudah cukup masak. Pisang seperti ini tingkat kemanisan dan teksturnya sudah ideal. Sayangnya, kulit luar pisang dalam tahap seperti ini biasanya sudah kecokelatan. Tidak masalah, karena yang diperlukan adalah rasa dan tekstur pisangnya. Bukan tampilan luarnya.

BAHAN:

- 500 gram pisang ambon masak (sudah manis sekali)
- 200 ml santan siap pakai
- 100 ml air (untuk menambah cairan)
- 75 gram gula pasir
- 1 butir telur
- Daun pandan secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wadah keramik atau kaca tahan panas.
2. Campur santan, air, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan telur, aduk sebentar agar pecah kuningnya, tidak usah terlalu rata. Tuang ke dalam wadah keramik. Masukkan daun pandan yang sudah dipotong-potong.
3. Tambahkan potong pisang tipis-tipis (setebal maksimum 5 mm), susun dalam wadah. Usahakan potongan pisang agar tenggelam dalam cairan.
4. Kukus hingga matang.
5. Angkat dan tunggu agak dingin, bisa dinikmati hangat atau dimasukkan kulkas terlebih dahulu.

TIPS:

- *Untuk menghemat waktu, carang gesing bisa dipanggang dalam microwave, kurang lebih 8 menit pada High.*
- *Jika suka, gula pasir bisa diganti gula palem.*
- *Juga bisa diberi kayu manis bubuk sebelum dinikmati.*

coconut

CUSTARD PUDDING

BAHAN:

250 ml susu cair
100 ml santan kental
100 ml air pandan suji
100 ml krim kental
200 gram gula pasir
7 butir telur
1 sdm tepung *custard*
½ sdt garam
2 buah kelapa muda, ambil dagingnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan susu cair, santan, air pandan suji, dan krim kental, aduk dan jaga jangan sampai pecah. Angkat.
2. Kocok telur, garam, dan gula dengan *baloon whisk* hingga gula larut.Tuangi larutan susu, aduk rata.
3. Larutkan tepung *custard* dengan sedikit air, campurkan ke dalam adonan, aduk rata. Saring.
4. Letakkan daging kelapa muda di dalam *cup*, tambahkan adonan susu hingga penuh.
5. Panggang dalam oven selama 1 jam dengan suhu 180°C, dengan cara *au bain marie* hingga padat dan matang. Angkat.
6. Sajikan.

coffee mocca

CUSTARD PUDDING

BAHAN:

- 500 ml susu cair
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm kopi instan
- 1 sdt pasta mocca
- 5 butir telur
- 1 sdt tepung *custard*

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan susu, masukkan kopi instan, aduk rata. Dinginkan.
2. Kocok telur dan gula dengan *balloon whisk* sampai lepas dan gula larut. Tuangi larutan susu dan kopi, aduk rata.
3. Larutkan tepung *custard* dengan sedikit air, masukkan ke dalam adonan. Tambahkan pasta mocca, aduk rata. Saring.
4. Tuang adonan ke dalam *cup aluminium foil*.
5. Panggang dalam oven selama 1 jam dengan suhu 180°C dengan cara *au bain marie* hingga matang.

jenang
JAGUNG MUTIARA

Rasanya manis, gurih, dan enak sekali. Tampilan dalam wadah mungil dan cantik akan membuat setiap orang merasa ingin segera mencicipinya.

BAHAN:

120 gram tepung hunkue
2 liter santan
450 gram gula pasir
1 sdt garam

PELENGKAP:

100 gram biji mutiara, rebus matang
1 klg jagung manis pipilan

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung hunkue, gula pasir, garam, dan santan, aduk rata hingga tepung larut.
2. Masak di atas api sedang sampai mendidih dan kental, angkat dari api, aduk-aduk biarkan hingga uapnya habis.
3. Tuangkan ke dalam takir daun atau mangkuk kecil-kecil. Beri tiap takir dengan 1 sdt biji mutiara matang dan 1 sdt jagung manis. Dinginkan.

kolak

CAMPUR SARI

BAHAN A:

100 gram tepung ketan putih
½ sdt garam
100 ml air hangat kuku
Pewarna merah, kuning, hijau secukupnya

BAHAN B:

500 ml santan encer
1500 ml santan kental
200 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpulkan
½ sdt garam
250 gram singkong, potong dadu
250 gram ubi merah, potong dadu
5 buah pisang uli, potong serong
10 buah nangka, buang biji

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan A:** Campur semua bahan, uleni hingga bisa dipulung. Bagi tiga, masing-masing diberi warna merah, kuning, dan hijau. Buat bulatan seperti kelereng. Sisihkan.
2. **Bahan B:** Masak santan encer, gula, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan bulatan tepung ketan, masak hingga mengapung.
3. Masukkan singkong, biarkan empuk, tambahkan dengan ubi dan pisang. Lalu tuang santan kental, biarkan mendidih. Terakhir masukkan nangka. Angkat.

kolak

KETAN DURIAN

Hmmm, ada durian di kulkas, mengapa tidak dibuat kolak saja? Mudah membuatnya dan bisa dinikmati kapan saja ditemani teh pahit... nyem, nyem, nyemm.... nafas Ramadhan mulai terasa semilir ☺

BAHAN

KOLAK PISANG:

- 5 buah pisang uli, potong serong
- 300 gram gula merah, sisir
- 500 ml air

KETAN URAP:

- 300 gram beras ketan
- 300 ml air mendidih
- ½ butir kelapa parut
- ½ sdt garam

KUAH DURIAN:

- 3 biji mata durian
- 300 ml santan encer
- 3 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Kolak Pisang:** Masak gula merah dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Masak kembali bersama pisang hingga mendidih. Angkat.
2. **Ketan Urap:** Kukus beras ketan hingga panas, siram dengan air mendidih, aduk rata. Kukus kembali hingga matang. Angkat.
3. **Kuah Durian:** Masak semua bahan hingga mendidih. Angkat.
4. Kukus kelapa parut sebentar, beri garam, aduk rata.
5. **Penyajian:** Dalam wadah, taruh sedikit ketan kukus beri taburan kelapa parut, siram dengan kolak pisang dan kuah durian.

marmer

HUNKUE

Tepung Hunkue asli terbuat dari sari pati kacang hijau. Memasaknya mudah sekali tapi jangan tanya rasanya, sangat enak! Tekstur mirip ongol-ongol, tapi rasanya gurih dan kenyal-kenyal patah.

BAHAN:

- 120 gram tepung hunkue
- 1 liter santan
- 250 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdm cokelat bubuk
- 2 sdm air panas

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan cokelat bubuk dengan air panas, sisihkan.
2. Campur tepung hunkue, gula pasir, garam, dan santan, aduk rata hingga tepung larut.
3. Masak di atas api sedang sampai mendidih dan kental. Angkat dari api, tuang cokelat cair, aduk acak.
4. Tuangkan ke dalam loyang. Dinginkan. Potong-potong.

mousse

DURIAN

BAHAN:

- 100 gram daging durian
- 200 ml santan
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 100 gram gula pasir
- 1 kuning telur
- 100 gram krim kental, kocok kaku
- 2 putih telur, kocok kaku

CARA MEMBUAT:

1. Campur durian dan santan, aduk rata, saring, buang ampasnya.
2. Masak sari durian, agar-agar, dan gula pasir hingga mendidih, kecilkan api.
3. Kocok lepas kuning telur, tuang sedikit adonan agar-agar, aduk rata. Tuangkan kembali ke dalam adonan. Aduk rata segera dan didihkan sekali lagi. Angkat.
4. Tuang adonan agar-agar ke dalam putih telur kaku sedikit demi sedikit, sambil dikocok dengan mikser kecepatan rendah, hingga adonan habis.
5. Tambahkan krim kental, kocok rata.
6. Masukkan adonan ke dalam loyang 20 x 10 x 7 cm. Dinginkan hingga saat disajikan.

orange BABA

BAHAN A:

- 8 butir telur
- 125 gram gula pasir
- ½ sdt garam

BAHAN B:

- 11 gram ragi instan
- 200 ml susu cair hangat

BAHAN C:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 175 gram mentega, kocok
- 1 sdm parutan kulit jeruk sunkist
- 100 gram sukade warna-warni

BAHAN D (MASAK SEMUA BAHAN HINGGA GULA LARUT. ANGKAT, SARING, DINGINKAN):

