

Seri Masak femina

PRIMARASA

a la **Cafe**



YUMMY

Seri Masak femina
PRIMARASA

a la **Cafe**



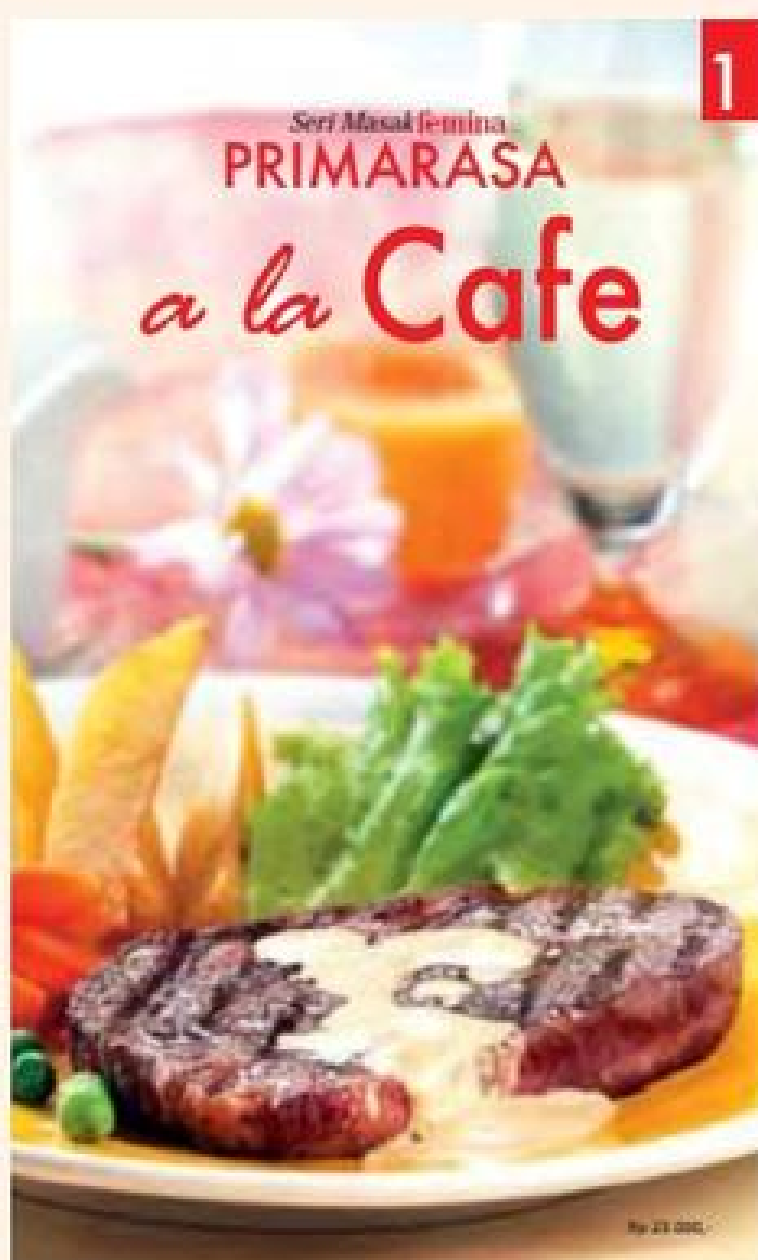
GAYA FAVORIT PRESS

Penerbit: PT GAYA FAVORIT PRESS, 2006
Jl. H.R. Rasuna Said Blok B Kav. 32 - 33 Jakarta
12910 Telp. (021) 5266666, 5253816, 5209370
Fax, (021) 5209366, 5262131

- **Penanggung jawab:** Mirta Kartohadiprodjo
 - **Editor:** Marulina Pane DH
 - **Penyunting:** Haryani Pulu
- **Redaksi:** Roos Suyono, Fenny Yuniyanti, Alexandrina SP, Trifina W. Herfan, Ursula Yulita, Sawitri Arum Sari, Diah Mitawati
 - **Penata Boga:** Meta Trilaksmi, Karlina Dwiyanana, Tim Primarasa
- **Dapur Uji:** Nani Bagus (Manager Pelaksana)
 - **Foto:** Ermina Simanjuntak (Koord.), M. Hasriel, Wijayanti Kusumawardini (Editor), Harry Hikmatullah, Denny Herliyanso, Ferry Zulfrizer, Dhany Indrianto, Honda Tranggono, Hermawan, Suryo Tanggono, Dachri MS, Itta Wijono, Bobo Firmansyah, Irvan Arryawan
 - **Artistik:** Utari Rusnawati, Arinto AD Trunopadi

Pencetak: PT GRAFIKA MULTI WARNA

Tata Usaha/Distribusi: Jl. Pulo Kambing I/24
Kawasan Industri Pulogadung, Jakarta 13930
Telp. (021) 4600156, 46820724, 70800460
Fax. (021) 4609293



