

yukmakan.com

RESEP

SATI KAMBING BALANGA
RENDANG DAGING
SATE MATANG
RABEG

WHAT'S NEW?

ORYX BEEF 1 METER ANDALAN ORYX BISTRO
SANTAPAN NIKMAT DENGAN NUANSA JAZZ
DIMSOM BRUNCH ORIENTAL CAFÉ
RAMEN CITARASA OTENTIK

SELERA IDOLA

RIAFINOLA IFANI SARI (NOLA B3)
KATUPE PECAL
MAKANAN MASA KECIL YANG KURINDUKAN

*Mengintip Aneka
Sate Indonesia*

ISSN 1979-5041



9 771979 504110

Edisi Oktober 2014



EDITOR'S NOTE

Kuliner yang ada di tanah air kita sangatlah banyak dan beragam. Dari ujung Sumatra hingga tanah Papua memiliki kuliner khasnya masing-masing. Dari sekian banyak sajian kuliner khas tanah air, tidak sedikit yang mampu menarik minat negara lain. Sebut saja Nasi Goreng dan Rendang Padang yang kini sudah mulai mendunia. Tentunya ini menjadi suatu kebanggaan tersendiri bagi kita sebagai warga Negara Indonesia.

Selain kedua sajian di atas, makanan yang berjuduk sate juga menjadi salah satu makanan yang juga mulai mendunia. Proses memasak sate yang praktis dengan cara dibakar memiliki kekhasan tersendiri. Begitu pula dengan citarasanya yang nikmat dan bersahabat dengan lidah sehingga mampu menarik minat banyak orang.

Banyaknya peminat sate inilah yang menarik minat yukmakan.com untuk mengangkat sate sebagai tema pembahasan emagz edisi ini. Selain itu, juga bertepatan dengan hadirnya Idul Adha di awal bulan Oktober 2014. Bertepatan dengan adanya hari raya kurban tersebut, tidak sedikit masyarakat Indonesia yang menjadikan daging kurban menjadi santapan nikmat bernama sate.

Keberagaman sate dan pengetahuan lainnya akan dibahas pada rubrik Yuk Lebih Tahu. Tidak ketinggalan informasi kuliner menarik lainnya juga tetap dapat ditemukan di sini. Akhir kata, saya ucapkan 'Selamat membaca!'

Soegianto



COVER

Judul : Mengintip Aneka Sate Indonesia
Foto Cover : Aneka Sate, Sate Pasar Lama
Fotografer : Charlie Sugiri
Stylist : Tim yukmakan.com

yukmakan.com

GEROMBOLAN TUKANG MAKAN

Tukang Mimpin
Soegianto

Tukang Ngatur
Aletta Sumampouw

Tukang Periksa
Tim yukmakan.com

Tukang Saran
Hindarko
Bondan Winarno
Iwan Tjandra
Cut Meutia

Tukang Nulis
Maria Yuliana Kusri
Arwina Pratiwi

Tukang Gambar
Emil Pangestu
Mitchel Angela

Tukang Motret
Charlie Sugiri
Andy Permana

Tukang Jualan
A. Caroline
Suswendy

Tukang Itung
Etty

Tukang Website
Mario Oktavianus
Irwan Lasiman

Tukang Event
Veve Sanggra

Sarang Tukang Makan/Produksi & Sirkulasi

Komplek Puri Mutiara Blok A No. 62
Jl. Griya Utama, Sunter Agung,
Jakarta Utara 14350
Telp: 021 65300883
Fax: 021 65300723
SMS: 081311661735
Website: www.yukmakan.com
@yukmakan

Printed by: PT SUBURMITRA GRAFISTAMA

4 Ensiklo Kuliner
Aneka pengetahuan menarik seputar kuliner yang perlu Anda ketahui.

6 Yuk Coba Resep

10 Tempat Makan Klasik

Sate Pasar Lama

Sate ala Tionghoa Benteng
Sebagai salah satu contohnya adalah sate yang dikenal sebagai makanan khas Indonesia. Komunitas Tionghoa Benteng menggunakan daging babi untuk membuat sate.

12 Selera Idola
Riafinola Ifani Sari
Katupe Pecal Makanan Masa Kecil yang Kurindukan
Riafinola Ifani Sari atau yang akrab disapa Nola B3 ini menceritakan pengalaman kulinernya. Kira-kira apa saja itu?



14 Event
Peluncuran Buku Kuliner
Gramedia Pustaka Utama menerbitkan buku yang berkaitan dengan kuliner. Ada 2 buku yang telah diterbitkan, dimana keduanya merupakan buku yang membahas kuliner Arab yang ada di Indonesia.

18 Kampung Wong Kito di Summarecon Mal Bekasi
Tahun 2014 Festival Kuliner Bekasi mengangkat tema "Kampung Wong Kito", Palembang. Tidak hanya menghadirkan nuansa Palembang saja, pengunjung juga akan menemukan aneka hidangan khas Palembang dan juga hiburan ala Palembang.



20 The Market Cooking Demo with Chef Temmy
Tema cooking demo kali ini adalah "All About Chicken". Chef Temmy pun membagi ilmunya.



21 Yuk Lebih Tahu
Mengintip Aneka Sate Indonesia
Sate merupakan salah satu makanan kebanggaan Indonesia. Potongan daging yang ditusuk kemudian dibakar ini memiliki citarasa dan aroma yang khas. Enak dan banyak peminatnya.

27 What's New
Oryx Bistro
Oryx Beef 1 Meter Andalan Oryx Bistro
Oryx Bistro hadir melengkapi wacana kuliner dengan menawarkan aneka sajian fusion yang nikmat.

29 Song Fa Ba Kut Teh
Melirik Hidangan Non Halal yang Lezat di Jakarta Utara
Song Fa Ba Kut Teh resmi membuka gerainya di Indonesia pada 24 Juni 2014.

30 Ippudo
Ramen Citarasa Otentik
Mengaku diri sebagai penyuka ramen, sepertinya wajib datang dan mencobanya di tempat ini. Resto bernama Ippudo ini hadir di Pacific Place dengan konsep yang nyaman. pengunjung pun dapat menyantap ramen yang bercitarasa otentik dengan puas.

32 Oriental Cafe
Dimsum Brunch Oriental Cafe
Oriental Café, salah satu restoran di Redtop Hotel & Convention Center memberikan penawaran menu spesial bagi para pecinta hidangan Chinese, khususnya dimsum.

34 Directory
Pilihan Tempat Makan di Bandung
Mau tahu deretan tempat makan pilihan yang ada di Bandung? Semuanya dapat ditemukan dalam directory edisi kali ini. Pilih sendiri mana yang jadi favorit kamu.

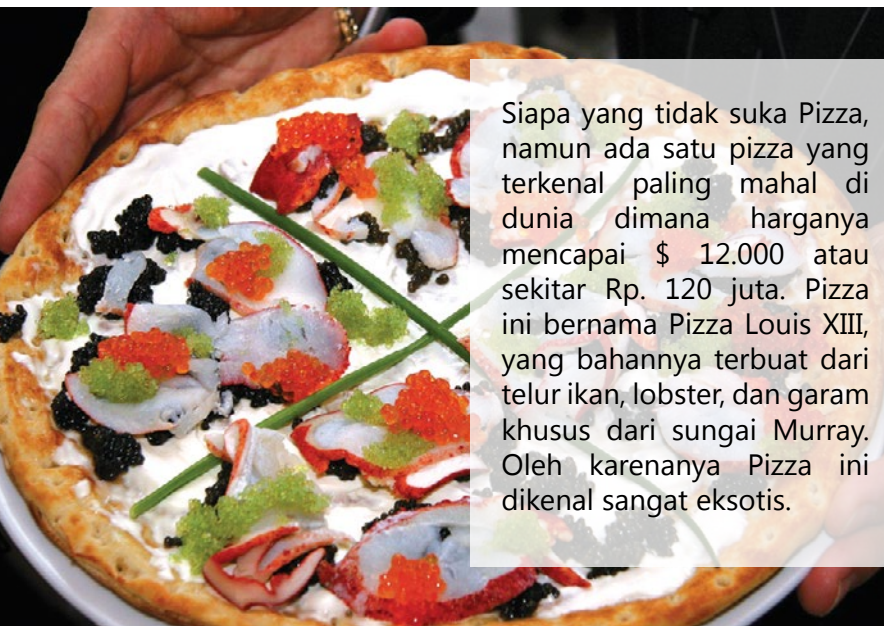
Percayakah Anda, jika 1,2 triliun telur diproduksi di seluruh dunia untuk memenuhi kebutuhan pangan setiap tahunnya. Rata-rata setiap orang di dunia dapat mengkonsumsi 173 telur per tahunnya.



Memakan makanan pedas sering kali membuat mulut terbakar. Hal yang harus dilakukan adalah hindari bernapas melalui mulut, akan tetapi bernapaslah menggunakan hidung. Cara ini sangat efektif untuk menghilangkan rasa pedas.



Siapa yang tidak suka Pizza, namun ada satu pizza yang terkenal paling mahal di dunia dimana harganya mencapai \$ 12.000 atau sekitar Rp. 120 juta. Pizza ini bernama Pizza Louis XIII, yang bahannya terbuat dari telur ikan, lobster, dan garam khusus dari sungai Murray. Oleh karenanya Pizza ini dikenal sangat eksotis.



Tarantula dikenal sebagai serangga yang menakutkan. Tapi itu tidak berlaku bagi masyarakat Kamboja, karena tarantula menjadi salah satu makanan paling favorit di sana. Tarantula yang digoreng memiliki rasa yang unik yakni renyah di bagian luar dan lengket di bagian dalamnya.