- 400 gram gula pasir
- 150 ml air
- 1 buah jeruk sunkist, potong menjadi 8 juring
- 200 ml jus orange, siap beli

BAHAN E (PANASKAN HINGGA RATA):

- 5 sdm selai apricot
- 1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Kocok bahan A sampai mengembang. Tambahkan bahan B, kocok dengan mikser kecepatan rendah hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan sukade dan kulit jeruk, aduk rata.
3. Tambahkan mentega kocok, aduk rata.
4. Tuang adonan ke dalam cetakan tulban kecil-kecil yang telah dioles mentega dan ditaburi tepung terigu. Diamkan selama 30 menit hingga adonan mengembang.
5. Panggang dalam oven selama 45 menit dengan suhu 180°C, atau hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang.
6. Olesi *cake* dengan bahan E, lalu kucuri bahan D, sajikan.

pinky

CHOCOLATE PUDDING

BAHAN I:

800 ml susu cair
25 gram cokelat bubuk, cairkan dengan sedikit air panas
150 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
100 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan
1 kuning telur

BAHAN II:

400 ml susu cair
½ bungkus agar-agar bubuk warna merah
½ sdt esens stroberi
75 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Masak susu, gula pasir, dan agar-agar bubuk hingga mendidih. Tuangkan larutan cokelat bubuk, aduk rata, didihkan sekali lagi.
2. Kocok lepas kuning telur menggunakan garpu, beri sedikit adonan agar-agar, aduk rata. Tuangkan kembali pada adonan, aduk rata. Angkat.
3. Aduk-aduk hingga uapnya hilang, tuangkan *dark cooking chocolate* leleh. Aduk rata.
4. Bagi dua sama rata. Tuang satu bagian adonan pada loyang. Dinginkan. Jaga sisa adonan tetap hangat agar tidak mengeras.
5. **Bahan II:** Masak semua bahan menjadi satu hingga mendidih, angkat. Aduk-aduk hingga uapnya hilang.
6. Tuangkan pada loyang yang sudah berisi adonan cokelat. Biarkan agar mengeras bagian atasnya.
7. Tuangkan kembali satu bagian adonan agar-agar cokelat. Biarkan dingin dan mengeras.
8. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

pinky

PUDDING BAVAROIS

Puding Bavarois ini lembuuut sekali, cocok untuk sajian dessert yang ringan. Selain dicetak dalam gelas-gelas mungil cantik, puding ini juga bisa dibuat dalam loyang tulban atau loyang bentuk lainnya yang Anda suka. Perlu sedikit ketelitian saat mencampur adonan agar-agar dengan putih telur kocok, namun hasilnya sungguh membanggakan.

BAHAN:

- 2 bungkus agar-agar bubuk warna merah
- 1 liter susu cair
- 300 gram gula pasir
- 5 kuning telur
- 5 putih telur, kocok kaku
- 1 sdt pasta *strawberry*

VLA:

- 500 ml susu cair
- 150 gram gula pasir
- 2 sdt tepung maizena
- 1 sdt esens vanilla
- 2 kuning telur

CARA MEMBUAT:

1. Kocok kuning telur asal lepas dalam mangkuk, sisihkan.
2. Aduk rata susu, gula pasir, dan agar-agar, masak hingga mendidih.
3. Ambil 2 sendok sayur adonan agar-agar, tuang dalam kuning telur, aduk rata. Tuang lagi adonan kuning telur ini ke dalam agar-agar, aduk rata dan didihkan sekali lagi, angkat. Aduk-aduk perlahan hingga uap hilang.
4. Tuang sedikit demi sedikit adonan agar-agar ke dalam putih telur kaku sambil dikocok perlahan dengan mikser kecepatan rendah hingga tercampur rata.
5. Ambil 5 sendok sayur adonan, beri pasta *strawberry*, aduk rata. Tuang ke dalam loyang atau gelas puding. Biarkan permukaannya mengeras, lalu tuangi adonan putih. Biarkan mengeras ke dalam lemari es.
6. ***Vla:*** Cairkan tepung maizena dengan sebagian susu, campur dengan kuning telur, aduk rata, sisihkan. Masak sisa susu dan gula hingga mendidih, tuang campuran tepung maizena, aduk rata dan biarkan mendidih sekali lagi. Angkat. Beri esens vanilla, aduk rata.
7. Sajikan puding bersama *vla*.

puding

ALMOND GELAS

Entahlah apa yang terjadi, belakangan ini yang pesan puding gelas ini banyak sekali. Bisa jadi di antara kesibukkan bekerja dikantor dan mengikuti training ataupun meeting, mengudap puding lembut dan ringan seperti ini dapat meredakan stress dan lelah. Padahal membuatnya mudah loh, coba deh! Puding ini juga cocok diselipkan dalam sajian lunch box.

BAHAN:

- 1 liter susu cair
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 250 gram gula pasir
- 1 sdt esens *almond*
- 1 kaleng *fruit cocktail*, siap beli

CARA MEMBUAT:

1. Masak susu, agar-agar, dan gula pasir hingga mendidih sambil terus diaduk. Matikan api, masukkan esens *almond*, aduk rata. Biarkan uapnya hilang.
2. Tuang agar-agar ke dalam cetakan kecil-kecil, biarkan setengah mengeras.
3. Beri 1 sdt *fruit cocktail* disetiap cetakan. Biarkan mengeras ke dalam kulkas hingga saat disajikan.

puding

COKELAT SAUS TIRAMISU

Ada sisa tiramisu? Hmm.., dibuat vla puding cokelat enak sekali lho. Rasa puding jadi unik dan khas tiramisu. Jadikan cara lain menikmati Tiramisu.

BAHAN:

- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih @ 7 gram
- 450 gram gula pasir
- 1½ liter susu cair
- 50 gram cokelat bubuk
- 4 kuning telur

VLA:

Lihat resep Tiramisu

CARA MEMBUAT:

1. Cairkan cokelat bubuk dengan sedikit air panas, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok asal kuning telur dengan garpu, sisihkan.
3. Masak susu, gula pasir, dan agar-agar hingga mendidih. Tuangi cokelat bubuk yang sudah dicairkan, aduk rata. Ambil sedikit adonan agar-agar, tuang ke dalam kuning telur, aduk rata. Tuang campuran kuning telur ini ke dalam adonan agar-agar. Aduk rata biarkan mendidih sekali lagi. Angkat.
4. Tuang ke dalam cetakan agar-agar, dinginkan hingga mengeras.

puding

GELAS BLUEBERRY

PUDING I:

BAHAN A:

500 ml susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
50 gram gula pasir

BAHAN B:

2 putih telur
½ sdt garam
25 gram gula pasir

BAHAN C:

100 gram selai *blueberry* kasar

PUDING II:

100 ml air
25 gram gula pasir
1 sdt jelly bubuk rasa *blueberry*

CARA MEMBUAT:

1. **Puding I:** Masak Bahan A hingga mendidih, angkat. Aduk-aduk, biarkan uapnya hilang.
2. Kocok Bahan B hingga kaku, tuangi sedikit demi sedikit dengan adonan Bahan A, sambil tetap dikocok dengan kecepatan rendah, hingga adonan habis.
3. Masukkan selai *blueberry*, aduk acak, lalu tuangkan pada cetakan gelas ¾ penuh. Biarkan dingin.
4. **Puding II:** Campur semua bahan menjadi satu, masak hingga mendidih. Tuangkan di atas masing-masing gelas puding hingga menjadi lapisan *topping*.

puding

GELAS CENDOL HIJAU

BAHAN I:

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
600 ml santan sedang
200 gram gula palem
½ sdt garam
200 gram cendol hijau siap pakai

BAHAN II:

½ bungkus agar-agar bubuk warna putih
500 ml air
100 gram gula palem
1 batang kayu manis

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Campur agar-agar bubuk, santan, gula palem, dan garam, aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat.
2. Isi gelas-gelas kecil dengan 1 sdm cendol hijau, tambahkan adonan putih hingga ¾ penuh.
3. Dinginkan.
4. **Bahan II:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, masak hingga mendidih.
5. Buang kayu manis, tuangkan adonan sedikit pada masing-masing gelas puding hingga menjadi lapisan *topping*. Biarkan dingin dan mengeras.
6. Dinginkan hingga saat disajikan.

puding

LAPIS KARAMEL

Kunci sukses membuat puding lapis seperti ini adalah sabar.
Menunggu tiap lapisan agar mengeras bagian atasnya saja,
tapi belum mengeras sempurna saat hendak dituang lapisan berikutnya.