Cover:
Rib Eye Steak

daftar isi

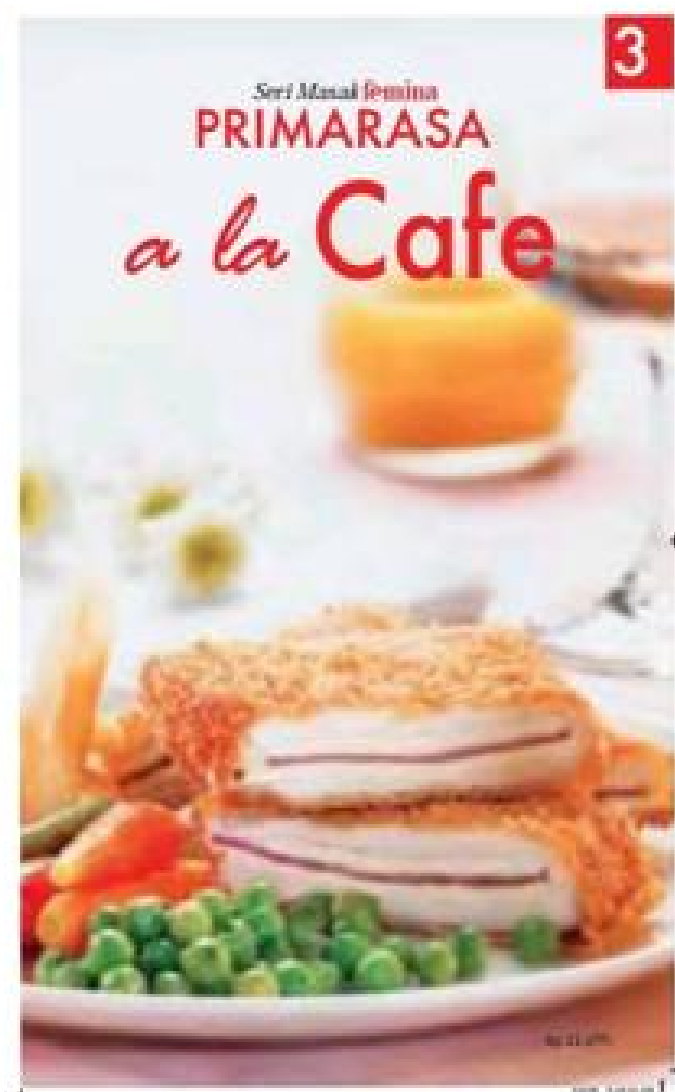
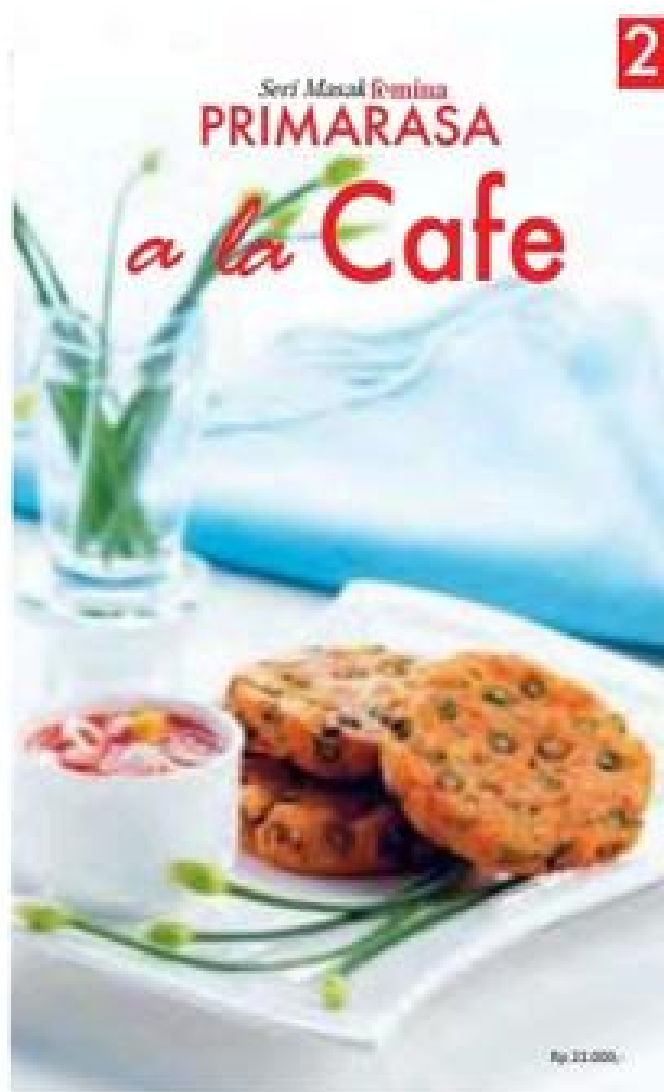
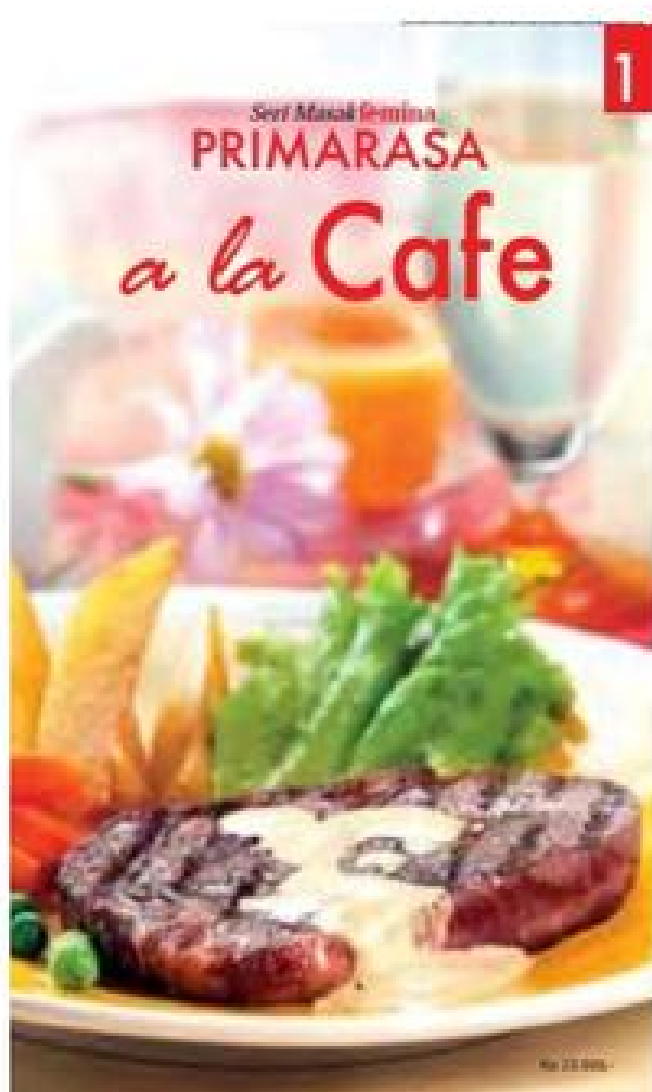
Daftar isi	2
Pengantar	3
Mushroom Cream Soup	4
Erwten Soep	6
Zupa-Zupa Tea Soup	8
Pangsit Pengantin	10
Eggcelent William's Cafe	12
Spicy Calamari Ring	14
Tomato Bruschetta	16
Onion Ring	18
Lapis Udang	20
Croque Monsieur	22
Mixed Salad	24
Potato Salad	26
Shrimp Cocktail	28
Beef Fried Rice	30
Tempura Soba	32
Chili Fettucini	34
Spanish Omelette	36
Broccoli & Cheese Potato	38
Chicken Kiev	40
Steak Gindara Saus Teriyaki	42
Kakap a la Meuniere	44
Rib Eye Steak	46
Beef Teriyaki	48
Chili Con Carne	50
Kebab	52
Blueberry Cheese Cake	54
Mango Pie	56
Coconut Pudding	58
Valentine's Choco Crepe	60
Mocca Milkshake	62
Indeks	64

Seri Masak **femina** PRIMARASA *a la* Café

Seri Masak femina Primarasa **a la Café & Kaki Lima** yang diterbitkan dalam bentuk lembaran telah habis terjual. Namun demikian masih banyak peminatnya. Untuk memenuhi keinginan tersebut Penerbit mencetak ulang seri ini dalam Format buku yang mungil dan praktis. Namun dibuat menjadi dua kelompok yaitu Seri a la Café dan Seri a la Kaki Lima.



Seri PRIMARASA **a la Café** terdiri dari 3 seri. Begitu pula seri Primarasa **a la Kaki Lima** dicetak dalam 3 seri.



Mushroom Cream Soup



BAHAN

75 g margarin
75 g bawang bombai cincang
200 g jamur kancing segar, cincang
30 g tepung terigu
600 ml kaldu
2 sdt mustard
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml krim kental

Jamur tumis

1 sdm margarin
50 g jamur kancing segar, iris tipis



Waktu:
60 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Mushroom Cream Soup



1 Panaskan margarin, tumis bawang bombai sampai layu. Masukkan jamur, aduk sampai jamur layu, tambahkan tepung terigu, aduk rata. Pindahkan ke dalam panci.



2 Tuang kaldu sedikit demi sedikit ke dalam panci sambil diaduk sampai adonan rata, didihkan. Masukkan mustard, garam dan merica, aduk, angkat, dinginkan.