PRESTASI FM 107.70

BERTANDING SAMPAI MENANG

RADIO Pujian dan Penyembahan 24 jam non-stop hanya bagi Nama YESUS TUHAN

Rasakan...lawatan dan Sentuhan

Kasih Yesus

Pada segala waktu....melalui Radio ini

Mari jangkau beribu-ribu, berlaksa-laksa, berjuta-juta
jiwa pendengar radio
dengan mendukung media pelayanan ini

**PERKANTORAN PLAZA PASIFIK B 3 / 64 Lt. 4 JL. BOULEVARD BARAT KELAPA GADING
JAKARTA UTARA TELP : 4584.2850 HP : 0815.19.886.886 email : radioprestasifm@yahoo.com**

Radio streaming internet : www.mediaministry.us

Sate Kambing Balanga

Bahan:

500 gr Daging Kambing
50 gr Cabai Merah Keriting, haluskan
50 gr Bawang Putih, iris
200 gr Bawang Merah, iris
50 gr Jahe, haluskan
50 gr Ketumbar Bubuk
200 gr Serai, ambil bagian putih, geprek
50 gr Campuran Bumbu: Jintan,

Ketumbar, Lada, Cengkeh, Pala, Kayu Manis, Kapulaga (sangrai lalu haluskan)
2 sdm Kecap Manis
Garam secukupnya
Lada secukupnya
Minyak Goreng secukupnya

Cara Membuat:

- Tumis bawang merah dan bawang putih sampai kemerahan dan wangi.

- Masukkan cabai halus, jahe halus, ketumbar bubuk, campuran bumbu dan serai.
- Masukkan daging, lalu aduk hingga rata. Tambahkan kecap manis, garam, dan lada. Masak hingga daging empuk dan matang.
- Sate Kambing Balanga siap disajikan.

Resep by RM. Diva Gorontalo

Rabeg

Bahan:

1 kg Jerohan Kambing (babat, usus, paru, jantung, hati, dll)
100 gr Bawang Merah, iris
100 gr Bawang Putih, iris
3 sdm Lada Putih
5 sdm Kecap Manis
10 bh Cabai Rawit, haluskan
1 btr Pala, haluskan
1 btg Sereh, memarkan
3 Imbr Daun Salam
2 cm Lengkuas, haluskan
2 cm Jahe, haluskan
3 cm Kayu Manis, haluskan
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- Rebus jerohan kambing dengan daun salam dan sereh dengan api sedang. Setelah jerohan matang (tapi belum terlalu empuk) angkat dan tiriskan. Potong jerohan dengan ukuran sedang.
- Tumis bawang merah, bawang putih, pala, lengkuas, jahe, kayu manis, lada, dan cabai rawit hingga harum. Lalu masukkan tumisan bumbu pada air rebusan jerohan kambing. Masukkan jerohan kambing yang sudah dipotong-potong. Tambahkan dengan garam dan kecap manis. Masak hingga bumbu meresap dan kental.
- Nikmati selagi masih panas.

**Resep by RM. Rabeg Khas
Serang H. Naswi**



Sate Matang

Bahan:

300 gr Daging Kambing
1 sdt Ketumbar
1 bh Bawang Putih
1 bh Bawang Merah
2 bh Kemiri
1 btg Serai
1 ruas Jahe
1 ruas Lengkuas
2 cm Kunyit
Garam secukupnya
Gula Merah secukupnya
Bumbu Kacang secukupnya

Bahan Kuah Soto Sate Matang:

½ ltr Air Matang
1 sdt Ketumbar
1 bh Bawang Putih
1 bh Bawang Merah
2 bh Kemiri
½ bh Kelapa, ambil santannya
1 btg Serai
1 ruas Jahe
1 ruas Lengkuas
2 cm Kunyit
Garam secukupnya
Gula Merah secukupnya
Tulang Kambing secukupnya
Daging Kambing secukupnya

Cara Membuat:

- Haluskan ketumbar, bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, lengkuas, kunyit, serai, garam dan gula merah. Tumis bumbu beserta daging sebentar, agar bumbu meresap. Angkat dan diamkan.
- Susun daging di tusukan sate, kemudian bakar hingga matang. Sajikan sate bersama bumbu kacangnya dan kecap manis.
- Untuk membuat kuah sotonya, rebus tulang dan daging kambing dengan air matang hingga mendidih. Haluskan semua bumbu kemudian masukkan ke dalam rebusan. Tambahkan santan dan garam. Masak hingga matang.
- Sajikan sate yang didampingi dengan kuah sotonya.

Resep by Sate Matang Cita Rasa

RENDANG DAGING

Bahan:

1 kg Australian Beef, bagian paha
1 ltr Santan Kental
1 ltr Santan Encer
2 btg Serai, memarkan
4 lbr Daun Jeruk Purut
2 lbr Daun Kunyit, ikat

Bumbu Halus:

1 ons Cabai Merah Keriting
20 bh Bawang Merah
10 bh Bawang Putih
5 bh Kemiri
2 cm Jahe
3 cm Lengkuas
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- Rebus santan encer bersama bumbu-bumbu yang telah dihaluskan bersama serai, daun jeruk dan daun kunyit. Aduk perlahan secara terus menerus hingga mendidih.
- Masukkan daging yang telah dipotong-potong. Aduk sesekali. Jika santan mulai surut tambahkan santan kental sedikit demi sedikit.
- Masak dengan terus menerus diaduk hingga santan mengering dan mengeluarkan minyak. Gunakan api kecil agar tidak cepat gosong.
- Angkat rendang dan sajikan.

Resep by Chef Ivan Anggriawan



Sate Ala Tionghoa Benteng



Oleh:
Mel Caramel

Suku Tionghoa di daerah Tangerang yang lebih dikenal dengan sebutan Cina Benteng, sudah lama berasimilasi dengan masyarakat lokal sampai ke semua segi kehidupan. Termasuk dalam urusan kuliner. Sebagai salah satu contohnya adalah sate yang dikenal sebagai makanan khas Indonesia. Komunitas Tionghoa Benteng menggunakan daging babi untuk membuat sate, diolah dengan resep dan rempah yang juga khas Indonesia.



Menu: Sate Babi
Foto: Charlie Sugiri



Iga Babi Bakar



Bakut Sayur Asin

Karena permintaan dari penggemar sate babi yang cukup banyak, beberapa tempat makan di Tangerang memang spesial menjual sate babi khas daerah bekas benteng ini. Salah satu di antaranya adalah Sate Pasar Lama, Tangerang, yang buka di salah satu ruko di Jalan Bulevar Gading Serpong Tangerang. Dari nama resto saja sudah ketahuan menu utamanya pastilah sate.

Karena namanya mulai santer terdengar oleh saya yang tinggal di Jakarta, berangkatlah saya ke Serpong untuk mencicipi sate babi yang satu ini.

Sate Daging dan Sate Lainnya

Sambil menunggu sate pesanan saya dibakar, pelayan mengantarkan piring untuk bumbu sate yang berisi acar timun, wortel, bawang merah, dan cabai rawit. Kemudian menyusul 10 tusuk sate yang berwarna coklat kecap yang matang

disajikan panas-panas untuk saya. Saya pesan Sate Daging Manis dan Daging biasa. Saya juga pesan Sate Samcan, Hati, Usus Besar, dan Kulit. Ukuran satenya sedang-sedang saja tidak terlalu besar.

Sate dibakar dengan rapi, sehingga tidak banyak bagian yang gosong menghitam. Semua satainya empuk, baik Sate Daging maupun sate lainnya. Aroma rempah kurang begitu terasa, lebih menonjolkan nuansa manisnya. Hal ini berbeda pada Sate Daging Manis yang berbalur bumbu khusus, terasa kuat wangi rempahnya. Kalau dibandingkan dari semuanya, menurut saya Sate Samcan yang paling gurih dan enak.

2 Potong Iga Babi Bakar

Sama halnya dengan sate, Iga Babi Bakar yang tersaji dalam 2 potongan sedang ini juga terasa manis dan tidak terlalu beraroma rempah. Daging iganya empuk dan gurih karena masih ada balutan lemak di antara daging.

Resto juga menyediakan potongan jeruk limau untuk dikucurkan pada daging bakar. Ini tentu supaya rasa daging bakar makin sedap dan harum.

Bakut Sayur Asin yang Asam dan Segar

Seperti sudah digariskan, teman sejati makan sate babi tidak lain dan tidak bukan: Bakut Sayur Asin. Belum lengkap rasanya menyantap sate babi kalau belum ada menu yang satu ini. Sate Pasar Lama menawarkan dua jenis porsi yakni besar dan kecil. Rasa asam segar dari sayur asin dan kuah kaldu daging iga memang klop bertemu dengan aroma bakaran dari sate dan Iga Bakar.

Sate Pasar Lama

Jl. Bulevar Gading Serpong
Blok AA No. 18, Serpong,
Tangerang
021 – 70115525



RIAFINOLA IFANI SARI, PENYANYI

Katupe Pecal, Makanan Masa Kecil yang Kurindukan

Riafinola Ifani Sari, nama ini seperti asing dan hampir tidak dikenali oleh masyarakat. Tetapi bila menyebut nama Nola B3, hampir seluruh masyarakat pasti mengenalnya. Ya, wanita berdarah minang yang dikenal dengan suara merdunya itu tergabung dalam grup vokal bernama B3. Dan belum lama ini Nola membagikan pengalamannya kepada tim yukmakan.com. Yuk, kita simak.

Oleh: Arwina Pratiwi



Di mata teman-temannya, wanita berparas cantik ini dikenal memiliki hobi makan. Ketika ditanya lebih lanjut mengenai apa makanan kesukaannya, Nola mengaku sangat menyukai makanan pedas dan manis. "Kalau aku paling suka masakan Indonesia. Karena aku asli Padang, aku suka masakan pedas, dan manis karena aku juga berdarah Jawa," tuturnya.

Ibu dari tiga anak ini juga bercerita perihal kesukaannya berkuliner menjelajah beragam resto yang memiliki masakan Indonesia. Baginya, masakan Indonesia lah yang paling enak ketimbang masakan luar lain. Begitupun dengan memasak, ia lebih menyukai memasak masakan Indonesia ketimbang memasak masakan luar yang terbilang ribet.