BAHAN

PUDING KARAMEL:

200 gram gula pasir
600 ml air panas
900 ml susu cair
2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
50 gram gula pasir

PUDING COKELAT:

800 ml susu cair
100 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1 sdm cokelat bubuk, cairkan dengan sedikit air panas
50 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

CARA MEMBUAT:

1. Masak 200 g gula pasir di atas api kecil hingga menjadi karamel (gosong), tuangi air panas, biarkan mendidih dan semua karamel larut. Angkat, dinginkan.
2. Campur air karamel, susu cair, agar-agar bubuk, dan 50 g gula pasir ke dalam panci, aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat. Bagi menjadi dua bagian sama rata.
3. Tuang satu bagian ke dalam pinggan tahan panas ukuran 20 x 30 cm, rendam dalam air supaya cepat mengeras bagian atasnya sementara menunggu puding cokelat. Jaga sisa adonan tetap hangat agar tidak mengeras.
4. Campur semua bahan kecuali *dark cooking chocolate* menjadi satu ke dalam panci, masak di atas api sedang hingga mendidih.
5. Matikan api, masukkan *dark cooking chocolate* leleh, aduk rata dan aduk-aduk terus hingga uapnya hilang.
6. Tuang sedikit demi sedikit di atas puding karamel hingga menjadi lapisan cokelat. Biarkan hingga mengeras bagian atasnya.
7. Tuang lagi sisa puding karamel di atasnya dengan hati-hati. Biarkan mengeras dalam lemari es hingga saat disajikan.
8. Sajikan dengan pelengkap saus karamel siap beli, misalnya merk Smucker.

puding

LAPIS CUSTARD

BAHAN A:

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
50 gram gula pasir
400 ml susu cair

BAHAN B:

2 butir telur
50 gram gula pasir

BAHAN C:

20 gram tepung terigu
10 gram tepung *custard*

BAHAN D:

50 gram margarin, lelehkan

BAHAN E:

1 sdm cokelat bubuk
½ sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Masak Bahan A hingga mendidih, angkat, aduk-aduk biarkan hingga agak dingin.
2. Kocok Bahan B hingga kental. Masukkan bahan C, aduk rata, tuangi bahan D aduk.
3. Tuangkan adonan Bahan A ke dalamnya, aduk rata.
4. Saring, lalu bagi 2 adonan. Satu bagian diberi cokelat bubuk dan satu lagi diberi vanili.
5. Siapkan loyang ukuran 7 x 20 cm, olesi mentega dan alasi bawahnya dengan kertas roti.
6. Tuang adonan bergantian dengan menggunakan plastik segitiga.
7. Panggang dalam oven dengan cara ditim (*au bain marie*), hingga matang. Angkat.

puding

MOZAIK ORANGE

BAHAN I:

250 ml orange jus, siap pakai
4 gram agar-agar bubuk warna putih
2 gram jelly bubuk
2 sdm susu bubuk instan

BAHAN II:

1.250 ml jus apel, siap pakai
1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
7 gram jelly bubuk
50 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan I:** Campur menjadi satu semua bahan, aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat dan biarkan mengeras.
2. Keruk menggunakan kerukan kelapa muda. Sisihkan.
3. **Bahan II:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Masak hingga mendidih. Angkat, aduk-aduk supaya uapnya hilang.
4. Tuang adonan ke dalam loyang selapis demi selapis. Pada tiap lapisan ditaburi kerukan agar-agar Bahan I. Biarkan mengeras.
5. Dinginkan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

puding

PANDAN SAUS DURIAN

BAHAN A:

650 ml santan sedang
100 ml air daun pandan suji
200 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk warna hijau

BAHAN B:

300 ml santan sedang
100 gram daging durian

CARA MEMBUAT:

1. Masak Bahan A hingga mendidih, tuang ke dalam loyang tulban volume 1 liter. Dinginkan hingga mengeras.
2. Masak Bahan B hingga mendidih. Angkat dan sisihkan.
3. Sajikan puding pandan dengan saus durian.

puding

SI HITAM PUTIH

Penampilan puding ini membuat siapapun yang melihat ingin meraihnya. Perlu sedikit ketelitian untuk memadukan dua warna puding ini. Tapi hasilnya, luar biasa membanggakan. Sediakan dua set cetakan untuk hasil berselang-seling. Bila ingin Puding yang lebih lembut, tambahkan 250 ml susu cair lagi pada setiap resep berikut.

BAHAN

PUDING HITAM:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna cokelat
- 500 ml susu cair
- 50 gram cokelat bubuk *african black*
- 2 kuning telur
- 200 gram gula pasir

PUDING PUTIH:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 500 ml susu cair
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk

CARA MEMBUAT:

1. **Puding Hitam:** Cairkan cokelat bubuk dengan sedikit air panas, sisihkan. Kocok lepas kuning telur, sisihkan.
2. Masak susu, gula pasir, dan agar-agar sambil diaduk-aduk, hingga mendidih. Masukkan larutan cokelat cair, aduk rata. Matikan api.
3. Ambil 2 sendok sayur adonan agar-agar, tuang ke dalam kuning telur, aduk rata. Tuang kembali adonan ini ke dalam adonan agar-agar. Didihkan sekali lagi, angkat. Tuang ke dalam cetakan puding berlekuk-lekuk, biarkan mengeras.
4. Keluarkan dari cetakan, potong sesuai kelopak lekukan. Lalu pasang lagi ke dalam cetakan dengan selingan kosong. Sisihkan.
5. **Puding Putih:** Masak susu, gula pasir, dan agar-agar hingga mendidih sambil terus diaduk. Kecilkan api. Beri vanili bubuk, aduk rata. Angkat.
6. Tuangkan ke dalam cetakan yang sudah berisi puding cokelat pada selingan yang kosong. Biarkan dingin dan mengeras.

puding

KARAMEL

BAHAN:

5 butir telur
125 gram gula pasir
2 sdm tepung maizena (optional)
500 ml susu cair
¼ sdt vanili bubuk

KARAMEL:

175 gram gula pasir
1 sdt air jeruk nipis
2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Karamel:** Jerangkan gula di atas api hingga cair dan berwarna kecokelatan. Tambahkan air dan air jeruk nipis, angkat dari api, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan. Dinginkan.
2. Campur semua bahan lain, aduk hingga larut. Saring ke dalam cetakan yang sudah berisi karamel tadi.
3. Kukus hingga matang dan padat. Kurang lebih 30 menit.
4. Angkat, dinginkan. Sajikan.

rujak

SERUT

Ada yang menyebutnya Rujak Gobed, ada pula yang menyebutnya Rujak Pasah karena buah-buahan 'anggota' rujak ini semua di-gobed atau di-pasah. Sementara sebagian orang lain menyebutnya Rujak Serut, karena buahnya di 'serut'. Rasanya pedas, asam, manis, campuran buahnya beragam. Segar disajikan sebagai dessert.

BAHAN:

- ½ kg ubi merah
- ½ kg mangga muda
- ½ kg nanas
- ½ kg kedondong
- ½ kg bangkuang
- ½ kg mentimun
- ½ kg gula merah
- 3 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Kupas semua buah, kecuali mangga muda cukup dicuci saja. Lalu serut menggunakan parutan kasar. Khusus nanas, dipotong dadu. Campur jadi satu dalam wadah.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, dan gula merah, campurkan ke dalam parutan aneka buah, aduk rata.
3. Rujak serut segar disajikan dalam keadaan dingin.

sop BUAH CAMPUR

BAHAN:

200 gram anggur, belah dua
2 buah apel manalagi, potong dadu
200 gram stroberi, belah empat
200 gram semangka merah, keruk bulat
1 butir kelapa muda, keruk dagingnya
1 buah naga, potong dadu
½ buah melon, potong dadu
½ buah pepaya, potong dadu

KUAH:

1 liter air kelapa muda
200 ml sirop gula/sirop vanilla
150 ml susu kental manis
Es batu/es serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Kuah:** Campur air kelapa muda, sirop gula, dan susu kental manis, aduk rata.
2. Tata buah-buahan dalam mangkuk, tuangi kuah dan beri es batu sesuai selera. Sajikan.

sorbet MANGGA

BAHAN A:

250 gram gula pasir
300 ml air

BAHAN B:

600 gram daging mangga arumanis
300 ml air

BAHAN C:

50 ml air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Masak Bahan A hingga mendidih dan kental, sisihkan.
2. Proses Bahan B ke dalam blender hingga mangga halus.
3. Campur adonan A, B, dan C, aduk rata. Masukkan ke dalam *freezer*. Biarkan hingga bagian pinggirnya mengeras tapi bagian tengahnya masih lembut (lebih kurang 2 jam).
4. Kocok dengan mikser hingga tercampur rata. Bekukan kembali ke dalam *freezer*. Lakukan dua, tiga kali proses pengocokan hingga didapat tekstur yang lembut.
5. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

sorbet

MELON HIJAU

BAHAN A:

750 gram daging melon hijau
50 ml air jeruk lemon

BAHAN B:

150 gram gula pasir
4 kuning telur

CARA MEMBUAT:

1. Proses Bahan A dalam blender hingga halus. Masukkan ke dalam wadah, bekukan ke dalam *freezer* hingga padat bagian pinggirnya.
2. Kocok Bahan B dengan mikser hingga kental dan gula larut. Tuangi dengan adonan A yang sudah setengah beku. Kocok terus hingga rata. Lalu bekukan kembali ke dalam *freezer* hingga padat pinggirnya selama lebih kurang satu jam.
3. Keluarkan dari *freezer*, kocok lagi hingga rata. Bekukan lagi. Lakukan hingga dua, tiga kali proses pengocokan.
4. Terakhir simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

sorbet

NANAS

BAHAN A:

400 gram gula pasir
500 ml air
4 tetes esens nanas

BAHAN B:

500 gram nanas
400 ml air jeruk manis

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan A:** Masak gula dan air hingga mendidih dan gula larut. Angkat, tuangi esens, aduk rata, dinginkan.
2. Proses Bahan B dalam blender, hingga halus. Sisihkan.
3. Campur adonan A dan B, aduk rata. Masukkan ke dalam *freezer*. Biarkan hingga bagian pinggirnya beku tapi bagian tengahnya masih lembut (lebih kurang 2 jam).
4. Kocok dengan mikser hingga tercampur rata. Bekukan lagi ke dalam *freezer*. Lakukan dua, tiga kali proses pengocokan hingga didapat tekstur yang lembut.
5. Terakhir simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

sorbet

STROBERI

BAHAN A:

200 ml air
1 sdt agar-agar bubuk warna merah
150 gram gula pasir

BAHAN B:

500 gram stroberi
100 ml sirop stroberi

CARA MEMBUAT:

1. Aduk bahan A hingga rata, masak di atas api sedang hingga mendidih dan gula larut. Angkat, biarkan hangat.
2. Masukkan Bahan B ke dalam blender, tuangi adonan A, proses hingga halus.
3. Tuang adonan ke dalam wadah baskom, bekukan ke dalam *freezer* selama 2 jam atau hingga padat bagian pinggirnya. Lalu kocok dengan mikser hingga tercampur rata.
4. Bekukan lagi dalam *freezer* selama 1 jam, kocok lagi. Lakukan dua, tiga kali proses pengocokan hingga didapat tekstur yang lembut.
5. Terakhir simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.

tiramisu

BAHAN:

250 gram keju *mascarpone*
300 ml *whipping cream*
100 gram gula bubuk
½ sdt esens vanilla
4 kuning telur
50 gram gula kastor

BAHAN LAIN:

2 sdm kopi instan, cairkan dengan
150 ml air hangat
1 sdm gula pasir
150 ml *kahlua/rhum* (bila suka)
20 buah *lady finger* atau *sponge cake* cokelat 3 lembar ukuran 22 x 22 x 3 cm

GARNISH:

Whipped cream dan cokelat bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kocok sebentar keju *mascarpone* untuk menghilangkan gumpalannya, sisihkan.
2. Kocok *whipping cream* dan gula bubuk hingga kental dan kaku. Sisihkan dalam kulkas agar tidak meleleh.
3. Kocok kuning telur, gula kastor, dan vanilla hingga kental, lalu lanjutkan mengocok di atas air mendidih (kocok tim) hingga telur hangat. Angkat, teruskan mengocok hingga telur kembali dingin. Matikan mikser.
4. Keluarkan *whipped cream* dari dalam kulkas. Masukkan keju *mascarpone* yang sudah dikocok, aduk rata (atau kocok dengan *mixer speed* 1), tuangkan pula kocokan kuning telur, aduk hingga rata benar.
5. Di tempat lain, campur gula, air kopi, dan *rhum* (bila pakai), aduk rata, sisihkan.

PENYELESAIAN:

1. Siapkan loyang bongkar pasang atau gelas saji. Susun *lady finger* (atau *cake cokelat* sesuai selera) di bagian dasar hingga rata, perciki dengan cairan kopi hingga lembab. Tuangkan adonan *mascarpone*, ratakan.
2. Susun lagi *lady finger* seperti lapisan bawah, basahi dengan cairan kopi, tuangi lagi dengan adonan *mascarpone*.
3. Buat dua atau tiga susun. Paling atas, hias dengan *whipped cream*, lalu ayakkan cokelat bubuk.
4. Bekukan dalam kulkas selama 4 jam.

CATATAN:

- *Pengocokan mascarpone hanya bertujuan untuk menghilangkan bungkahan-bungkahan kejunya saja, bukan untuk membuatnya mengembang.*
- *Pastikan telur sudah kembali menjadi dingin sebelum mencampurkannya dengan whipped cream dan mascarpone. Suhu hangat akan membuat whipped cream mencair. Jika Anda tidak keberatan telur mentah, maka telur tidak perlu di-tim.*

Resep MINUMAN

aneka

SIMPLE SYRUP

Sirop kental ini tidak hanya cocok untuk minuman, tapi juga cocok dijadikan bahan sirop untuk buttercream. Dapat ditambahkan aneka aroma alami maupun buatan sesuai selera.

BAHAN:

600 gram gula pasir
600 ml air
¼ sdt esens vanili

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan menjadi satu hingga gula larut, angkat, dinginkan. Siap digunakan.

2. Tambahkan aneka aroma alami:
   - **Sirop *Peppermint*:**
     Bubuhi 3 tetes *peppermint essence*. Bila ingin membuatnya dari daun mint segar, masak air dan gula berserta 1 ikat daun mint sampai mendidih. Angkat, dinginkan, saring.
   - **Sirop Lemon:**
     Ganti sebagian air dengan perasan jeruk lemon. Penggunaan air lemon dapat menjaga gula tidak mengkristal lagi sewaktu dingin.
   - **Sirop Pandan:**
     Rebus sirop dengan 3 lembar daun pandan.
   - **Sirop Jeruk Purut:**
     Rebus sirop dengan 15 lembar daun jeruk purut.
   - **Sirop *Cinnamon*:**
     Rebus sirop dengan 2 batang kayu manis.
   - **Sirop Vanilla:**
     Rebus sirop dengan biji vanilla segar dan batangnya.
   - **Sirop Pala:**
     Rebus sirop dengan 5 buah bunga pala.
   - **Sirop Kapulaga:**
     Rebus sirop dengan 10 buah kapulaga hijau.
   - **Sirop *Lemongrass*:**
     Rebus sirop dengan 5 batang serai yang sudah dimemarkan pangkalnya.
   - **Sirop Cengkih:**
     Rebus sirop dengan 10 buah cengkih.

ananas

SQUASH

Alternatif lain menyajikan minuman bersoda dengan rasa asam, manis, segar, krenyem-krenyem. Bila suka manis, tambahkan satu sendok makan gula pasir saat memblender buahnya, atau sediakan simple syrup dalam wadah terpisah.