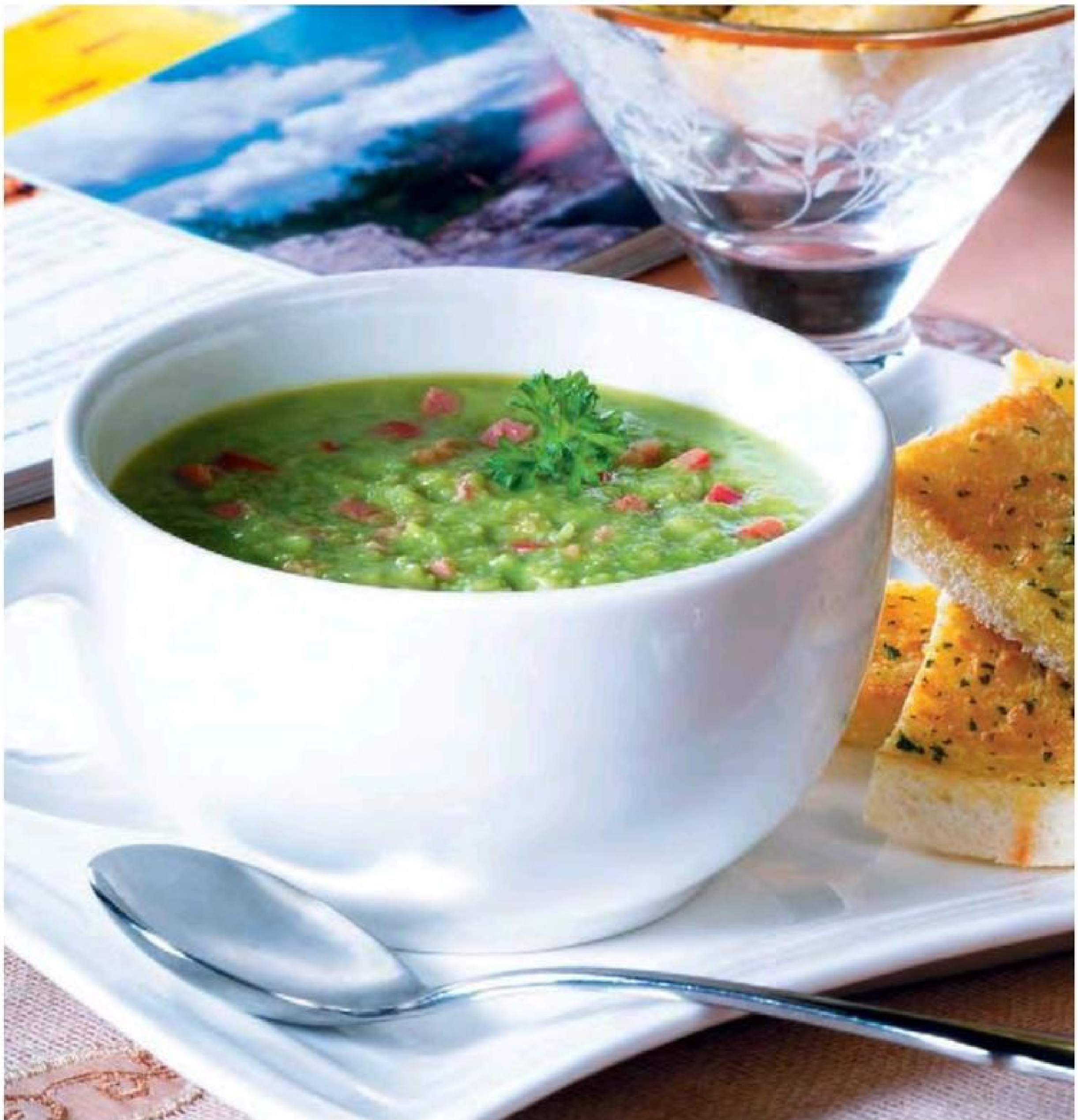


3 Jamur tumis: Panaskan margarin dalam wajan, tumis jamur iris sampai layu, angkat, sisihkan.



4 Masukkan sup jamur ke dalam *blender*, proses sampai halus. Tuangkan kembali ke dalam panci, jerangkan di atas api kecil sampai cukup panas. Masukkan krim kental dan jamur tumis, aduk, angkat. Hidangkan selagi panas dengan pelengkap roti.

Erwten Soep



BAHAN

Air untuk merebus
400 g kacang polong beku
500 ml kaldu
1 lembar *bay leaf*
2 sdm mentega
125 g bawang bombai, cincang halus
3 batang daun bawang, cincang
100 g sosis, iris dadu ½ cm
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk



Waktu:
± 25 menit

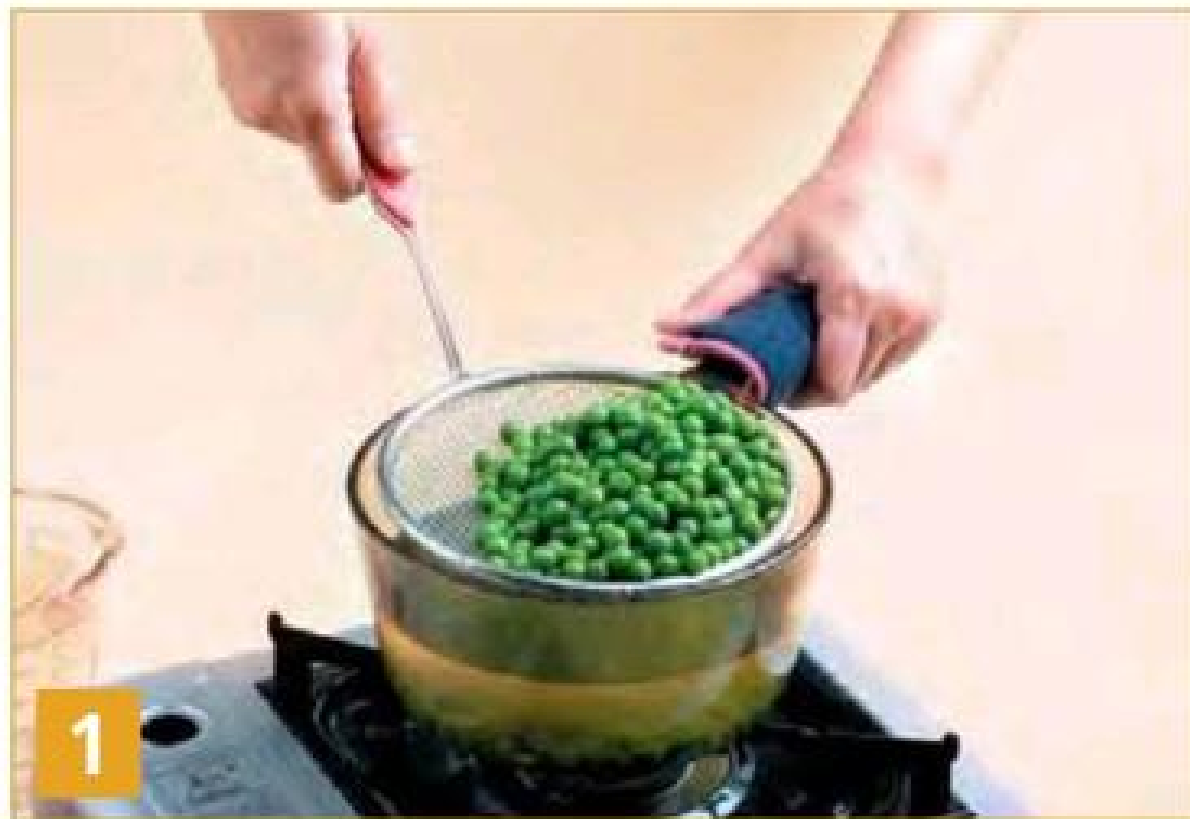


Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Erwten Soep



1 Masak air dalam panci, masukkan kacang polong, rebus hingga mendidih dan kacang empuk, angkat, tiriskan, biarkan hingga dingin.