"Aku mulai belajar masak mulai pas mau kawin, padahal dulu aku paling takut kalau disuruh masak. Disuruh ngoreng ikan aja dilempar sambil teriak-teriak, sampe sering banget dimarahi mamah

karena ribut sendiri di dapur. Tapi sekarang aku lumayan sering sih untuk masak sendiri di rumah, aku belajar masak dari orang tua. Dan resep-resepnya pun dari mama dan mertua, walaupun rasanya nggak sama tapi bisa menyerupai dan masih enak kok," ceritanya dengan antusias. Beberapa hidangan yang isa biasa masak adalah Pindang Patin, Gulai Ayam, Ayam Goreng, dan Rawon.

Ketika ditanya pengalamannya tentang memasak Nola pun tak enggan menceritakannya. "Kalau mencoba resep baru biasanya yang jadi food testingku itu mbakku di rumah, kalau suamiku itu makannya sudah hasil akhir aja, aku nggak mau dinilai jelek sama suamiku. Syukurnya sih kalau mencoba resep baru banyak berhasilnya, paling kurang-kurang apa dikit gitu sih. Dan apapun yang aku masak itu yang penting suamiku suka dan happy ketika makannya," tuturnya.

Terkadang sesekali istri dari Baldi ini juga sering mengajak

anak-anaknya untuk memasak bersama. "Anak-anak itu paling suka kalau diajak masak bareng. Entah bantu ngaduk-ngaduk, atau ambilin bahan-bahannya," tambahnya. Nola Juga mengaku walau seringkali hasil dari buatan roti anak-anaknya bantet, namun itu menjadi momen yang membahagiakan.

Wanita yang sedang sibuk mengurus pembuatan album bersama anaknya ini juga bercerita, bahwa ada satu masakan yang sangat ia rindukan. Sejak kecil Nola sering kali menyantap masakan khas daerahnya yang berasal dari Bukittinggi, Padang. Baginya menu itu memiliki kenangan tersendiri, menu itu bernama Katupe Pecal. Menu favoritnya itu cukup sulit ditemui di Jakarta. "Ada satu masakan yang aku rindukan, karena dari kecil aku paling suka makan itu. Namanya Katupe Pecal. Jadi ketupat pake bumbu padang, sayur pakis, dan dikasih pecel, tapi daun pecelnya itu dari daun pepaya, daun labu, dan ditambah mi goreng. Dan mi gorengnya pun beda bukan mi telur, tapi mi yang besar-besar seperti spaghetti, ditambah sambel pecelnya dan kerupuk merah itu hanya ada di Sumatra Barat," kenangnya.

Walaupun Nola mengaku sering masak untuk keluarganya di rumah, namun sesekali ia dan keluarganya juga makan bersama di luar. Terlebih tiga anaknya yang menyukai masakan Jepang. "Yah, sesekali sih pernah makan bareng anak-anak dan suami. Apalagi anak-anakku itu cukup suka sama makanan Jepang, seperti Teriyaki. Kalau ditanya tempat makan favorit, ada lah salah satu restoran di Jakarta," ungkapnya menyudahi perbincangan.

Peluncuran Buku Kuliner



Gramedia Pustaka Utama menerbitkan buku yang berkaitan dengan kuliner. Ada 2 buku yang telah diterbitkan, dimana keduanya merupakan buku yang membahas kuliner Arab yang ada di Indonesia. Tentunya kehadiran kedua buku tersebut kian menambah pengetahuan dan wacana setiap pembacanya mengenai perkulineran yang ada di negeri tercinta ini.

Oleh: Maria Yuliana Kusri

Buku yang telah diterbitkan berjudul "Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa" dan "30 Resep Masakan Arab Rumahan". Peluncurannya sendiri berlangsung di Toko Buku Kinokuniya, Plaza Senayan pada hari Jumat (19/9).

Buku berjudul Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa ditulis oleh Gagah Ulung dan Deeron. Di buku ini dituliskan bermacam-macam kuliner Arab yang ada di pulau Jawa, tepatnya di wilayah Jakarta, Bogor, Pekalongan, dan Surabaya. Selain itu, kedua penulis juga

menceritakan pengalaman mereka saat mencicipi aneka hidangan Arab tersebut. Setidaknya ada 60 tempat makan yang diulas dalam buku setebal 208 halaman ini. Selain itu, juga terdapat beberapa resep masakan khas Arab di halaman-halaman terakhir.

Berbeda lagi dengan buku berjudul 30 Resep Masakan Arab Rumahan. Buku ini berupa kumpulan resep yang ditulis oleh Balqies Batarfie. Selama ini, wanita berdarah Arab ini memiliki usaha katering yang menjadi langganan Istana Bogor selama 20 tahun lebih. Beragam resep yang ia tuliskan berdasarkan pengalamannya memasak selama ini dan warisan dari leluhurnya. Untuk citarasa dari masakannya sudah disesuaikan dengan citarasa lidah Indonesia. Resep masakan dalam buku ini dibagi menjadi 4 tema, yakni aneka nasi, aneka lauk, aneka kue, dan aneka minuman.



 **DENGARKAN PROGRAM**



Bersama **yukmakan.com**

SETIAP JUMAT, JAM 10.00-11.00 WIB

hanya di

 **100.6 fm**
heartline
karanvaci



Heartline FM 100.6



@Heartline1006FM



www.heartline.co.id



24C6F325

Sporade Minuman Isotonik Terbaru Dari AJE Indonesia

Menjalani kehidupan di kota besar, membuat kita ikut dalam gaya hidup yang sangat aktif dan padat dengan segudang aktivitas. Oleh karena itu, sering kali kita merasakan dehidrasi atau kekurangan cairan karena aktivitas yang dijalannya. Sporade adalah minuman isotonik terbaru yang siap mendampingi kaum urban untuk menjalani aktifitasnya tanpa perlu khawatir kekurangan cairan.

Oleh: Arwina Pratiwi

Sering kali kita merasa kelelahan mengerjakan tugas di depan komputer, sangat mudah berkeringat ketika baru saja berjalan sebentar, atau merasa pusing ketika berdiri setelah terlalu lama duduk. Gejala ini bisa jadi pertanda bahwa seseorang mengalami dehidrasi ringan. Hal ini juga dijelaskan oleh Dr. Michael Triangto Sp.KO, bahwa masyarakat yang hidup di kota besar dengan segala aktivitasnya sering kali mengalami dehidrasi, namun banyak yang tidak menyadarinya.

Beberapa waktu lalu, AJE Indonesia memperkenalkan produk terbarunya berupa minuman isotonik untuk membantu melengkapi kebutuhan masyarakat urban yang sangat



aktif. Minuman isotonik ini bernama Sporade. Sporade hadir dengan rasa citrus yang segar, dan dapat langsung menggantikan cairan tubuh yang hilang saat beraktivitas. Sporade juga tidak mengandung bahan pengawet, pemanis buatan, ataupun zat pewarna, sehingga aman untuk dikonsumsi setiap harinya. Dikemas dengan teknik hot filling bottling, dalam kondisi higienis, serta memastikan kualitas terbaiknya dalam setiap kemasan botol. Hal ini dijelaskan oleh Hendrik Simon selaku Brand Manager Sporade.

Di acara peluncuran minuman isotonik yang berlangsung di kawasan Jakarta Selatan pada 2 Oktober 2014 lalu, juga dijelaskan bahwa, Sporade mempromosikan gaya hidup aktif dengan menjadi pendukung resmi untuk acara Jakarta Music Run 2014 yang berlangsung di Gelora Bung Karno pada tanggal 12 Oktober 2014 lalu. Terhitung diluncurkannya secara resmi kemarin, minuman isotonik Sporade sudah dapat ditemukan dengan mudah di seluruh Indonesia yang tersedia di toko-toko ritel modern. Sporade hadir dalam kemasan 500 ml dengan harga Rp. 4000,- per botolnya.

Foto: Wina

Canon

Delighting You Always

CANON PHOTOMARATHON INDONESIA VI 2014

HADIR KEMBALI DI 3 KOTA

Ajang perhelatan fotografi terbesar di Asia
hadir kembali untuk Anda di
Jakarta, Yogyakarta, dan Medan

MENANGKAN!!

Total Hadiah senilai Ratusan Juta Rupiah
dan Puluhan Trip PhotoClinic
ke Destinasi Eksotis di Dalam & Luar Negeri



MEDAN

SABTU / 11 OKTOBER 2014
LAPANGAN MERDEKA

YOGYAKARTA

MINGGU / 19 OKTOBER 2014
JOGJA CITY MALL *

JAKARTA

SABTU / 25 OKTOBER 2014
PLAZA SELATAN SENAYAN, GBK



Lomba
Foto

Hunting
Foto

Games
& Prizes

Seminar
Fotografi

* Dalam konfirmasi

INFORMASI & PENDAFTARAN: www.canon-asia.com/photomathon

Media Partner:

yukmakan.com

Presented By:



DATASCRIP
Business Solutions

CALL CENTER: (021) 2664 8999

Kampung Wong Kito di Summarecon Mal Bekasi

Summarecon Mal Bekasi kembali mengadakan event spesial bernama Festival Kuliner Bekasi. Tahun 2014 ini mengangkat tema “Kampung Wong Kito”, Palembang. Tidak hanya menghadirkan nuansa Palembang saja, pengunjung juga akan menemukan aneka hidangan khas Palembang dan juga hiburan ala Palembang.

Oleh: Maria Yuliana Kusri

Festival Kuliner Bekasi ini dilaksanakan di Area Parkir Barat The Downtown Walk Summarecon Mal Bekasi mulai 26 September hingga 19 Oktober 2014. Tujuan diadakan festival ini untuk melestarikan kekayaan kuliner Nusantara. Jika tahun ini mengangkat sajian Palembang, itu karena Palembang menjadi salah satu kota yang kaya akan ragam kuliner.