BAHAN:

200 gram nanas matang, potong dadu
200 ml jus nanas siap beli, dinginkan
2 sdm air jeruk lemon
600 ml air soda manis dingin
Es batu sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan nanas, jus nanas, dan air jeruk lemon dalam mangkuk blender, proses hingga nanas halus. Bagi menjadi 4 gelas saji.
2. Tuangi masing-masing gelas dengan air soda manis. Tambahkan dengan es batu.
3. Sajikan segera.

es buah

CAMPUR

BAHAN:

½ buah pepaya mengkal, keruk bulat
2 buah labu siam, kupas, potong dadu
½ buah melon, keruk bulat
½ buah nanas, potong dadu
3 sdm air kapur sirih
1 liter air
50 gram gula pasir
500 ml air

SIROP:

750 gram gula pasir
1½ liter air
3 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Campur 1 liter air dan 3 sdm air kapur sirih, tuang pepaya ke dalamnya. Rendam pepaya selama kurang lebih 30 menit. Tiriskan, cuci dengan air bersih. Tiriskan lagi, sisihkan.
2. Masak 500 ml air dengan 50 g gula pasir hingga mendidih dan gula larut, masukkan labu siam, biarkan 5 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Campur semua buah dalam wadah, tuangi sirop. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.
4. **Sirop:** Masak gula dan air hingga mendidih dan gula larut. Matikan api, tuangi air jeruk lemon, aduk rata. Dinginkan.

es buah

HIJAU

Seger, seger, segeeerrrr… ! Buah hijau berkumpul dalam satu mangkuk, ditambah sirop aroma daun mint yang wangi hmmm…. Segar sekali disajikan saat berbuka puasa Ramadhan kali ini. Membuatnya mudah, sambil menanti saat maghrib pun jadi.

BAHAN:

- 3 buah kiwi, kupas, iris tipis
- ½ buah melon hijau, keruk bulat
- 300 gram nata de coco, siap beli
- 1 kaleng anggur hijau kalengan, tiriskan

SIROP:

- 100 gram gula pasir
- 500 ml air
- 1 ikat daun mint

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan sirop hingga gula larut dan daun mint layu, angkat, saring. Sisihkan.
2. Taruh semua bahan buah dalam wadah, tuangi sirop. Dinginkan hingga saat disajikan.

es campur

RUMPUT LAUT

Namanya juga es campur, jadi nggak ada rumus bakunya. Bahan apa saja boleh ikut menjadi 'member' of the es campur ria ini ☺. Kali ini saya mencampur beberapa jenis manisan. Anda bisa menambahkan manisan jenis lain sesuai selera.

BAHAN:

100 gram manisan kolang-kaling merah
100 gram manisan kolang-kaling hijau
100 gram manisan rumput laut putih
100 gram cincau hitam
100 gram nata de coco
Simple syrup secukupnya
Susu kental manis secukupnya
Sirop merah secukupnya (misal: sirop coco pandan)
Es batu serut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Taruh dalam satu mangkuk masing-masing manisan, tata rapi.
2. Siram dengan *simple syrup*, taburi es serut. Kucuri susu kental manis dan sirop merah.
3. Sajikan segera.

es kelapa GULA MERAH

Orang jawa menyebutnya Rujak Degan. Degan dalam bahasa Jawa artinya kelapa muda. Minuman segar ini menjadi khas rasanya karena siropnya yang unik.

BAHAN:

1 butir kelapa muda
100 ml sirop gula merah

CARA MEMBUAT:

1. Keruk daging kelapa muda, taruh dalam wadah bersama air kelapanya.
2. Beri sirop gula merah. Sajikan bersama es batu sesuai selera.

SIROP GULA MERAH

BAHAN:

200 gram gula merah
200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan hingga gula merah larut. Angkat dan saring. Dinginkan.

es kelapa

JERUK

Berbeda dengan Es Kelapa Muda biasa, penggunaan air jeruk peras membuat es kelapa ini segar sekali rasanya. Segelas rasanya tak cukup! Mau lebih 'terasa' jeruknya? Tambahkan beberapa tetes air jeruk lemon, pasti didapat es kelapa yang unik sekali. Seduh daging kelapa muda supaya minuman ini tahan 2-3 hari dalam kulkas.

BAHAN:

- 2 butir kelapa muda
- 5 buah jeruk peras (jeruk siam)
- 1 liter air matang/air kelapa
- 300 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUATNYA:

1. Keruk daging buah kelapa muda, seduh dengan air panas, tiriskan. Tampung air kelapa secara terpisah.
2. **Sirop Gula:** Masak air kelapa, gula pasir, dan daun pandan hingga gula larut. Dinginkan.
3. Peras jeruk siam, ambil air jeruknya, sisihkan.
4. Dalam wadah, letakkan daging kelapa muda, tuangi air jeruk dan sirop gula, aduk rata.
5. Tambahkan es batu atau simpan dalam kulkas hingga saat disajikan.

es

MENTIMUN

Es mentimun ini sangat mudah dibuat. Segar sekali diminumnya, apalagi saat hari panas. Adem dan nyaman terasa diperut. Bikin yuukkk!

BAHAN:

4 buah mentimun
500 ml pandan *simple syrup*
Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Belah dua mentimun, buang bijinya, serut memanjang.
2. Bagi mentimun dalam 4 gelas, tambahkan *simple syrup* hingga ¾ tinggi gelas.
3. Beri es batu sesuai selera. Sajikan.

PANDAN SIMPLE SYRUP

BAHAN:

150 gram gula pasir
600 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan hingga mendidih dan gula larut.
2. Angkat, tutup panci dan biarkan dingin. Saring.

es merah

DELIMA (TUM TIM KROB)

BAHAN:

500 gram bangkuang potong dadu
200 gram gula pasir
250 ml air
Pewarna merah dan hijau, masing-masing tambah 1 liter air
Tepung sagu secukupnya
2 liter air, untuk merebus
2 liter air es, untuk merendam

SIROP:

600 gram gula pasir
500 ml air
2 lembar daun pandan, simpulkan

SANTAN:

1 liter santan
2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Masak air dan gula hingga mendidih. Masukkan potongan bangkuang. Rebus sebentar hingga kira-kira gula meresap, lebih kurang 10 menit, sambil diaduk.
2. Angkat dan masukkan ke dalam air dingin sebentar, lalu rendam dalam air yang sudah dicampur pewarna. Diamkan hingga warnanya meresap, lebih kurang 10 menit.
3. Angkat, tiriskan, taburi tepung sagu hingga rata, lalu ayak.
4. Didihkan 2 liter air, lalu tuang biji bangkuang yang sudah berlumur tepung sagu, biarkan hingga mengapung. Angkat, langsung masukkan ke dalam air es.
5. **Sirop:** Masak semua bahan hingga gula larut. Sisihkan.
6. **Santan:** Masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat dan sisihkan.
7. **Penyajian:** Taruh biji delima dalam mangkuk, siram sirop, dan santan, tambahkan es serut.

es

PANCA WARNA

BAHAN:

200 gram jelly *bubble* warna-warni
200 gram nata de coco
200 gram pepaya, potong dadu
200 gram melon, potong dadu
100 gram selasih, rendam
1 liter air
200 ml sirop merah
Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Kuah:** Aduk air dan sirop merah, sisihkan.
2. Dalam wadah, tuang jelly *bubble*, nata de coco, pepaya, melon, dan selasih.
3. Tuangi dengan kuah, beri es batu secukupnya. Sajikan.

CATATAN:

❖ *Jika suka, air dapat diganti dengan susu cair. Akan diperoleh warna kuah merah muda yang cantik.*

es

TELER

Asal semua bahan sudah tersedia dalam keadaan segar, membuat es teler sangat mudah, tinggal aduk, jadi deh. Segar dingin untuk melepas dahaga setelah berpuasa seharian. Konon es teler dibuat oleh seorang pemilik warung yang kedatangan tamu saat ia kehabisan dagangannya. Karena tak bisa menolak pesanan, terpaksa ia meramu bahan-bahan yang tersisa, jadilah campuran es kelapa muda, avokad, dan sisa es campur. Eeeh, ternyata malah ramuan ini yang jadi terkenal dan penggemarnya tak pernah habis.

BAHAN:

- 1 buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 1 buah avokad, keruk dagingnya
- 10 mata nangka, iris tipis
- 15 butir kolang-kaling manis, iris tipis
- 500 ml *simple syrup*
- 5 sdm susu kental manis
- Es serut secukupnya

SIMPLE SYRUP:

- 400 ml air kelapa (atau air biasa)
- 100 gram gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Taruh dalam gelas: Kelapa muda, avokad, nangka, dan kolang-kaling. Tuangi *simple syrup* dan kucuri susu kental manis.
2. Sajikan bersama es serut.

001//13

hot CHOCOLATE

Saya sajikan minuman lezat ini di sore hari, sambil melepas lelah usai kelas decorating.
Membuatnya cepat saja kok, yang penting bahannya siap semua.
Penampilannya persis hot chocolate di café mewah, rasanya sungguh enak luar biasa.
Coba deh, pasti Anda akan tergila-gila dibuatnya!