2 Masukkan kacang polong rebus ke dalam *blender*, tambahkan 250 ml kaldu, proses hingga lumat. Tuang ke dalam panci, tambahkan sisa kaldu, masak di atas api kecil hingga mendidih, masukkan *bay leaf*, aduk.



3 Panaskan mentega dalam wajan, tumis bawang bombai dan daun bawang sampai harum, masukkan sosis, aduk, angkat. Masukkan ke dalam panci sup, bubuhkan garam dan merica, aduk.



4 Masak sup sampai bahan cukup matang, sambil sekali-sekali diaduk, angkat. Pindahkan sup ke dalam mangkuk saji, hidangkan selagi panas dengan pelengkap roti bawang (*garlic bread*).

Zupa Zupa Tea Soup*



BAHAN

4 buah roti bundar (*bowl bread*)
diameter $\pm$ 12 cm
2 sdt teh dewa**
air untuk merebus teh
2 sdm mentega
30 g bawang bombai cincang
50 g udang kupas, cincang kasar
30 g daging asap, cincang kasar
2 lembar *bay leaf*
750 ml air
250 ml krim
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
60 g kacang polong kalengan

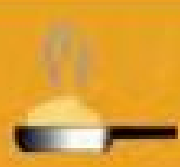
60 g jagung manis kalengan
3 sdm sdt tepung maizena, larutkan
dalam sedikit air

*Resep dari: **Tea Addict – a tea lounge**

**Teh dewa adalah: Campuran antara black tea (teh hitam) dan green tea (teh hijau) dengan komposisi tertentu.



Waktu:
 $\pm$ 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Zupa Zupa Tea Soup



1 Siapkan mangkuk roti. Potong bagian atas roti bundar (*bread bowl*) selebar $\pm$ 4 cm, keluarkan/keruk isi roti sampai kulit roti berbentuk mangkuk, sisihkan.



2 Didihkan air dalam panci, masukkan teh, rebus hingga mendidih, angkat, saring, ambil ampasnya, tiriskan. Rebus sekali lagi sampai mendidih dan daun teh mekar, tiriskan. Seka daun teh menggunakan lap kering, sisihkan.



3 Panaskan mentega dalam wajan, tumis bawang bombai sampai layu, masukkan udang, daging asap dan *bay leaf*. Tuangi air, masak sampai mendidih. Masukkan krim, garam, dan merica, aduk rata.



4 Masukkan kacang polong dan jagung. Lalu, masukkan larutan tepung maizena, aduk hingga kental, tambahkan daun teh dewa. Kecilkan apinya, masak sampai seluruh bahan cukup matang, angkat.

5 Penyajian: Taruh mangkuk roti di atas piring ceper/datar. Masukkan sup panas ke dalam mangkuk roti. Tutup dengan belahan roti bagian atas. Sajikan selagi panas.

Pangsit Pengantin



BAHAN

8 potong pangsit ayam/udang siap pakai
8 ekor ($\pm$ 200 g) udang, kupas kulitnya, tinggalkan ekornya
4 potong jamur kuping segar
12 potong bunga sedap malam*
2 sdm minyak goreng, untuk menumis
1250 ml kaldu ayam
8 butir bakso ikan
20 g suun, seduh air panas, tiriskan
2 sdm bawang goreng
1 sdm seledri cincang

Bumbu halus

10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 cm jahe
 $\frac{1}{2}$ - 1 sdt garam
1 sdt merica

****Bunga sedap malam** yang dimaksud adalah sejenis bunga lili yang dikeringkan, biasa untuk masakan, seperti sup, atau sayuran tumis*



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Pangsit Pengantin



1 Didihkan air dalam panci, masukkan pangsit, rebus sampai mengapung, angkat, tiriskan. Siram dengan air dingin agar tidak lengket satu sama lain.



2 Siangi jamur, buang bagian yang keras, iris lebar 1 cm. Buang bagian tengah (putik) bunga sedap malam, lalu ikat dan simpulkan.



3 Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan udang, jamur kuping, dan bunga sedap malam. Setelah udang berubah warna, pindahkan ke dalam panci, tuangi kaldu, masukkan bakso. Masak sampai semua bahan cukup matang.



4 Penyajian: taruh pangsit dan suun dalam mangkuk, tuangi kuah beserta isinya. Taburi bawang goreng dan seledri cincang. Hidangkan panas dengan sambal cuka.

Eggcellent William's Cafe



BAHAN

280 g telur
1.000 ml kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
8 ml (20 tetes) *cognac/brandy*
12 g jamur shitake kering, rendam air
panas hingga lunak ($\pm$ 10 menit),
cincang halus



Waktu:
45 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
15 buah

Eggcellent William's Cafe



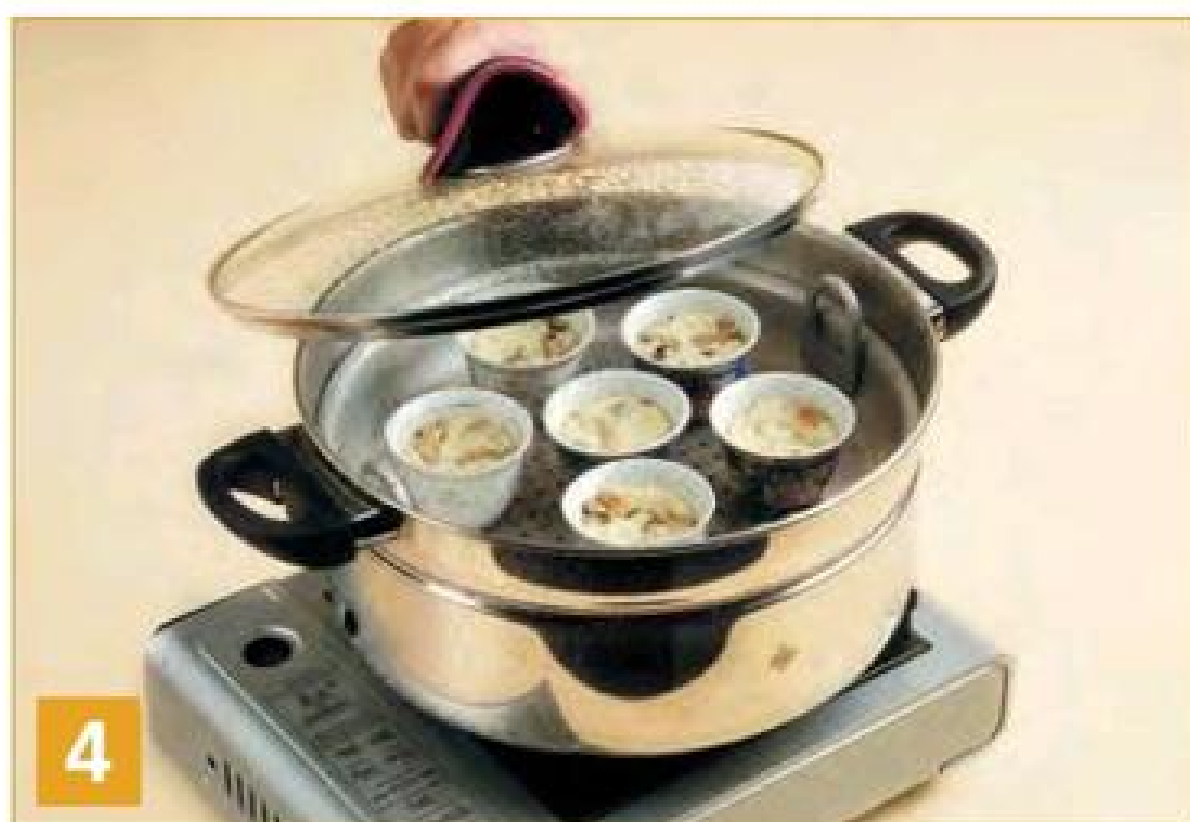
1 Siapkan mangkuk cucing/ cangkir espresso. Cuci bersih lalu keringkan. Kocok telur hingga tercampur rata, tambahkan kaldu, garam, merica, dan *cognac*, aduk rata.