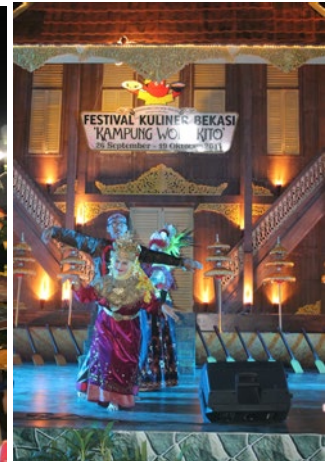
Aneka sajian khas Palembang yang dapat dijumpai di festival ini antara lain Pempek Pak Raden, Mie Celor Palembang, Pindang Pondok Wong Palembang, Tekwan Pondok Wong Palembang, Es Kacang Merah, Nasi Kapau, Oleh-oleh My Snacks. Selain itu, pengunjung juga akan menemukan beragam hidangan Nusantara lainnya. Misalnya Bakmie Jowo, Empal Gentong, Soto Padang & Nasi

Goreng Padang Hayuda, Nasi Timbel, Sate Jamur, Kupat Tahu Magelang, Pecel Madiun, dan beragam pilihan lainnya. Keberagaman sajian tersebut tentunya akan memanjakan pengunjung yang datang ke sana.

Selain bisa menikmati aneka hidangan nikmat, pengunjung yang berada di lokasi festival akan serasa ada di Palembang. Hal itu diperkuat dengan dihidarkannya replika Jembatan Ampera dan Rumah Limas yang dikenal sebagai rumah adat Palembang. Tidak ketinggalan, beragam hiburan khas Palembang seperti tari-tarian, musik, dan juga nyanyian

juga turut melengkapi.

Untuk bisa memperoleh aneka hidangan nikmat itu, pengunjung tinggal menukarkan uang dengan kartu khusus (Kartu Top Up) yang berfungsi sebagai alat bayar. Apabila nominal di kartu sudah habis, pengunjung bisa menambah nominal kembali di bagian kasir ataupun di area Bekasi Food City dan area Food Temptation. Kartu tersebut juga tidak memiliki batas waktu pemakaian dan dapat direfund kapan saja. Tentunya ini akan menjadi pengalaman tersendiri bagi pengunjung yang datang ke festival ini.



beeBUZZ!

KAPASITAS:

- 59 Seater (kursi 2-3)
- 48 Seater (kursi 2-2)
- 29 Seater (kursi 2-2)
- 11 Seater

FASILITAS:

- Reclining Seats
- Full AC
- 3 unit LCD Televisions*
- Cool Box
- Water Dispenser
- Karaoke System
- Individual Seatbelts*
- Closed Cabin Space
- Wireless Connection / WiFi*
- Electric Plugs
- DVD Player
- Sound System
- Emergency Exit
- High Platform
- Air Suspension
- Travel Insurance*
- Welcome Drink*
- Refreshments*

*Selama persediaan masih ada

*Syarat dan ketentuan berlaku

HARGA SPECIAL: TIKET MASUK KE TAMAN SAFARI INDONESIA



Educational Tour & Company Outing & Family Gathering



3 LCD Televisions



Cool Box



WiFi & Plugs



High Platform



Water Dispenser



Reclining Seats



Interior Ambient Light



Individual Seatbelts



Air Suspension

THE MARKET COOKING DEMO WITH CHEF TEMMY



Cooking Demo merupakan salah satu *event* rutin yang diadakan yukmakan.com. Bulan ini, menggandeng The Market mengadakan *cooking demo* bersama Chef Temmy. "All About Chicken" pun diangkat menjadi temanya. Chef Temmy pun dengan antusias membagikan ilmunya pada peserta *cooking demo*.

Oleh: Arwina Pratiwi



Untuk kesekian kalinya yukmakan.com mengadakan acara *cooking demo* bersama para chef profesional yang tergabung dengan Association Profesional Chef (ACP). Kali ini The Market menjadi *partner* pada acara *cooking demo* yang berlangsung

pada tanggal 27 September 2014 lalu. Acara *cooking demo* ini diadakan di The Market yang berlokasi di Summarecon Digital Centre (SDC). Selain mendemokan beberapa hidangan andalannya yang berbahan dasar ayam, Chef Temmy juga memberikan ilmu serta tips-tipsnya dalam mengolah

bahan dasar ayam.

Acara dimulai tepat pukul 14.00 WIB, sapaan hangat MC dan Chef Temmy disambut dengan baik oleh para Yukmakaners dan beberapa pengunjung The Market. *Cooking demo* dimulai dengan resep pertama yakni Aglio e Olio with Chicken Strip. Ditengah-tengah mengolah bahan makanan dari resep pertama, Chef Temmy mengajarkan cara membuat mayonaisse sendiri yang lebih alami dan lebih sehat tanpa bahan pengawet.

Kemudian lanjut ke menu yang kedua, yakni Chicken Salad. Tips-tips tentang mengolah ayam yang baik dan benar pun dibagi oleh Chef Temmy, para peserta *cooking demo* terlihat sangat antusias terlihat dari banyaknya yang bertanya di tengah-tengah memasak. Sampai lah pada menu terakhir yakni Chicken Sandwich, dimana pengolahan ayamnya berbeda lagi dengan sebelumnya.

Seluruh peserta *cooking demo* yang hampir mencapai 30 orang ini pun ikut mencicipi seluruh sajian yang telah didemokan Chef Temmy. Komentar dan reaksinya pun berbeda-beda. Tak terasa hari sudah semakin sore dan ketiga resep pun sudah diperagakan, saatnya acara berakhir.

Cooking demo pun ditutup dengan pembagian hadiah, goodie bag, serta foto bersama. Bagi yang ingin menjadi peserta di *cooking demo* bulan depan, jangan lupa mendaftar di website yukmakan.com ya.

Foto: Tim yukmakan.com

Mengintip Aneka Sate Indonesia

Jika Anda merupakan asli penduduk Indonesia, pastinya sudah sangat mengenal sajian khas satu ini yang bernama Sate. Menu ini juga sudah banyak dikenal di manca negara, namun apakah ada yang mengetahui jika olahan sate di Indonesia lebih beragam. Di sini akan dijelaskan lebih dalam lagi tentang olahan sate di Indonesia. Kira-kira ada berapa jenis menu sate yang tersedia di Indonesia ya?

Oleh: Arwina Pratiwi



Sate atau satai adalah makanan yang terbuat dari potongan daging berukuran kecil dan ditusuk dengan tusukan. Tusukan yang biasa digunakan pun banyak jenisnya, ada yang dari lidi (tulang daun kelapa kering), potongan bambu, dan ada juga yang menggunakan jeruji besi. Setelah selesai ditusuk, sate dibakar di atas bara api yang berasal dari areng kayu atau batok kelapa. Proses ini selalu dilakukan setiap kali ingin membuat sate, yang membedakan adalah bahan dan cara penyajiannya.

Lalu apa saja *sih* daging yang biasa digunakan dalam membuat sate? Daging yang biasa digunakan dalam pembuatan sate ini adalah daging ayam, kambing, domba, sapi, kelinci, kuda, babi, dan beberapa lainnya. Namun ada juga sate yang terbuat dari jerohan, misalnya usus, ati ampela, jantung, paru, dan lainnya.

Selama ini sate dikenal berasal dari Jawa, namun penyebarannya sampai ke seluruh pelosok wilayah Indonesia. Beberapa daerah di Indonesia pun memiliki khas sate masing-masing dengan olahan bumbu dan penyajian yang berbeda-beda pula. Menu ini juga sudah dikenal di beberapa negara dan dapat dijumpai di sana, seperti Negara Malaysia, Singapura, Filipina, Thailand, bahkan sempat populer di Belanda.

Makanan khas Indonesia ini juga masuk dalam 50 hidangan paling lezat di dunia (World's 50 most delicious foods) melalui jejak pendapat yang digelar oleh CNN Go pada tahun 2011 dan menduduki peringkat ke-14 bersama daftar makanan lainnya dari seluruh negara.

Dalam penyajiannya, sate

selalu diberi saus. Tetapi setiap saus yang disajikan berbeda-beda, tergantung dari mana resep itu berasal. Saus yang paling sering digunakan adalah saus kacang atau bumbu kacang, bumbu kecap, dan lain sebagainya. Sate biasa juga disajikan dengan nasi hangat, lontong atau ketupat, dan disertai acar yang terbuat dari irisan bawang merah, mentimun, dan cabai rawit.

Jenis-jenis Sate

Di Indonesia, sate umumnya dijual dengan cara berkeliling, tenda kaki lima, warung tepi jalan, sampai di restoran kelas atas. Indonesia memiliki koleksi jenis menu sate paling kaya di dunia, penamaannya pun biasanya diambil dari tempat asal atau bahan bakunya. Berikut kita akan membahasnya satu per satu.

Sate Madura

Kenapa dinamakan Sate Madura? Itu karena makanan ini berasal dari Madura. Jenis sate ini juga menjadi makanan paling populer di Indonesia. Biasanya bahannya menggunakan daging ayam atau daging kambing, dengan bumbu kecap manis dan gula jawa yang dicampur bawang putih, bawang goreng, kacang tanah yang sudah dihaluskan, petis, kemiri, dan garam.

Ada dua cara penyajian Sate Madura, jika Sate Ayam dihidangkan bersama bumbu kacang sedangkan Sate Kambing dihidangkan dengan kecap manis yang ditambah irisan bawang merah, rawit, dan tomat. Untuk menyantap Sate Madura biasanya didampingi dengan nasi putih, irisan lontong, atau irisan ketupat serta ditambah dengan acar.

Sate Padang

Sate ini berasal dari Padang, Sumatra Barat. Sate ini biasanya terbuat dari jerohan sapi atau kambing yang direbus dengan bumbu, lalu dipanggang atau dibakar. Namun ada juga yang menggunakan daging sapi. Yang membedakan adalah dari bumbu atau sausnya. Saus yang digunakan biasanya berwarna kuning dan kental, terbuat dari tepung beras yang dicampur kaldu daging dan jerohan, kunyit, jahe, bawang putih, ketumbar, lengkuas, jintan putih, bubuk kari, dan garam.