BAHAN:

- 150 gram *dark chocolate coverture*
- 150 gram *fresh cream*
- 1 liter susu panas

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan *fresh cream* hingga mendidih kecil, matikan api. Masukkan *dark chocolate coverture*, aduk rata sampai tidak ada lagi cokelat bergerindil.
2. Bagi menjadi 4 gelas, atau lima cangkir.
3. Tuangi susu panas hingga gelas penuh.
4. Sajikan.

jus PAPRIKA

Jus paprika itu wenak loh! Beneeerrr.... sueeerrrr, coba dulu deh!
Tadinya saya juga nggak percaya, tapi setelah mencoba, ternyata wenaaakkkk...!
Manis dan segar seperti campuran jus wortel dan jus tomat.

BAHAN:

3 buah paprika merah

CARA MEMBUAT:

1. Potong 4 tiap buah paprika, proses dalam *juice extractor*.

jus

PEPAYA NANAS

BAHAN:

400 gram pepaya
200 gram nanas
200 ml air matang
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Taruh semua bahan dalam blender, proses hingga halus.
2. Tuang ke dalam gelas saji, beri *garnish* supaya cantik.
3. Sajikan bersama es batu bila suka.

jus WORTEL

Jus wortel, sama mudahnya dengan membuat jus paprika.
Rasanya pun segeerr poooll!!!...!

BAHAN:

3 buah wortel merah ukuran besar

CARA MEMBUAT:

1. Belah 2 wortel, potong menjadi 3 bagian, proses dalam *juice extractor*. Sajikan.

susu

KARAMEL KOPI

Suka gemes tiap kali minum Susu Karamel Kopi di kafe, karamelnya flavor buatan, ..ugh. Padahal bikin sendiri enak sekali. Sabar sedikit bikin karamel, tapi kita mendapatkan minuman yang enak banget. Nggak suka kopi? Susu karamel saja sudah sedap loh, coba deh!

BAHAN:

500 ml susu segar panas
2 sdm gula pasir
2 sdt kopi instan

CARA MEMBUAT:

1. Taruh gula pasir dalam panci susu, masak di atas api, biarkan menjadi karamel, matikan api segera tuangi susu panas. Aduk hingga karamel larut.
2. Tuang pada 2 buah cangkir, beri masing-masing 1 sdt kopi instan, aduk rata. Sajikan.

susu KEDELAI

BAHAN:

100 gram kedelai
600 ml air
4 sdm gula pasir
1 lembar daun pandan, simpulkan
1 ruas jahe, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kedelai, rendam dalam 600 air selama 6 jam.
2. Masukkan dalam blender, proses hingga kedelai halus, saring, buang ampasnya.
3. Masak di atas api sedang, bersama daun pandan dan jahe hingga mendidih, angkat.
4. Masukkan gula pasir, aduk rata, sajikan.

CATATAN:

❖ *Jahe emprit adalah jenis jahe yang berukuran kecil, beraroma lebih tajam daripada jahe besar biasa.*

wedang

ANGSLE

BAHAN

ISI:

100 gram manisan kolang kaling hijau
100 gram manisan kolang kaling merah
100 gram pacar cina, rendam, rebus
100 gram tape singkong, potong kecil
100 gram kacang tanah sangrai
2 lembar roti tawar, potong kotak
150 gram nasi ketan, pulung bulat

KUAH:

200 ml santan instan
800 ml air
2 lembar daun pandan, simpulkan
300 gram gula pasir
½ sdt garam
1 rimpang jahe, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Masak air, daun pandan, gula pasir, garam, dan jahe hingga mendidih. Tuang santan instan, aduk rata. Didihkan sekali lagi, angkat.
2. Dalam mangkuk, tata bahan isi, tuangi kuahnya.
3. Sajikan hangat.

wedang

RONDE

Bulatan rondenya mengingatkan pada klepon, tapi yang ini diisi enting-enting gepuk, yaitu campuran kacang tanah dan gula merah. Disantap bersama kuah jahe yang wangi dan hangat, hmm.., enak sekali.

BAHAN

RONDE:

- 200 gram tepung beras ketan
- 200 ml air
- 1 sdt air kapur sirih
- 100 gram enting-enting, haluskan
- Pewarna merah, kuning, hijau
- 2 liter air, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Masak 2 liter air, biarkan mendidih.
2. Campur 200 ml air dan air kapur sirih, tuangkan pada tepung beras ketan sedikit demi sedikit sambil uleni hingga bisa dipulung. Bagi tiga, beri warna masing-masing merah, kuning, hijau.
3. Ambil sedikit adonan, pipihkan, isi dengan sedikit enting-enting, bulatkan seperti bakso.
4. Masukkan dalam air mendidih, biarkan mengapung, angkat. Masukkan dalam kuah jahe.
5. Lakukan hingga semua adonan habis.

KUAH JAHE:

- 1 liter air
- 200 gram gula pasir
- 7 lembar daun jeruk purut
- 100 gram jahe emprit, pukul-pukul
- 1 batang kayu manis

CARA MEMBUAT:

Masak semua bahan hingga mendidih dan gula larut. Biarkan mendidih selama 10 menit lagi supaya aroma jahe dan kayu manis keluar. Angkat, dinginkan.

wedang

ROTI PISANG

BAHAN:

- 5 buah pisang uli/kepok kuning, potong dua serong
- 250 gram gula merah
- 1 liter air
- 250 ml santan instan
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 rimpang jahe, memarkan
- 5 lembar roti tawar, potong 4

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, jahe, daun pandan, garam, dan gula merah hingga mendidih dan gula larut, angkat, saring.
2. Rebus lagi, tuangi santan, aduk rata. Masukkan pisang, didihkan sekali lagi. Angkat.
3. Siapkan mangkuk, taruh 2 potong roti tawar, siram dengan kuah santan dan 2 potong pisang. Sajikan hangat.

wedang

SERAI

Ini minuman tradisional dari Jawa Tengah, meskipun dikenal juga di seputaran Jawa Timur. Rasanya segar dengan aroma khas batang serai. Untuk sebagian masyarakat Jawa, minuman ini digunakan sebagai obat yang dapat menyembuhkan masuk angin. Minuman ini juga mengharumkan bau badan loh.

BAHAN:

- 3 batang serai, memarkan
- 500 ml air
- Gula batu atau gula aren secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan serai, ambil bagian batangnya saja. Memarkan bonggolnya.
2. Masak air hingga mendidih, masukkan serai, masak terus selama 10 menit. Angkat.
3. Beri gula batu/gula aren, aduk rata. Sajikan hangat.

sekilas

NATURAL COOKING CLUB

Awas centong melayang! Demikian "salam mesra" moderator milis Natural Cooking Club sehari-hari dalam memperingatkan lebih dari 14 ribu anggotanya (data Desember 2012) untuk memperhatikan sopan santun beremail-ria. Milis super-aktif yang didirikan oleh pasangan suami istri Fatmah Bahalwan dan Wisnu Ali Martono pada 15 Januari 2005 ini memang senantiasa hangat dan "wangi makanan", bak di dapur saja layaknya.

Suasana akrab seperti keluarga sendiri antara lain terbangun dari interaksi para anggotanya dalam kegiatan rutin NCC, salah satunya adalah kursus kuliner di setiap akhir pekan. Dengan dibantu 5 orang sahabat sebagai moderator milis, NCC menancapkan tonggak kehadirannya sebagai pelaku kuliner berbasis komunitas dengan segudang kegiatan lainnya, seperti: HomeMade Food Fiesta yang diselenggarakan setiap tahun, mencetak rekor MURI (lomba menghias *cake* dan *cupcake*), Tour d'Toko, Tour d'Pasar, demo member, *cooking & baking party*, "bakulan" kue, lempar-lemparan order, kursus *Food Photography*, kursus Catering Management, dll.