2 Taruh jamur cincang di dasar tiap-tiap mangkuk.



3 Tuang adonan telur ke dalam mangkuk hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Lakukan sampai semua mangkuk terisi.



4 Panaskan air dalam dandang hingga mendidih. Masukkan mangkuk ke dalam dandang, kukus selama 20 menit hingga cairan mengental. Keluarkan dari dandang, sajikan selagi panas/hangat.

Spicy Calamari Ring



BAHAN

500 g cumi-cumi kupas, tanpa kepala
1 sdm air kapur sirih
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
100 g tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt soda kue
1 sdm cabai bubuk
2 putih telur, kocok
Minyak untuk menggoreng

Saus

1 sdm bawang bombai cincang
1 sdm air jeruk lemon
 $\frac{1}{8}$ sdt garam
1 butir telur rebus
125 ml mayones
1 sdt peterseli cincang
1 sdt taragon segar cincang



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Spicy Calamari Ring



1 Potong-potong melintang cumi-cumi tebal ½ cm. Lumuri cumi-cumi dengan air kapur sirih, aduk rata, sisihkan selama 30 menit, kemudian cuci bersih, tiriskan. Lalu, taburi dengan garam, aduk, diamkan kembali selama 30 menit.



2 Campur tepung terigu, merica, soda kue, dan cabai bubuk, aduk rata. Celupkan tiap potong cumi-cumi ke dalam putih telur kocok, kemudian gulingkan ke dalam tepung berbumbu. Celupkan sekali lagi ke dalam putih telur kocok dan tepung berbumbu.



3 Panaskan minyak yang banyak dalam wajan. Masukkan cumi-cumi berbalut tepung ke dalam minyak panas, goreng di atas api sedang hingga berwarna kuning keemasan, angkat, tiriskan. Sajikan dengan sausnya.



4 Saus: Aduk bawang bombai bersama air jeruk lemon dan garam, sisihkan sebentar supaya layu. Cincang halus telur rebus, kemudian aduk menjadi satu dengan mayones, peterseli, taragon, dan bawang bombai.

Tomato Bruschetta



BAHAN

1 batang (350 gr) roti prancis
50 g tomat, cincang kasar untuk taburan
150 g keju mozzarella

Olesan I

150 ml minyak zaitun
6 siung bawang putih, cincang
15 lembar daun basil segar, cincang
¼ sdt cabai bubuk

Olesan II

1 sdm margarin
15 g tepung terigu
100 ml susu cair
50 g mayones
2 sdm pasta tomat
100 g tomat, cincang
1 sdt *balsamic vinegar*
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
1 sdt air jeruk lemon



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
20 potong

Tomato Bruschetta



1 Potong-potong melintang roti setebal 1½ cm, sisihkan. Potong-potong tipis panjang keju mozzarella ukuran 0.3 x 0.5 x 5 cm, sisihkan.



2 Olesan I: Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan basil dan cabai bubuk, aduk, angkat, sisihkan sampai dingin.



3 Olesan II: Panaskan margarin dalam wajan, masukkan tepung terigu, aduk sambil masukkan susu cair sedikit demi sedikit sampai adonan kental, angkat, dinginkan. Campurkan mayones, pasta tomat, tomat cincang, *balsamic vinegar*, garam, gula pasir, dan merica, aduk. Tambahkan air jeruk lemon, aduk rata.



4 Campur olesan I dan olesan II, aduk rata. Olesi setiap potong roti dengan campuran olesan, ratakan. Taburi tomat cincang di atasnya, lalu bubuhkan keju mozzarella. Taruh/ susun bruschetta di atas loyang, masukkan ke dalam oven. Panggang sampai keju leleh, angkat. Hidangkan selagi panas.

Onion Rings



BAHAN

200 g bawang bombai
Minyak untuk menggoreng

Pencelup

75 g tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{8}$ sdt *baking powder*
1 butir telur kecil, kocok
100 ml air es/dingin

Saus

30 g bawang bombai, cincang
1 sdm air jeruk lemon
100 ml mayones
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt peterseli cincang



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Onion Rings



1 Kupas bawang bombai, iris melintang bundar setebal 1 cm. Pisahkan masing-masing irisan hingga berbentuk cincin.



2 Pencelup: Aduk tepung terigu bersama garam, merica dan *baking powder*. Masukkan telur kocok dan air dingin/es, aduk sampai rata dan licin.



4 Masukkan ke dalam minyak panas, goreng sampai matang dan kekuningan, angkat, tiriskan. Hidangkan selagi panas bersama sausnya.



5 Saus: Campur bawang bombai dengan air jeruk lemon, aduk sampai layu. Masukkan mayones, garam, gula pasir, merica dan peterseli cincang, aduk rata, hidangkan.

Lapis Udang



BAHAN

600 g udang kupas
½ sdt garam
tepung bumbu siap pakai
minyak untuk menggoreng

Saus

2 sdm margarin
3 siung bawang putih, memarkan
2 sdm saus inggris (worchestershire sauce)
1 sdm kecap asin
2 sdm kecap manis
¼ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

125 ml air

1 sdt tepung maizena, larutkan dalam sedikit air

Pelengkap

kentang goreng
setup sayuran



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Lapis Udang



1 Cincang udang, kemudian aduk bersama garam sambil dibanting-banting hingga kenyal. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Ratakan setiap bagian adonan udang di atas talenan, bentuk menjadi bundar pipih dengan garis tengah 10 - 12 cm.



2 Taburi permukaan adonan yang sudah dibentuk dengan tepung bumbu, lalu balikkan dan tekan-tekan hingga tepung menempel rata. Simpan adonan berbalut tepung dalam lemari es selama $\pm$ 15 menit.



3 Saus: Panaskan margarin dalam wajan, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan saus inggris, kecap asin, kecap manis, merica bubuk, gula, dan air, aduk hingga mendidih. Tambahkan larutan tepung maizena, aduk hingga kental, angkat.

4 Panaskan minyak goreng yang banyak dalam wajan. Keluarkan adonan dari lemari es. Masukkan satu per satu ke dalam minyak panas, goreng sampai kuning keemasan, angkat, tiriskan.



5 Penyajian: Taruh lapis udang di atas piring saji, sertakan kentang goreng dan setup sayuran. Hidangkan selagi hangat beserta sausnya.

Croque Monsieur



BAHAN

4 sdm mentega
4 sdt mustard
2 sdt peterseli cincang
8 lembar roti tawar tanpa kulit
4 lembar keju
4 lembar daging asap
60 g keju mozzarella parut



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Croque Monsieur



1 Panaskan oven pada suhu 140°C dengan api atas. Campur mentega, mustard, dan peterseli cincang dalam wadah, aduk hingga rata.