Sebagian orang mungkin tak tahu jika Sate Padang terbagi menjadi dua jenis, yakni Sate Padang Pariaman dan Sate Padang Panjang. Yang membuat beda dari kedua jenis Sate Padang ini adalah citarasa dari bumbu atau sausnya yang berwarna kuning tersebut.

Sate Ponorogo

Jenis sate yang berasal dari salah satu kota di Jawa Timur ini, umumnya terbuat dari daging ayam yang direndam dalam bumbu kecap. Cara penyajiannya, sate diberi bumbu kacang dan sambal, serta ditambah irisan bawang merah dan cabai rawit juga jeruk nipis. Yang membuat unik, karena dalam satu tusuk sate hanya terdapat satu irisan daging ayam yang berbentuk memanjang.

Sate Tegal

Jenis sate ini biasa dikenal masyarakat dengan sebutan Sate Balibul (baru lima bulan), karena daging yang digunakan adalah daging kambing muda yang berumur dibawah lima bulan. Di Tegal sendiri sate ini dijual dalam satuan kodi. Sekodi terdiri dari



Sate Ambal

20 tusuk yang setiap tusuknya terdapat empat potong daging yang di tengahnya diberi satu potong lemak. Terkadang lemak bisa diganti dengan potongan hati, jantung, atau ginjal kambing.

Proses pengolahannya sama, yakni dibakar atau dipanggang dalam bara arang, hanya saja sate ini tidak dibumbui sebelum dibakar. Sate disajikan dengan kecap manis yang diencerkan ditambah air panas, irisan cabai, irisan bawang merah, tomat hijau, dan nasi putih yang ditaburi bawang goreng di atasnya.

Sate Ambal

Sate jenis ini berasal dari Kebumen, Jawa Tengah. Bahan yang digunakan adalah daging ayam kampung. Uniknya, sate tidak menggunakan saus kacang atau bumbu kacang, melainkan tempe tumbuk yang dicampur

cabai dan aneka bumbu lainnya. Sebelum dibakar, daging ayam dibaluri dan direndam dengan bumbu selama dua jam, tujuannya agar bumbu meresap sempurna. Sate ini dimakan bersama dengan ketupat.

Sate Blora

Jenis sate ini ukurannya lebih kecil di antara sate lainnya. Sate ini menggunakan daging ayam dan kulit ayam dengan irisan yang lebih kecil. Menu ini berasal dari daerah Blora, Jawa Tengah. Disajikan dengan bumbu kacang, bersama nasi putih dan juga sop yang terbuat dari santan.

Sate Banjar

Hidangan ini berasal dari Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Sate jenis ini pun banyak dicari dan dikonsumsi oleh warga sekitar. Bahan bakunya menggunakan

daging ayam yang hanya dikecapi saat dibakar dan disajikan dengan bumbu kacang yang sedikit lebih kental.

Sate Makasar

Sate ini terbuat dari jerohan sapi ataupun kambing yang dibumbui oleh saus belimbing. Sehingga memiliki rasa yang sangat khas yakni rasa asam dan pedas, beda dengan sate lainnya yang menggunakan bumbu. Sate Makasar ini dihidangkan justru tanpa bumbu.

Sate Buntal

Menu yang berasal dari Kota Solo, Jawa Tengah ini terbuat dari daging sapi atau daging kambing yang dicincang halus. Kemudian dibungkus dengan selaput membran daging dan dililitkan di tusukan bambu. Kalau dilihat dari ukurannya, sate ini berbentuk lebih besar dibandingkan sate lainnya. Untuk menyajikannya, setelah dibakar di atas arang, sate ini dilepaskan dari tusukannya lalu diiris-iris dan disajikan dengan kecap manis serta merica bubuk.

Sate Marangi: adalah sate khas Sunda yang sering dijumpai di Purwakarta, Cianjur, dan Bandung Jawa Barat. Bumbu yang digunakan pada sate ini terbuat dari pucuk bunga kecombrang dan tepung ketan. Aroma kecombrang memberikan citarasa tersendiri.

Sate Lembut: Sate ini sudah terbilang langka dari masyarakat Betawi. Sate ini berasal dari wilayah Kebon Kacang, Jakarta Pusat. Terbuat dari daging cincang yang dicampur dengan bumbu, sama seperti Sate Pusut. Dan disajikan bersama Ketupat Laksa Betawi.



Sate Lilit

Bali pun memiliki jenis sate yang khas, namanya adalah Sate Lilit. Sate ini terbuat dari daging cincang, bahan dagingnya bisa bervariasi. Daging yang bisa digunakan adalah daging sapi, ayam, ikan, babi, atau kura-kura.

Daging yang sudah dicincang halus ini dicampur dengan bumbu seperti kelapa parut, santan kental, jeruk nipis, bawang merah dan merica. Setelah adonan dibentuk dan dililitkan di tusukannya. Keunikan sate lilit ini terletak pada tusukannya yang sering kali menggunakan batang serih dalam setiap penyajiannya.

Sate Pusut

Sate ini berasal dari Lombok. Bahannya daging sapi, ayam, atau ikan yang dicincang halus. Kemudian dicampur dengan kelapa parut dan bumbu lainnya. Sama seperti Sate Lilit, adonan Sate Pusut dililitkan ke batang kayu yang kemudian dipanggang.

Sate Kambing

Bahan bakunya dari daging kambing atau domba. Sate ini tidak dibumbui terlebih dulu sebelum dibakar, tapi langsung dipanggang di atas bara api. Penyajiannya hanya dengan kecap manis, irisan bawang merah, dan irisan tomat.

Sate Kerbau

Sate ini dikenal berasal dari daerah Kudus, sebuah wujud toleransi umat Muslim kepada umat Hindu sebagai pengganti daging sapi. Daging kerbau dimasak dengan gula jawa, ketumbar, jintan putih, dan bumbu lainnya hingga empuk. Sebagian ada juga yang menggiling daging agar empuk. Barulah dibakar, dan disajikan dengan saus yang terbuat dari santan, gula jawa, dan bumbu lainnya. Penyajian secara tradisional biasanya menggunakan daun jati.

Sate Kelinci

Bahan bakunya menggunakan daging Kelinci. Disajikan dengan irisan bawang merah, bumbu kacang, dan kecap manis. Sate ini cukup mudah ditemui di

daerah Jawa, biasanya di kawasan pegunungan seperti Lembang-Jawa Barat, Kaliurang-Yogyakarta, Tawangmangu-Jawa Tengah, Telaga Sarangan-Jawa Timur, dan lainnya.

Sate Bandeng

Sate ini berasal dari Banten. Berbahan dasar ikan bandeng tanpa menggunakan duri dan tulang ikan, setelah dibumbui kemudian dimasukkan kembali ke dalam kulit ikan bandeng. Lalu ikan dijepit dengan bambu dan kemudian dipanggang atau dibakar.

Sate Belut

Satu ekor belut ditusuk dan dililitkan pada batang bambu lalu dibakar. Menu ini berasal dari daerah Lombok, NTB.

Sate Kuda

Masyarakat Yogyakarta sering menyebutnya "Sate Jaran", terbuat dari daging kuda dan disajikan dengan irisan bawang merah, merica, kol, dan kecap manis.

Sate Ular

Tak banyak yang menjual sate jenis ini, hanya warung khusus. Daging





yang biasa digunakan adalah ular sendok, kobra, atau sanca. Disajikan bersama irisan bawang merah, merica, acar, dan kecap manis.

Sate Babi

Menu ini lebih populer di kalangan Tionghoa Indonesia. Jenis sate ini lebih sering ditemukan di Pecinan atau di pemukiman mayoritas non Muslim.

Sate Jerohan

Sate biasanya disajikan bersamaan dengan menu makanan lainnya seperti Bubur Ayam, Soto, Nasi Uduk, Nasi Kuning, Nasi Goreng dan lainnya. Sate ini terdiri dari Sate Paru, Sate Ati Ampela, Sate Jantung, dan Sate Usus. Cara penyajiannya tidak hanya dibakar, tapi sering kali digoreng hingga kering.

Sate Telur Puyuh

Berbahan telur puyuh yang direbus kemudian ditusukkan pada sebuah lidi. Sate ini tidak melalui proses panggang atau bakar, biasanya sate ini hanya direbus dengan bumbu semur.

Sate Telur Muda

Terbuat dari telur muda yang belum jadi (uritan), biasanya telur ini diperoleh dari ayam betina.



YUK LEBIH TAHU

Telur muda ini dimasak terlebih dahulu dengan bumbu, setelah itu barulah ditusuk dan digoreng.

Sate Kerang

Menggunakan kerang sebagai bahan utamanya. Kerang yang sudah dibumbui kemudian direbus dan ditusuk. Sate ini biasanya menemani hidangan lainnya.

Sate Susu

Jenis Sate ini juga terbilang unik, pasalnya sate ini terbuat dari brisket sapi atau payudara sapi. Sate ini memiliki citarasa susu yang disajikan bersama dengan sambal. Menu ini dapat ditemui di daerah Jawa dan Bali.

Sate Kulit

Sate ini menggunakan bahan dasar kulit ayam. Setelah dibumbui, kulit kemudian ditusuk dan dimasak. Proses memasaknya selain bisa dibakar, sate ini biasanya juga digoreng.

Sate Kikil

Sate ini lebih dikenal dengan sebutan Sate Cecek. Makanan Khas Jepara ini sering kali dijadikan lauk saat makan, karena menu ini merupakan menu pokok masyarakat Jepara pada era kolonial Belanda.

Itulah beberapa jenis aneka sate dari masing-masing daerah dan bahan bakunya. tentunya masih banyak jenis sate lainnya Selain sajian aneka sate yang sudah disebutkan di atas, masih ada juga sajian sate lainnya seperti Sate Torpedo, Sate Kelapa, Sate Bebek, Sate Otak Sapi, Sate Bekicot, Sate Keong, dan lain sebagainya.