Dalam kesehariannya, NCC merupakan kumpulan jaringan "bakul kuliner" rumahan – istilah NCC untuk pengusaha kuliner rumahan – yang telah mencetak pendapatan dari dapur rumah mereka sendiri. Sebagian besar bahkan memulainya di milis NCC dari nol sama sekali. "Gerakan ekonomi dimulai dari dapur sendiri," begitu sih misi resminya. Misi tidak resminya: masuk surga sama-sama. Amiiin…

Beberapa waktu yang lalu NCC telah menerbitkan buku masak yang sangat sukses, bersama Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama mereka telah menerbitkan, Cake Decorating dengan Buttercream - 2009, Cake Decorating dengan Fondant - April 2010, 60 Resep Cake dan Cookies Antigagal - September 2010, 60 Resep Snack Manis dan Gurih Antigagal" - Nopember 2010, 60 Resep Masakan Favorit Antigagal - Februari 2011, dan 60 Resep Dessert dan Minuman Antigagal - Juli 2011.

UNTUK BERGABUNG DENGAN MILIS NCC, SILAKAN MENGAKSES SITUS WEB DAN EMAIL BERIKUT:

Website : http://www.NCC-Indonesia.com
Milis : http://groups.yahoo.com/group/naturalcookingclub
Subscribe : naturalcookingclub-subscribe@yahoogroups.com
Email : naturalcookingclub-owner@yahoogroups.com

Sampai ketemu. Kami tunggu ☺

FATMAH BAHALWAN DAN WISNU ALI MARTONO

Pasangan suami istri pendiri Natural Cooking Club ini datang dari dua latar belakang yang berbeda. Sang suami menekuni bidang ekonomi dan saat ini bekerja untuk sebuah lembaga riset pemerintah, sedangkan sang istri lulusan akademi sekretaris, pernah bekerja di sebuah LSM dan menjadi sekretaris presdir sebuah perusahaan swasta, sebelum memutuskan untuk sepenuhnya menekuni dunia kuliner yang sudah dirintisnya sejak tahun 2000 di bawah bendera Natural Catering. Selain disibukkan dengan mengasuh ketiga buah hati mereka, Alia, Irfan, dan Alfi, Mbak Fat dan Mas Wisnu – begitu mereka akrab disapa – seolah tak pernah kehabisan energi untuk membina milis kulinernya yang berkembang kian pesat. Menjadi guru, penasihat (sungguh-sungguh menasihati loh ☺), panutan, sumber semangat dan inspirasi bagi ribuan anggota milis. Kalau merujuk kepada versinya Mbak Fat mengomentari diri sendiri, "Aku ini konsultan kue bantet…"

DEWI ANWAR

Jika Amerika punya Debbie Brown dan Colette Peters sebagai seniman kue kebanggaan mereka, maka NCC punya Dewi Anwar. Para anggota NCC sudah sangat sering dibuat tercengang dengan hasil karya seni buatannya yang dituangkan dalam bentuk kue-kue cantik nan artistik bagaikan mahakarya seniman lukis dan patung terkemuka. Wanita Minang kelahiran Jakarta ini juga terkenal dengan masakan rendangnya yang pernah menyabet juara nasional. Di sela kesibukkannya sebagai ibu dari Zayd Qalbu Muliana, mantan sekretaris senior sebuah perusahaan konstruksi ini masih sempat mengelola bakery, menerima pesanan kue dan masakan, mengelola milis NCC dan menjadi salah satu pengajar kursus NCC.

EKA AREI SHANTI

Seorang pustakawati sebuah universitas kebanggaan negeri, ibunda dari Naufal dan Naava ini adalah 'ibu sekretaris' di NCC. Semua urusan surat-menyurat, proposal, cetak-mencetak, "Teriak ke Eka!" Selain piawai urusan dapur dan aktif mengajar dalam kursus-kursus NCC, wanita berdarah Jawa yang fotogenic ini juga gemar menjahit. Celemek dan cempal NCC adalah salah satu hasil karyanya. Juga jahitan sambungan ayam ketika mengajar kursus Ayam Kodok di NCC ☺

NADRAH SHAHAB

Dara lajang kelahiran Pekalongan yang hidupnya dikelilingi oleh kucing-kucing! Delapan ekor kucing peliharaannya tidak cukup menyita waktunya, karena ia juga mengelola situs web NCC, mengajar kelas kuliner, menjadi *foodstylist*, *backpacking*, memotret, dan merupakan salah satu sumber resep-resep kue tradisional yang 'aneh-aneh'. Kalau Anda menginginkan resep bangket kacang dan bangket susu yang sungguh maknyus, Nadrahlah yang harus Anda cari ☺