2 Olesi salah satu permukaan roti dengan adonan mentega. Taruh 1 lembar keju dan 1 lembar daging asap di atasnya, lalu taburi keju mozzarella.

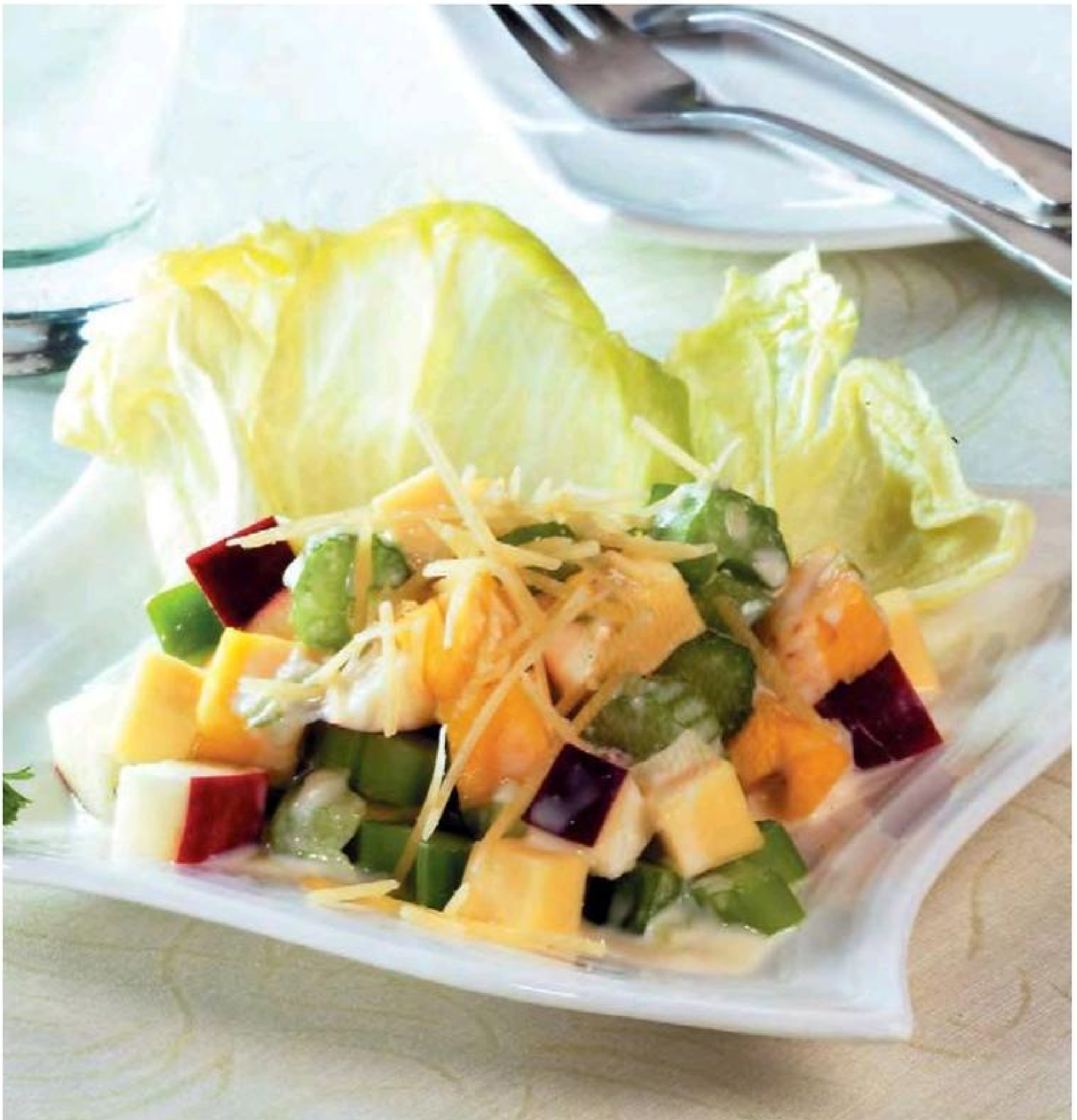


3 Tutupkan lembaran roti lainnya sehingga menutupi isi. Olesi permukaan roti dengan sisa campuran mentega.



4 Panggang di dalam oven selama ± 5 menit hingga berwarna kecokelatan. Angkat, balikkan, dan olesi permukaannya dengan campuran mentega. Panggang lagi selama ± 3 menit, angkat, hidangkan selagi hangat.

Mixed Salad wih Cheese



BAHAN

600 g nanas
150 g apel merah
2 sdm air jeruk nipis
500 ml air
2 batang seledri besar
125 g paprika hijau
175 g keju *cheddar*
1 sdm keju parmesan parut

Saus

½ siung bawang putih, cincang
30 g bawang bombai
50 g paprika hijau
2 sdm air jeruk lemon
200 ml mayones
2 sdm madu
1 sdm gula bubuk
½ sdt garam



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Mixed Salad with Cheese



1 Kupas nanas, buang matanya sampai bersih. Potong bentuk dadu 1 cm, sisihkan.



2 Iris apel bersama kulitnya bentuk dadu 1 cm, segera rendam dalam campuran air jeruk bersama air supaya warna apel tidak berubah kecokelatan. Potong seledri besar ukuran ½ cm. Potong-potong paprika hijau dan keju bentuk dadu 1 cm.



3 Saus: Cincang bawang bombai dan paprika hijau secara terpisah. Masukkan dalam wadah, campur dengan air jeruk lemon, aduk. Masukkan mayones, madu, gula, dan garam, aduk sampai rata.



4 Tiriskan apel, campur dengan bahan lainnya dalam wadah, tambahkan saus, aduk rata. Taburkan keju parut, hidangkan segera.

Potato Salad



BAHAN

750 g kentang
air untuk merebus
½ sdt garam
3 lembar daging asap
2 batang batang seledri besar
3 lembar *lettuce*

Saus

4 sdm mayones
2 sdm *french dressing*
1 sdm air jeruk lemon
1 sdt garam
1 - 2 sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
6 porsi

Potato Salad



1 Kupas kentang, potong-potong bentuk dadu ukuran 2½ cm. Rebus dalam air yang dibubuhi ½ sdt garam sampai kentang matang, angkat, tiriskan.



2 Iris-iris daging asap ukuran 1½ x ½ cm dan potong-potong batang seledri ukuran ½ cm. Robek-robek atau iris daun *lettuce* 2 - 3 cm, sisihkan.



3 Saus: Campur bahan saus menjadi satu, aduk sampai rata.



4 Taruh kentang, daging asap, dan batang seledri dalam wadah. Tuangi saus, aduk rata. Sajikan dengan daun *lettuce* iris.

Shrimp Cocktail



BAHAN

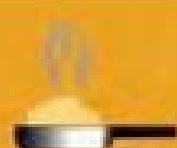
300 g udang ukuran sedang
2 butir telur
100 g daun selada

Saus:

2 sdm saus tomat
250 ml mayones
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
2 sdt air jeruk lemon
 $\frac{1}{4}$ sdt *tabasco*
1 sdt peterseli cincang



Waktu:
± 20 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Shrimp Cocktail



1 Rebus udang sampai berubah warna, segera angkat, kupas kulitnya. Potong-potong udang rebus ukuran ½ cm.



2 Rebus telur sampai matang dan keras, angkat, siram dengan air dingin, segera kupas. Potong melintang telur rebus ukuran 1 cm. Iris melintang daun selada ukuran 1 cm, sisihkan.