Itu karena Indonesia sangat kaya akan ragam kuliner khas setiap daerahnya. Bagaimana, tertarik mencicipi sajian sate lainnya? Tak ada salahnya untuk mencicipi kekayaan kuliner Indonesia lainnya.

THE FOODHALL

FRESHNESS QUALITY SERVICE

THE FOODHALL GOURMET
FRESHNESS QUALITY SERVICE

daily
foodhall

*Freshness guaranteed,
Premium quality,
Excellent service*

As the market leader and pioneer for gourmet supermarket in Indonesia, TheFoodHall carry various imported and local fresh produce, ranging from vegetables, fruits, beef, poultry as well as seafood that is guaranteed fresh every day.

Come and visit TheFoodHall today and be satisfied.

Daily Foodhall provides a wide variety of daily necessities, consist of more than 5000 products,

ranging from fresh fruits and vegetables, fresh meat, confectionary, groceries, household, personal care, ready-to-eat food, ala carte menu and many more.

It offers and caters to our customers sumptuous desire of food in all celebrations within a compact but comfortable space in a big city lifestyle.

Come and visit TheFoodHall Kitchen & Daily Kitchen to satisfy your taste bud. We serve various menu from around Asia such as famous Indonesian Nasi Goreng Kampung to International menu such as pasta, pizza, steak and many more.

Simply CHOOSE, COOK and ENJOY, pick from our fresh selection of meat, seafood, vegetable, and simply request to our kitchen to have them fried, grill or sauté, with only a minimum charge and enjoy them right away.

Our stores:

TheFoodHall Gourmet Plaza Indonesia

TheFoodHall

Plaza Senayan | Kelapa Gading | Pondok Indah Mall 2 | Senayan City | Grand Indonesia
Kebon Jeruk | Bellezza Permata Hijau | Alam Sutera | Summarecon Mal Bekasi

Daily Foodhall

Puri Casablanca | Gardenia Boulevard | Setiabudi | Bellagio Mall | fX Sudirman
Dmall Depok | Ancol Mansion | Pavilion | Senayan Residence | Green Terrace TMII
SOHO Paris Van Java (Bandung)



**BBQ
Services**
AVAILABLE

**Throw a
party,
and let us do
the grilling**

for further information and question, visit our website

www.foodhall.co.id



Join our  at facebook.com/foodhallstore

Oryx Beef 1 Meter Andalan Oryx Bistro



Oryx Beef 1 Meter



Banana and Chocolate Puff



Fusilli Marinara

Oryx Bistro hadir melengkapi wacana kuliner dengan menawarkan aneka sajian fusion yang nikmat. Pengunjung yang datang tinggal pilih mana yang lebih disukai, baik itu hidangan tradisional, Asia, hingga bergaya *Western*, semuanya ada di tempat ini. Salah satu yang menjadi andalannya adalah Oryx Beef 1 Meter.

Oleh: Maria Yuliana Kusri

Meski baru 5 bulan berdiri, ternyata Oryx Bistro mampu menyedot banyak peminat. Jordan Oemarta selaku *chef* di sana mengungkapkan, Oryx Beef 1 Meter sebagai menu andalan Oryx Bistro. Oryx Beef 1 Meter yang seporsinya dihargai Rp 85.000,- tersaji dengan tampilan yang cantik sekaligus unik. Potongan *beef* berukuran sedang ditusukkan pada besi yang panjangnya sekitaran 1 meter. Selain ada potongan *beef* 200 gram, juga ada potongan jamur dan paprika yang menemani.

Sebagai pelengkap, ada salad sayuran di bagian bawah *beef*. Sedangkan untuk cocolannya disediakan saus kacang yang sedap. Selain memiliki tampilan yang menggoda, citarasa dari sajian satu ini juga enak. Dagingnya terasa empuk dengan bumbu yang telah merasuk sempurna hingga ke bagian dalamnya. Salad sayur juga sangat *fresh*, cocok dijadikan pendamping dari si *beef*.



Iga Bakar Bumbu Bali



Penne with Slice of Beef Black Pepper Sauce

Hidangan lain yang tidak kalah sedap dan patut untuk dicoba adalah Iga Bakar Bumbu Bali, Oryx Traditional Indonesian Fried Rice Special, Nasi Rames untuk pilihan hidangan Nusantara. Sedangkan untuk pilihan *Westernnya* ada Cream Mushroom Soup, Penne with Slice of Beef Black Pepper Sauce, Fusilli Marinara Seafood, Rolled Banana and Chocolate Puff, dan Warm Chocolate Melt Cake. Beragam sajian di Oryx Bistro itu ditawarkan dengan harga mulai dari Rp 15.000,- hingga Rp 120.000,- untuk termahalnya.

Penasaran dengan berbagai hidangan di Oryx Bistro? Langsung saja datangi restonya yang buka setiap hari mulai jam 07.00 dan tutup jam 22.00 di saat weekdays dan khusus hari weekend buka lebih panjang hingga jam 24.00 WIB.

Oryx Bistro

Aeropolis Complex
Jl. Raya Marsekal Surya Darma, Banten, Tangerang
021 - 55720077



Nasi Goreng Kampung



Beef Ribs



Ayam Panggang Madu



Kiwi Lime Cooler



Strawberry Punch



SANTAPAN NIKMAT DENGAN NUANSA SERBA JAZZ

Kabar gembira untuk pecinta musik jazz, tak perlu lagi bingung atau susah mencari sebuah tempat untuk menikmati alunan musik jazz. Karena belum lama ini ada sebuah resto yang *non stop* menghadirkan spesialis musik jazz, resto itu bernama Intro Jazz Bistro & Cafe. Dimana alunan musik jazz selalu diputar sambil menemani para pengunjungnya menyantap makanan. Resto ini juga sesekali menampilkan *live music* dari para pemain musik Jazz.

Oleh: Arwina Pratiwi

Kecintaan sang *owner* terhadap musik jazz membuatnya memiliki ide untuk membuka sebuah tempat yang selalu bisa menikmati musik jazz sambil bersantai dan berkumpul dengan teman-temannya. Untuk menikmati alunan musik Jazz, Intro Jazz Bistro & Cafe juga menyuguhkan aneka minuman dan juga makanan yang tak kalah lezatnya. Seorang *chef* profesional dari hotel bintang 4 pun sengaja digajetnya untuk menyajikan suguhan yang istimewa.

Intro Jazz Bistro & Cafe memiliki beberapa minuman favorit para pengunjungnya, salah satunya kopi. Kopi yang digunakan disini merupakan kopi asli Indonesia yang terbilang langka, pasalnya kopi ini hanya tumbuh secara liar di hutan-hutan Papua. Sehingga membuatnya langka dan memiliki kualitas terbaik di Indonesia. Selain kopi, olahan *mocail* dari sang bartender pun menjadi favorit. Seperti Dragon Kiss, Kiwi

Lime Cooler, Strawberry Punch, Virgin Mojito dan masih banyak lagi.

Kalau soal makanannya jangan ditanya, olahan dari Chef Prayogo ini tak kalah enak. Oleh karenanya Intro Jazz Bistro & Cafe memiliki *signature dish* yang juga menjadi favorit para pengunjung. Seperti Nasi Goreng Kampung, Ayam Panggang Madu, Beef Ribs, Tenderloin Rouge dan lainnya. Resto berkapasitas 150 *seat* ini selalu menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi, namun menawarkan harga yang bersahabat dengan kantong. Untuk kisaran harga di Intro Jazz Bistro & Cafe mematok mulai dari Rp. 30.000,- hingga Rp. 125.000,- untuk makanan.

Buat yang ingin merasakan suasana di resto ini, Intro Jazz Bistro & Cafe buka setiap jam 10.00-22.00 WIB sedangkan setiap hari Jum'at dan Sabtu buka pada jam 10.00-00.00 WIB. Dan untuk info tambahan, Intro Jazz Bistro & Cafe menghadirkan *live music* setiap hari Jumat dan Sabtu.

Intro Jazz Bistro & Cafe

Sunburst CBD Lot II/18c
Jl. Boulevard BSD Timur, BSD City,
Tangerang Selatan
021 - 36908899

Foto: Andy Permana

Melirik Hidangan Non Halal yang Lezat di Jakarta Utara



pun semakin berbahagia, karena di Song Fa Ba Kut Teh bisa *refill* kuah. Seporsi Pork Ribs Soup Reguler dihargai Rp. 68.000,- serta Rp. 88.000,- untuk porsi yang lebih besar.

Selain memiliki olahan bakut bercitarasa juara, *outlet* berkapasitas 100 *seats* ini juga memiliki pilihan menu lainnya. Pilihannya juga tidak kalah lezatnya dengan bakut. Beberapa di antaranya adalah Braised Pig's Trotter, Pork Tenderloin, Pig's Tail Soup, Salted Vegetables, Xio Bai Cai, La-mian, dan masih banyak lainnya. Untuk minumannya, pengunjung bisa menemukan pilihan Barley, Soya Bean, Si Mud Coffee, dan aneka Chinese Tea.

Tak hanya sajian berkualitas saja, pengunjung juga akan mendapatkan pelayanan memuaskan. Baik itu dari pelayanan karyawan juga suasana resto yang nyaman. Song Fa Ba Kut Teh buka setiap hari. Untuk jam operasionalnya, buka mulai jam 11.30 dan tutup pada jam 22.00 WIB

Song Fa Ba Kut Teh

Ozone Mall Lt. 1
Jl. Pantai Indah Kapuk Utara No. 34,
Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara
021 – 29673670

Foto: Andy Permana



Song Fa Ba Kut Teh resmi membuka gerainya di Indonesia pada 24 Juni 2014. Selama ini, Song Fa Ba Kut Teh hanya dapat dijumpai di Negara Singapura saja. Dengan membuka cabang di Indonesia, tepatnya di Pantai Indah Kapuk, Jakarta, tentunya menjadi kegembiraan tersendiri bagi penikmat hidangan *non* halal.