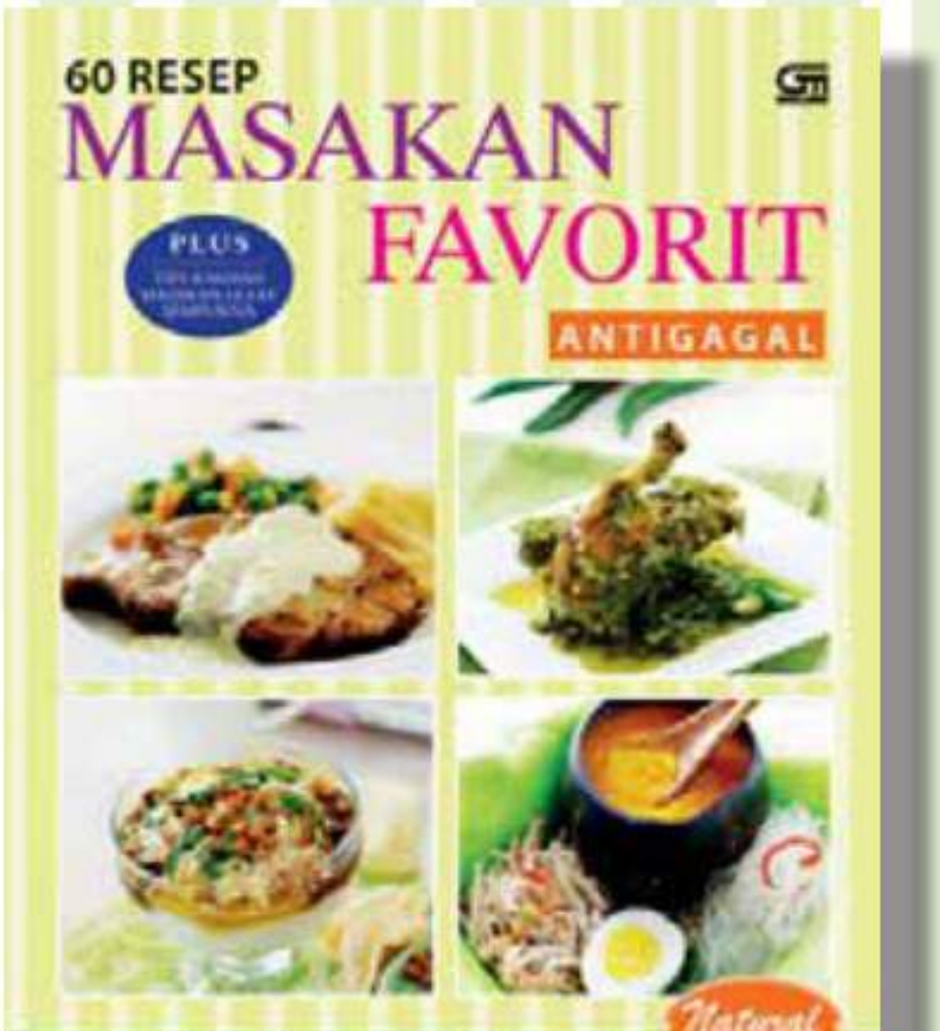
RIANA AMBARSARI

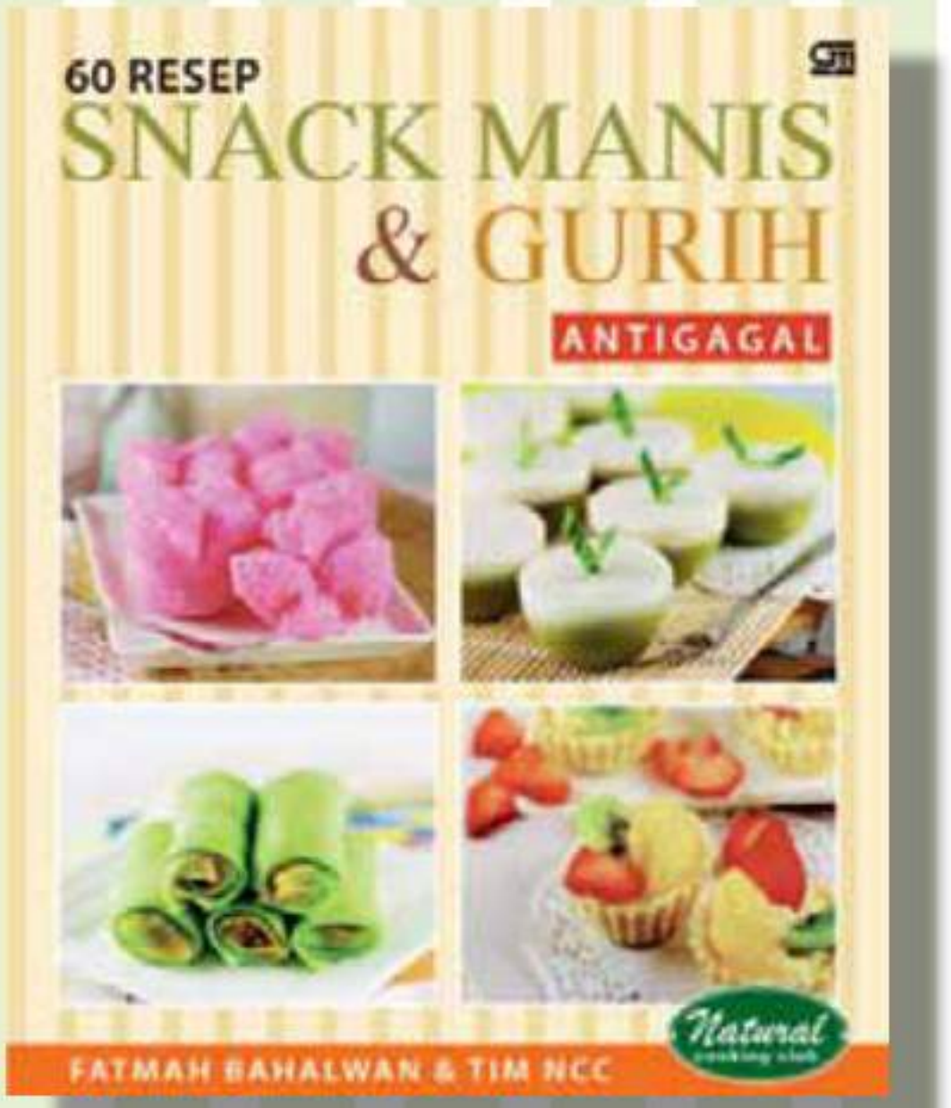
Tukang kue yang terjerumus suka rela jadi tukang "potrek". Dua buku mengenai *food photography* telah dihasilkannya, pemilik blog http://pennylane-kitchen.blogspot.com yang PennyLane Browniesnya jadi andalan banyak bakul kue di milis NCC ini mengajar kelas kuliner, mengelola web NCC, menulis, memotret, *backpacking*, dan menekuni segudang hobi lain yang tidak akan muat ditulis di sini. Namun sepertinya semua hanya samaran. Sesungguhnya hanya satu kegiatan utamanya: leyeh-leyeh sambil menyeruput teh madu ☺

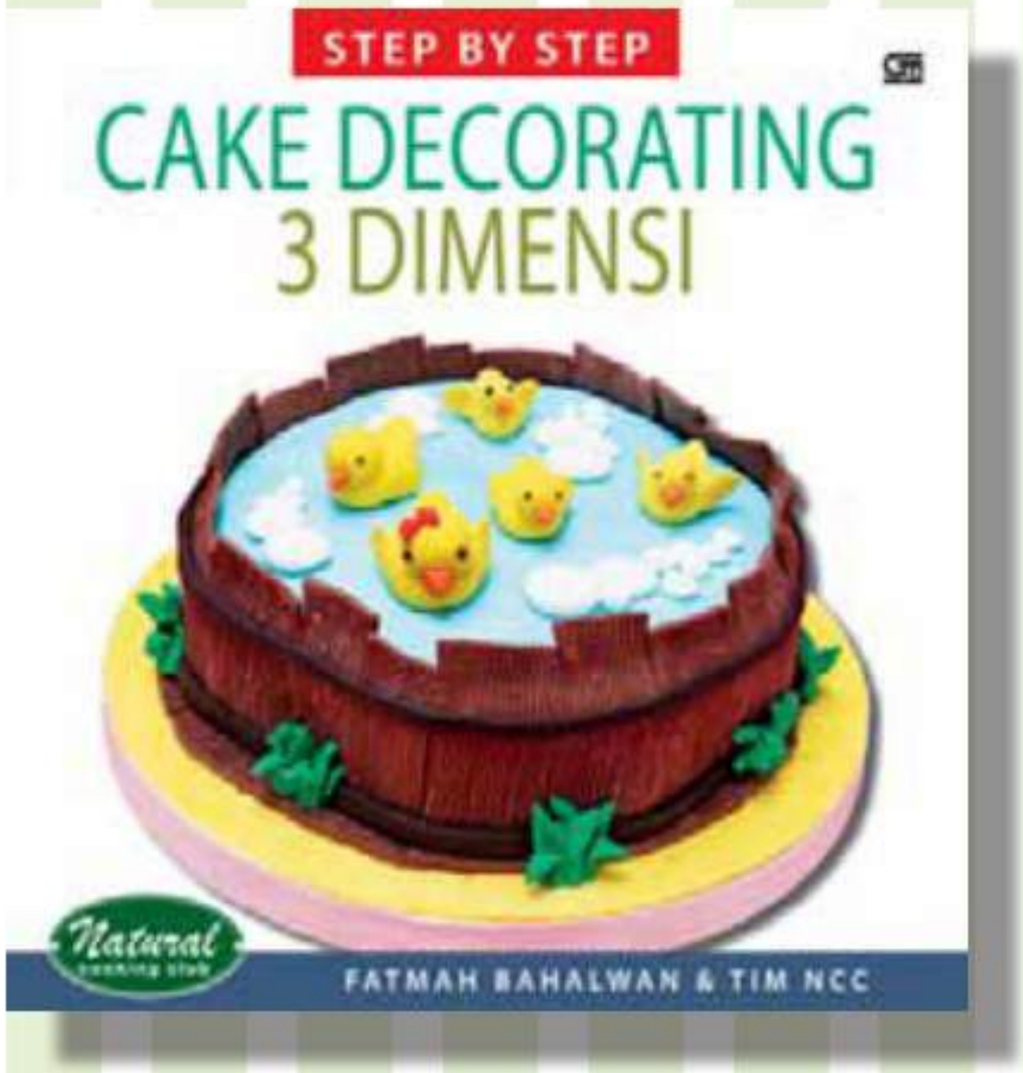
YENI SURYASUSANTI

Karena posisinya sebagai bendahara NCC, si cantik berdarah campuran Padang-Sunda ini menyandang julukan mentereng di milis NCC, yaitu Ibu Matre'! Selain bekerja di perusahaan provider IT, penyandang gelar master dalam bidang business administration ini disibukkan dengan 2 putranya, Ahmad Balda Arifiansyah dan Ahmad Yusran Irfansyah. Psst, coba cermati tataan jilbab para moderator di buku-buku NCC. Yeni yang menatanya loh, karena jabatan tidak resminya adalah: penata jilbab yang galak! ☺

Buku-buku Fatmah Bahalwan yang telah diterbitkan oleh penerbit PT Gramedia Pustaka Utama




60 RESEP
SNACK MANIS
& GURIH
ANTIGAGAL
Natural
FATMAH BAHALWAN & TIM NCC


STEP BY STEP
CAKE DECORATING
3 DIMENSI
Natural
FATMAH BAHALWAN & TIM NCC

Natural cooking club

241

resep makanan favorit **antigagal**

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

www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-979-22-9366-1
9 789792 293661
GM 21001130031

Ketika membaca sebuah resep, apakah Anda yakin sudah memahami instruksinya dengan benar? Apakah bahan dan alat yang Anda gunakan sudah baik? Ketika resep tertulis "panggang hingga matang", mengertikah Anda maksudnya? Atau seperti apa, "uleni hingga kalis elastis"?

Buku *Antigagal* ini menjelaskan 4 faktor penentu keberhasilan di dapur: bahan, alat, resep, dan keterampilan, serta memberitahu Anda hal-hal yang tidak pernah disebutkan dalam resep lain pada umumnya.

Buku ini menyajikan *Masakan & Kue Favorit* yang telah teruji oleh ratusan bahkan ribuan anggota milis penggila kuliner. Maka tidak ada lagi kata "gagal" di dapur. Pasti jadi!