3 Saus: Campur saus tomat dan mayones dalam wadah, masukkan merica, garam, gula, air jeruk lemon, tabasco, dan peterseli cincang, aduk sampai rata.



4 Penyajian: Campur udang bersama saus hingga rata. Atur selada iris dalam wadah saji, taruh udang bersaus di atasnya. Bubuhi telur iris, hidangkan.

Beef Fried Rice



BAHAN

200 g daging has
6 sdm minyak goreng
4 siung bawang putih, cincang
200 g bawang bombai, cincang
4 buah cabai merah, iris ½ cm
4 potong jamur tiram/*shimeiji*, iris ½ cm
4 batang daun bawang, iris 2 cm
1 sdt merica bubuk
2½ sdt garam
800 g nasi putih

Saus: campur jadi satu

2 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
1 sdt minyak wijen
2 sdm saus tomat



Waktu:
40 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Beef Fried Rice



1 Iris tipis daging has ukuran 2 x 3 cm. Panaskan 2 sdm minyak goreng dalam wajan, masukkan daging secara bertahap ke dalamnya. Aduk sampai daging berubah warna, angkat, sisihkan. Selesaikan untuk sisa daging.



2 Tambahkan sisa minyak ke dalam wajan, tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum. Tambahkan cabai dan jamur, aduk sampai layu, masukkan daun bawang.



3 Masukkan daging tumis, tuangi saus, bubuk merica dan garam, aduk rata. Masukkan nasi, aduk-aduk sampai bumbu rata, nasi panas dan berasap, angkat.



4 Pindahkan nasi goreng ke atas piring saji, hidangkan selagi panas dengan pelengkap mentimun iris dan sambal botolan.

Tempura Soba



BAHAN

400 g soba kering
Air untuk merebus soba
1.250 ml kaldu/dashi
2 siung bawang putih, memarkan
1 - 2 cm jahe, memarkan
100 ml mirin
50 ml kecap jepang (*shoyu*)
½ sdt garam
2 sdt gula pasir
1 sdt daun bawang iris, untuk taburan

Tempura

8 ekor udang besar/udang windu
75 g tepung tempura
125 ml air es
Minyak untuk menggoreng



Waktu:
35 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Tempura Soba



1 Rebus soba di dalam air mendidih selama 5 - 6 menit, angkat. Bilas soba dengan air dingin, aduk-aduk hingga larutan tepungnya hilang, tiriskan.



2 Masak kaldu bersama bawang putih dan jahe hingga mendidih dan bau langunya hilang. Kecilkan api, masukkan mirin, kecap, garam, dan gula pasir. Bila air berkurang, tambahkan air panas secukupnya, masak terus selama ± 5 menit, angkat.



3 Tempura: Kupas kulit udang, sisakan ekornya. Kerat-kerat bagian bawahnya, tarik agar udang menjadi lurus. Campur tepung tempura dengan air es, aduk-aduk asal tercampur. Panaskan minyak goreng yang banyak di dalam wajan. Celupkan udang ke dalam adonan tepung, goreng hingga berwarna kuning keemasan, angkat, tiriskan.



4 Penyajian: Taruh soba di dalam mangkuk, tuangi kaldu hingga tergenang. Taruh dua potong udang tempura di atasnya, taburi dengan daun bawang. Sajikan segera.

Chili Fettucini



BAHAN

Air untuk merebus
250 g fettucini
½ sdt garam
1 sdm minyak goreng
100 g margarin
3 siung bawang putih, cincang
100 g bawang bombai, cincang
1 sdm saus cabai
10 buah cabai rawit merah/hijau,
potong 2 - 3 bagian
100 g daging asap, iris 1 x 1 cm
4 - 6 buah zaitun (botolan) , iris tipis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

Taburan

1 sdm peterseli cincang
75 g keju parmesan



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Chili Fettucini



1 Didihkan air dalam panci, masukkan fettucini, garam, dan minyak. Masak selama $\pm$ 12 menit hingga fettucini matang sedang (*al dente*), angkat, tiriskan. Siram dengan air dingin, sisihkan.



2 Panaskan margarin dalam wajan, tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum. Masukkan saus cabai, cabai iris, daging asap, dan zaitun iris.



3 Masukkan garam dan merica, aduk selama $\pm$ 3 menit hingga tercampur rata dan matang. Masukkan fettucini, aduk sampai rata, angkat segera.



4 Pindahkan fettucini ke atas piring saji, taburi peterseli cincang dan keju parmesan, hidangkan selagi hangat.

Spanish Omelette



BAHAN

100 g bawang bombai
4 lembar *beef bacon*
200 g kentang rebus
50 g paprika hijau
1 buah tomat, buang bijinya
2 batang seledri
3 sdm margarin
¼ sdt garam

Dadar

4 butir telur
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk



Waktu:
15 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Spanish Omelette



1 Cincang bawang bombai, iris persegi *beef bacon* ukuran 1 x 1 cm. Kupas kentang rebus, potong dadu 1 cm. Buang biji paprika dan biji tomat, iris persegi 1 x 1 cm. Cincang halus seledri.



2 Panaskan 2 sdm margarin di dalam wajan, tumis bawang bombai sampai layu. Masukkan *beef bacon*, kentang, paprika, dan tomat. Bubuhi garam, aduk sampai seluruh bahan cukup matang, angkat, sisihkan.



3 **Dadar:** Kocok telur bersama garam dan merica hingga tercampur rata. Panaskan wajan dadar, masukkan sisa margarin. Putar wajan agar margarin rata di permukaan wajan. Tuang adonan telur, diamkan sampai telur agak membeku.



4 Masukkan sayuran tumis, ratakan di permukaannya. Taburi dengan seledri cincang. Tutup wajan, masak omelet sampai seluruh bahan cukup matang, angkat. Taruh *omelette* di atas pring saji, potong-potong, hidangkan selagi panas.

Broccoli and Cheese Potato



BAHAN

200 g brokoli
4 buah kentang besar @ 250 g
3 sdm margarin

Saus keju

3 sdm margarin
1 sdm tepung terigu
300 ml susu cair
1 potong kaldu blok, remas-remas
2 sdm krim kental
1 sdt mustard
2 lembar bay leaf
½ sdt merica bubuk
¼ sdt garam
½ sdt gula pasir
100 g keju cheddar parut



Waktu:
± 120 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Broccoli and Cheese Potato



1 Panaskan oven pada suhu 180°C. Siangi brokoli, pisahkan menurut kuntumnya. Rebus brokoli dalam air mendidih selama $\pm$ 3 menit, angkat, tiriskan. Tusuk-tusuk kentang dengan garpu, bungkus masing-masing dalam kertas aluminium, kemudian panggang dalam oven selama 1 jam sampai kentang matang.



2 Keluarkan kentang dari oven, potong menyilang salah satu permukaannya. Lalu, tekan dengan tangan sampai kentang merekah, olesi margarin.



3 Saus keju: Panaskan margarin dalam wajan, masukkan terigu. Aduk sambil tuangi susu secara bertahap sampai tercampur rata. Masukkan kaldu blok, krim kental, mustard, bay leaf, merica, garam, gula pasir, dan keju, aduk sampai mendidih, gula larut, dan mengental.



4 Taruh brokoli di atas setiap belahan kentang, lalu tuangi saus keju dan taburi keju parut (bila suka), hidangkan selagi panas.