Oleh: Maria Yuliana Kusri

Mengambil lokasi di dalam Ozone Mall, hidangan yang ditawarkan adalah bakut dan berbagai olahan lain yang berbahan dasar babi. Salah satu menu terpopuler adalah Pork Ribs Soup. Dagingnya memiliki citarasa lezat, ditambah dengan kuahnya yang panas dan wangi. Kuahnya diracik menggunakan rempah-rempah, khususnya lada dan juga bawang putih. Gurih, enak, dan segar begitu terasa disetiap suapannya. Pengunjung

Ramen Citarasa Otentik



Shiromaru Motoaji



Akamaru Shinaji



Grilled Chicken Bun



Ippudo Teppan Rice with Beef

Mengaku diri sebagai penyuka ramen, sepertinya wajib datang dan mencobanya di tempat ini. Resto bernama Ippudo ini hadir di Pacific Place dengan konsep yang nyaman. pengunjung pun dapat menyantap ramen yang bercitarasa otentik dengan puas.

Oleh: Maria Yuliana Kusri

Ippudo pertama kali berdiri di Jepang pada tahun 1985. Upaya dan usaha dari *owner* yang sungguh luar biasa hingga akhirnya mampu membuka banyak cabang di beberapa negara. Salah satunya adalah cabang di Jakarta, Indonesia yang resmi dibuka pada bulan September 2014. Hal itu juga untuk memenuhi banyaknya permintaan masyarakat Indonesia yang mengharapkan agar Ippudo bisa hadir di tanah air.

Salah satu menu andalan di



ippudo Bakuretsu Tofu

restoran berkapasitas 66 *seats* ini adalah ramen. Ramennya dihadirkan dengan citarasa yang benar-benar otentik. Citarasa yang dihadirkan sesuai dengan aslinya, tidak disesuaikan dengan citarasa Indonesia. Jadi jangan kaget kalau ramen di sini menggunakan *bak* (babi). Itu karena, babi menjadi salah satu bahan baku dari kuah ramen. Namun, untuk memenuhi pasar Indonesia akan disediakan ramen halal di awal tahun 2015 mendatang.

Ada 3 jenis ramen yang menjadi andalan di Ippudo, yakni Shiromaru Motoaji, Akamaru Shinaji, dan

Karaka-Men. Shiromaru Motoaji disajikan dengan mi tipis, pork loin, taoge, jamur kikuage, daun bawang dengan kuah tontsuke. Akamaru Shinaji menggunakan kuah tontsuke dengan campuran saus miso dan minyak bawang putih yang disajikan bersama mi tipis, pork belly, jamur kikuage, dan daun bawang. Terakhir adalah Karaka-Men yang memiliki citarasa lebih pedas karena menggunakan miso pedas, kacang mete, dan daging babi cincang.

Selain memiliki ramen, Ippudo juga menawarkan beragam sajian lainnya. Beberapa sajian itu antara lain Hakata Gyoza, Pork Bun, Bakuretsu Tofu, Salmon Roll, Beef Teppan Rice, Garlic Chicken Teppan Rice, dan lainnya. Beragam hidangan di Ippudo ini ditawarkan dengan harga antara Rp 25.000,- hingga Rp 90.000,-

Ippudo

Pacific Place Lt. 5 Unit 5.37,
Jl. Jend. Sudirman Kav. 52-53,
SCBD, Jakarta Selatan
021 – 57973339

Tampilan Baru Paradise Dynasty Central Park

Paradise Dynasty yang berlokasi di Central Park, Jakarta Barat menghadirkan nuansa baru pada konsep ruangnya. Resto yang terkenal dengan hidangan Xiao Long Bao itu jadi terlihat lebih lega dan terbuka. Pengunjung yang datang dan makan di resto pun dapat menikmati aneka hidangan dengan lebih leluasa.

Oleh: Maria Yuliana Kusriani

Awalnya, Paradise Dynasty menggunakan dinding kaca untuk mengelilingi ruangnya. Namun, beberapa waktu lalu resto berkapasitas 140 *seats* itu melakukan renovasi. Kini, dinding kaca sudah tidak ada lagi, sehingga ruangan restoran terasa lebih lega dan terlihat lebih lapang. Pengunjung yang datang dan makan di Paradise Dynasty pun lebih terasa santai dan menyatu dengan ruangan mal.

Selain ruangnya yang memiliki kebaruan, Paradise Dynasty Central Park juga menawarkan paket makanan dengan harga khusus. Paket makan ini hanya dapat ditemukan di cabang Central Park saja, tidak ada di cabang lain. Meskipun



Xiao Long Bao



La Mian with Poached Marbled Beef



Sautéed Spinach with Minced Garlic

paket makan di sini harganya cukup terjangkau, namun tidak menurunkan kualitas dari bahan makanan itu sendiri.

Ada 6 pilihan paket yang ditawarkan oleh Paradise Dynasty. Masing-masing paket terdiri dari 3 jenis makanan yang berbeda, seperti Xiao Long Bao, La Mian atau nasi, dan lauk atau sayuran. Paket A dan B ditawarkan dengan harga Rp 48.000,-. Paket C dan D ditawarkan seharga Rp 58.000,- sedangkan untuk pilihan paket

E dan F ditawarkan dengan harga Rp 68.000,- saja. Beragam paket tersebut tersedia dalam 2 pilihan, yakni halal dan non halal alias mengandung pork (babi). Tertantang dan tertarik untuk mencoba paket baru itu?

Paradise Dynasty

Central Park LG Unit 139-140,
Jl. Letjen S. Parman Kav. 28,
Grogol, Jakarta Barat
021 – 29200351

DIMSUM BRUNCH ORIENTAL CAFÉ



Seafood Combination



Dimsum Pokcay



Bakpau Telur Asin



Mantau Steam

luar dari dimsum ini, seperti croissant. Isian di dalamnya terdapat udang, jamur, dan kepiting. Unik, enak, dan bikin ketagihan.

Bakpau Telur Asin memiliki tampilan yang berbentuk landak, lengkap dengan duri serta matanya. Landak cantik ini memiliki isi yang cukup mengejutkan di bagian dalamnya. Bakpau ini berisi lelehan kuning telur asin. Rasa manislah yang paling dominan dari dimsum ini. Yang terakhir adalah Mantau Steam. Makanan ini ditampilkan layaknya sandwich. Mantau berwarna putih ini dilipat dan mengapit potongan timun, kembang tahu, potongan jamur, serta ebi. Sebagai pendampingnya, disediakan saus BBQ sebagai cocolannya.

Selain ada promo dimsum yang begitu menggugah selera, juga ada promo menu ala carte. Pilihannya adalah Crab Chinese Style (Rp 160.000,++ per porsi), Braised Beef Noodle (Rp 57.000,++ per porsi), dan untuk dessertnya ada Oriental Mix Fruit Ice (Rp 40.000,++ per porsi). Masing-masing sajiannya tentunya memiliki kekhasan serta citarasa yang berlainan.

Oriental Café, salah satu restoran di Redtop Hotel & Convention Center memberikan penawaran menu spesial bagi para pecinta hidangan Chinese, khususnya dimsum. Penawaran menarik tersebut berlaku mulai bulan Oktober dan akan berakhir pada akhir Desember 2014.

Oleh: Maria Yuliana Kusri

Dimsum Brunch hanya dapat dinikmati saat *weekend*, yakni hari Sabtu dan Minggu antara jam 10.00 hingga 15.00 WIB. Hanya dengan membayar Rp 88.000,- net maka pengunjung dapat menikmati beragam pilihan dimsum sepuasnya di Oriental Cafe. Sedikitnya ada 5 pilihan dimsum yang tersedia di promo tersebut.

Variasi dimsumnya antara lain Pokcay, Seafood Combination, Deep Fried Seafood Crispy, Bakpau Telur Asin, dan Mantau Steam. Masing-masing memiliki tampilan yang berbeda dengan citarasa yang juga beda.

Selain berisi pokcay, Dimsum Pokcay juga berisi udang. Uangnya berukuran cukup besar sehingga memunculkan rasa puas saat menikmati hidangan ini. Terlebih rasa dari dimsum ini sangat enak, gurih sedap di mulut. Seafood Combination hadir dengan tampilan yang lebih berwarna jika dibandingkan dengan pokcay. Pasalnya, di bagian atas dimsumnya terdapat potongan wortel, pipilan jagung, serta kacang polong.

Deep Fried Seafood Crispy hadir dengan tampilan yang berbeda dengan dimsum-dimsum kebanyakan. Jika dimsum umumnya dikukus, maka dimsum ini prosesnya digoreng. Tampilan

Foto: Rini

Oriental Cafe

Redtop Hotel & Convention Center
Jl. Pecenongan 72, Jakarta Pusat
021 – 3500077

MENIKMATI UDON & TEMPURA KHAS JEPANG DI **MARUGAME UDON**



Kamaage Udon

Selain terkenal dengan budaya dan tempat wisatanya, Jepang juga terkenal dengan lezatnya makanannya. Makanan Jepang pun dinilai cocok dengan lidah orang Indonesia, hal ini terlihat dengan banyaknya peminat makanan Jepang di Indonesia.

Oleh : Tri Prajoko

Seperti Yakiniku, Ramen, Tempura, dan Sushi. Kini muncul satu lagi makanan khas Jepang yang menjadi favorit baru di Indonesia, yaitu Udon. Didatangkan langsung dari Jepang, Marugame Udon siap menyajikan Udon yang telah disesuaikan dengan lidah orang Indonesia dan disajikan secara halal.

Karena tingginya minat orang Indonesia terhadap makanan

Jepang, maka PT. Sriboga Group mendatangkan Marugame Udon ke Indonesia. Setelah sukses dengan 7 *outletnya* yang tersebar di Jakarta dan Surabaya, kini Marugame Udon membuka gerai ke-8nya yang berlokasi di Grand Indonesia. Gerai ini akan mulai beroperasi pada 15 Oktober 2014.

Mengusung konsep *open kitchen*, dimana pengunjung dapat leluasa melihat langsung proses memasak dari Dapur Marugame. *Freshly Cooked*, terlihat dari udon & tempura yang baru dimasak saat ada konsumen yang memesan. Selain itu udon & tempura yang ada di display tidak akan lebih dari 20 menit, apabila lebih akan langsung ditarik dan diganti dengan yang baru. *Self Service*, konsumen harus mengantri sendiri untuk memilih makanan sambil melihat proses pembuatannya. Selain itu, terdapat meja khusus yang menyajikan pelengkap makanan seperti cabai rawit, daun bawang, wijen, jahe, dan tenkatsu, yaitu remah tempura yang renyah.

Terdapat 8 jenis pilihan udon yang tersedia, seperti Kamaage



Mentai Kamatama

Udon, Kake Udon, Tori Baitang Udon, Mentai Kamatama Udon, Zaru Udon, On Tama Udon, Niku Udon, Beef Curry Udon. Bagi yang tidak tertarik dengan udon, ada pilihan menu nasi seperti Tendon Seafood Rice, Tendon Tori Rice, Sukiyaki Beef Bowl, dan Beef Curry Rice.

Untuk pilihan tempura, tersedia Kakiage, Broccoli Tempura, Egg Tempura, Chicken Chilli Tempura, Skewered Tofu Roll, Kisu Tempura, Sweet Potato Tempura, Tori Tempura, Beef Croquette, dan Ebi Tempura.

Bagi anda yang ingin menikmati Udon & Tempura yang kental akan cita rasa Jepang, Marugame Udon sangat cocok untuk dijadikan pilihan. Harga yang ditawarkan oleh Marugame Udon cukup terjangkau. Untuk menu udon dan nasi mulai dari Rp. 33.000,- hingga Rp. 50.000,- dan Rp. 85.000,- untuk Kamaage Udon paket family, sedangkan untuk tempura mulai dari Rp. 7.000,- sampai Rp. 14.000,-/pcs.



Niku Udon

Marugame Udon

Grand Indonesia Shopping Town,
West Mall Lt. 3A Unit Ed1, 21 – 22a
Jl. MH. Thamrin No.1
Jakarta Pusat

Pilihan Tempat Makan di Wilayah Bandung

Bandung merupakan salah satu kota yang paling sering dikunjungi oleh para wisatawan. Disini terdapat berbagai tempat wisata menarik seperti Kawah Putih, Tangkuban Parahu, Trans Studio, Curug Dago, dll.

Selain tempat wisata, sekarang Kota Bandung juga memiliki berbagai taman yang khas seperti Taman Pustaka Bunga Cilaki, Taman Fotografi, dan Taman Jomblo. Tidak hanya banyak tempat wisata, Bandung juga memiliki banyak tempat wisata kuliner unik, lezat, dan khas yang dapat menarik wisatawan lokal ataupun *non* lokal. Dimana sajakah tempat makan yang bisa menjadi rekomendasi para wisatawan?.



Indonesia

Reds Dipo

Jl. Dipatiukur No. 1
Bandung
022 – 70233461

Kampung Daun

Jl. Sersan Bajuri KM 4,7
No. 88
Bandung 40154
022 – 227 87915

Saung Gawir Bungalow & Resto

Jl. Raya Ciwidey-
Rancabali KM. 5
Bandung 40973
022 – 2285920675

The Stone Café

Jl. Rancakendal Luhur
No. 5, Dago Atas,
Bandung 40198
022 – 22500577

Braga Permai

Jl. Braga No. 58
Asia Afrika, Bandung
022 – 224233778

Kopitiam Oey Braga

Jl. Braga No. 45
Bandung
022 – 224260612

Resep Moyang

Jl. Pahlawan No. 73
Surapati, Bandung
022 – 2500286

Dapur Dahapati

Jl. Cipaganti No. 146
Bandung 40131
022 – 227101301

Ma Uneh

Jl. RE. Martadinata
No. 157, Bandung
022 – 7218132

Warung Tekko

Jl. Setiabudhi No. 146A-B
Bandung
022 – 2043379



Asia

Sushi Tei

Jl. Sumatra No. 9
Bandung 40117
+622 242223181

Daiji Raamen

Cihampelas Walk
Young Street SG-09
Bandung 40131
022 – 22061000

Saisan Japanese Cuisine

Jl. Hegarmanah No. 28
Bandung 40141
022 – 22039359

Hakata Ikkousha

Jln. RE. Martadinata
No. 172, Bandung
022 – 723 1257

Tokyo Connection

Jl. Progo No. 5
Bandung 40121
022 – 24204335

Torigen

Jl. Setiabudhi No. 55
Bandung
022 – 2043163

Lotus Garden Restaurant

Jl. Asia Afrika No. 15-17,
Bandung
08122488080

Japanese Curry Corner

Jl. Cihampelas No. 186
Bandung 40131
08164211212

Queen

Savoy Homann Hotel
Jl. Dalem Kaum No. 79

Bandung
022 – 24204561

Mie Bakso Akung

Jl. Lodaya No. 123
Buah Batu, Bandung
022 – 7314746

Bandung Suki

Jl. Braga No. 70
Bandung 40111
022 – 24207452

Western

Café Oz

Jl. Bungur No. 23
Sukajadi, Bandung
022 – 22031621

Natural Resto and Strawberry Land

Jl. Tangkuban Parahu

No. 109, Bandung
087825527771

Jubilate Dine and Wine

Jl. Karangsari No. 14
Bandung 40161
022 – 295555586

Burgundy

Jl. Raya Maribaya
No. 163, Bandung
022 – 227871256

Hummingbird Eatery

Jl. Progo No. 14
Bandung
022 - 4212582

Maja House

Jl. Sersan Bajuri
No. 72, Lembang
Bandung Bandung
022 - 2788196

DIRECTORY

Root & Branch

Lobby Fave Premier
Hotel
Jl. Cihampelas
No. 127-129
Bandung 14044
022 – 22032316

Bawean Bakery and Restaurant

Jl. Bawean No. 4
Bandung
022 – 24204571

90 Gourmet

Jl. Riau No. 90, Bandung
022 – 24203295

Fukuzushi

Paris Van Java – Glamour
Level – 06
Jl. Sukajadi Blok C
No. 131-139
Bandung 40162
+62 22820 63732

Porto Restaurant

Jl. Setiabudhi No. 53
Bandung 40161
022 – 22041993

Le Marly Pantry

Jl. Citarum No. 10
Bandung 40115
2272 73533

The 18th Restaurant and Lounge

The Trans Luxury Hotel
Jl. Gatot Subroto
No. 289, Bandung
022 – 87348888

Fashion Pasta

Jl. Resort Dago Pakar
No. 18A, Dago Atas,
Bandung 40198
+62 2225 16101

Sierra Café & Lounge

Jl. Bukit Pakar No. 33
Bandung
+62 2225 12240

Atmosphere Resort Café

Jl. Lengkong Besar
No. 97, Bandung
+62 2242 62815

The Valley

Jl. Lembah Pakar Timur
No. 28, Bandung
022 - 2531052

Neny's Pavilion

Jl. RE. Martadinata
No. 112, Riau, Bandung
022 - 91752373



Rupa-rupa

Prima Rasa Bakery and Pastry

Jl. Kemuning No. 20,
Bandung
+62 2272 03440

Cizz Cake

Jl. Laswi No. 1A,
Gatot Subroto, Bandung
022 – 7230969

Sumber Hidangan

Jl. Braga No. 20-22
Bandung 40111
022 – 4236638

Kartika Sari Dago

Jl. Ir. H. Djuanda No. 85,
Bandung
022 – 2509500

Foresta Patisserie Et Boulangerie

Jl. Setiabudhi No. 53,
Bandung 40161
022 – 2041994

Gianni's

Jl. Cihampelas No. 205,
Bandung
+62 22203 7702

Roti Gempol

Jl. Gempol Wetan
No. 14-16, Bandung
2242 39469

Amanda Brownies

Jl. Raya Cibabat No. 357
Cimahi, Bandung
+62 22936 05099

Rasa Bakery & Cafe

Jl. Tamblong No. 15,
Braga, Bandung
022 – 4205330



Don't Miss the LEADING Food And Beverage Exhibition in Indonesia !

Indonesia is an archipelago comprising approximately 17,508 islands. It encompasses 34 provinces with over 238 million people, making it the world's fourth most populous country. The nation's capital city is Jakarta. Indonesia is a founding member of ASEAN and a member of the G-20 major economies. The Indonesian economy is the world's 16th largest by nominal GDP.



InterFOOD INDONESIA



INTERFOOD INDONESIA 2014

The 14th International Exhibition on Food & Beverage Products, Technology, Ingredients, Additives, Raw Materials, Services, Equipments, Supplies

12 - 15 NOVEMBER 2014

Venue : Jakarta International Expo - Kemayoran

FEATURING :

- Food & Beverage** • Products and Technology
- Agri Food, Agriculture Products**
- Bakery & Confectionery** • Bakery & Confectionery • Machinery
- Equipment • Supplies • Ingredients
- Food & Hospitality** • Wine & Spirits • Equipment • Supplies • Storage • Catering
- Restaurant • Services & Related Technology for Hotel • Cafe • Supermarket
- Food Ingredients** • Food Additives • Food Chemicals • Food Ingredients • Food Materials
- Herbal & Health Food** • Herbal & Health Food • Food Supplements
- Hotel and Retail Technology, Design & in Store Marketing**
- Supply Chain • Franchising & Licensing



Exhibition Organizer KRISTA EXHIBITIONS
Jl. Blandongan No.28d/g . Jakarta 11220. Indonesia
Phone +62 21 6345861, 6345862, 6334581, 6345002
Fax +62 21 6340140, 6342113
Email : info@kristamedia.com
Website : www.kristamedia.com