Chicken Kiev



BAHAN

125 g mentega tawar
2 sdt peterseli cincang
2 sdt daun bawang cincang
¼ sdt merica bubuk
½ sdt garam
500 g (2 pasang) *fillet* dada ayam
minyak goreng

Bahan pelapis

50 g tepung terigu
¼ sdt garam
2 putih telur, kocok lepas
75 g tepung panir putih kasar

Pelengkap

kentang goreng
salad



Waktu:
30 menit + waktu
membekukan



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 buah

Chicken Kiev



1 Campur mentega, peterseli, daun bawang, merica, dan garam hingga rata. Bagi mentega berbumbu menjadi 4 bagian sama banyak, taruh tiap bagian dalam selembur plastik, bungkus seperti lontong (garis tengah 1 - 1½ cm). Simpan dalam lemari es agar cepat keras.



2 Potong fillet dada ayam masing-masing menjadi 2 bagian, sehingga ada 4 potong fillet ayam. Ambil 1 potong fillet ayam, sayat membujur pada bagian yang tebal, tapi jangan sampai putus. Pukul-pukul dengan pemukul daging hingga setebal ½ cm.



3 Keluarkan mentega dari lemari es, buka plastiknya. Taruh 1 bagian mentega di salah satu ujung fillet ayam. Gulung fillet ayam sehingga mentega terbungkus rapat. Semat ujung gulungan dengan tusuk gigi agar mentega tidak keluar saat digoreng.



4 Gulingkan daging gulung dalam terigu, angkat, celupkan ke dalam putih telur, angkat. Terakhir, gulingkan ke dalam tepung panir hingga rata, simpan dalam lemari es 1 - 2 jam hingga tepung mengering.

5 Keluarkan ayam gulung dari lemari es. Panaskan minyak goreng yang banyak dalam panci deep fry /wajan cekung di atas api sedang. Masukkan ayam gulung, goreng hingga matang, angkat, tiriskan. Buka penyematnya, potong-potong ayam. Sajikan selagi panas bersama kentang goreng dan salad sebagai pelengkap.

Steak Gindara Saus Teriyaki



BAHAN

600 g *fillet* gindara
1 sdm minyak goreng, untuk olesan
wajan

Perendam

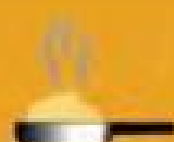
30 g jahe parut
1 sdm minyak goreng
2 sdm kecap asin
2 sdm *mirin*
2 sdm *sake*
1 sdm gula pasir
1 sdt merica bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt garam

Pelengkap

100 g mayones
1 sdm air jeruk lemon
1 sdt gula pasir
100 g wortel kupas, serut kasar
50 g *lettuce*, iris tipis



Waktu:
45 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Steak Gindara Saus Teriyaki



1 Potong-potong *fillet* ikan menjadi 4 bagian. Campur bahan perendam menjadi satu, aduk hingga rata.



2 Rendam potongan ikan dalam bahan perendam. Balik-balikkan hingga rata, sisihkan selama $\pm$ 15 menit agar bumbu meresap.



3 Olesi wajan datar dengan minyak goreng, panaskan di atas api. Masukkan potongan ikan, panggang hingga berubah warna, olesi bahan perendam sambil balikkan supaya matangnya rata, angkat.



4 Pelengkap: Campur mayones, air jeruk, dan gula pasir dalam wadah, aduk sampai rata. Campur bersama wortel dan *lettuce*, aduk rata. Hidangkan ikan selagi panas bersama pelengkapanya.

Kakap a la Meuniere



BAHAN

600 g *fillet* ikan kakap
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm air jeruk nipis
1 butir telur, kocok
75 g tepung roti
Margarin untuk menggoreng

Saus

25 g bawang bombai, cincang
1 sdm air jeruk nipis
25 g margarin, untuk menumis
15 g tepung terigu
500 ml susu cair

1 sdt garam
½ sdt gula pasir
¾ sdt merica bubuk
1 kuning telur, kocok
1 batang peterseli, cincang

Pelengkap

Kentang goreng
Setup sayuran



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Kakap a la Meuniere



1 Potong *fillet* ikan menjadi 4 bagian, lumuri campuran garam, merica, dan air jeruk nipis. Sisihkan selama $\pm$ 15 menit agar bumbu meresap.



2 Celupkan ikan di dalam telur kocok, lumuri permukaannya dengan tepung roti. Taruh dalam wadah tertutup, simpan di dalam lemari es selama $\pm$ 10 menit.



3 Saus: Aduk bawang bombai dengan air jeruk nipis, diamkan sebentar. Panaskan margarin, masukkan tepung terigu sekaligus ke dalamnya. Aduk sambil tuangi susu sedikit demi sedikit hingga adonan licin. Masukkan garam, gula, dan merica, masak hingga mendidih, matikan apinya. Masukkan kuning telur, aduk. Masukkan bawang bombai dan peterseli, aduk hingga rata, angkat.



4 Keluarkan ikan dari lemari es. Panaskan margarin dalam wajan, goreng ikan satu per satu hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Sajikan ikan bersama kentang goreng, setup sayuran, dan saus.

Rib Eye Steak



BAHAN

4 potong (@ 200 g) daging iga sapi
rib eye
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm mentega

Saus

50 ml kaldu/jus daging, sisa
menggoreng steak
50 ml krim kental
½ sdt merica bubuk
1 sdt saus mustard
½ sdt garam

Pelengkap

12 buah baby wortel, rebus
100 g kacang polong beku, rebus
200 g kentang, kupas, belah-belah,
goreng
4 lembar daun selada



Waktu:
30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Rib Eye Steak



1 Lumuri daging rib eye dengan garam dengan merica hingga rata. Sisihkan sedikitnya 10 menit agar bumbu meresap.



2 Panaskan sebagian mentega dalam wajan, taruh daging di atas wajan, masak secara bertahap di atas api sedang selama 4 menit. Balikkan, masak lagi selama 4 menit, angkat, sisihkan. Masak potongan daging lainnya dengan sisa mentega. Tampung jus daging yang keluar sewaktu dimasak.



3 Saus: Jerangkan panci saus/ wajan kecil di atas api, masukkan jus daging dan krim kental, aduk. Tambahkan merica, saus mustard, dan garam, aduk, angkat.



4 Taruh steak di atas piring saji, hidangkan selagi panas dengan saus dan pelengkapanya.

Beef Teriyaki



BAHAN

400 g daging has dalam
150 g bawang bombai, iris melintang
100 g paprika hijau/merah, belah dua,
iris melintang
Minyak untuk menggoreng dan
menumis

Saus: campur jadi satu

5 sdm kecap jepang (shoyu)
6 sdm mirin
1 sdt gula pasir
2 sdt jahe parut
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk

Pelengkap

4 sdm mayones
½ sdm saus tomat
4 lembar *lettuce*, iris halus
2 buah wortel, iris bentuk batang
korek api



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Beef Teriyaki



1 Masukkan daging dalam *freezer* sampai agak mengeras agar mudah mengirisnya. Setelah itu, iris tipis daging ukuran $\frac{1}{2} \times 3 \times 6$ cm. Lumuri daging iris dengan campuran saus, sisihkan selama ± 15 menit.



2 Panaskan minyak goreng dalam wajan, masukkan daging, goreng secara bertahap hingga warnanya berubah, dan daging kaku, angkat, tiriskan.

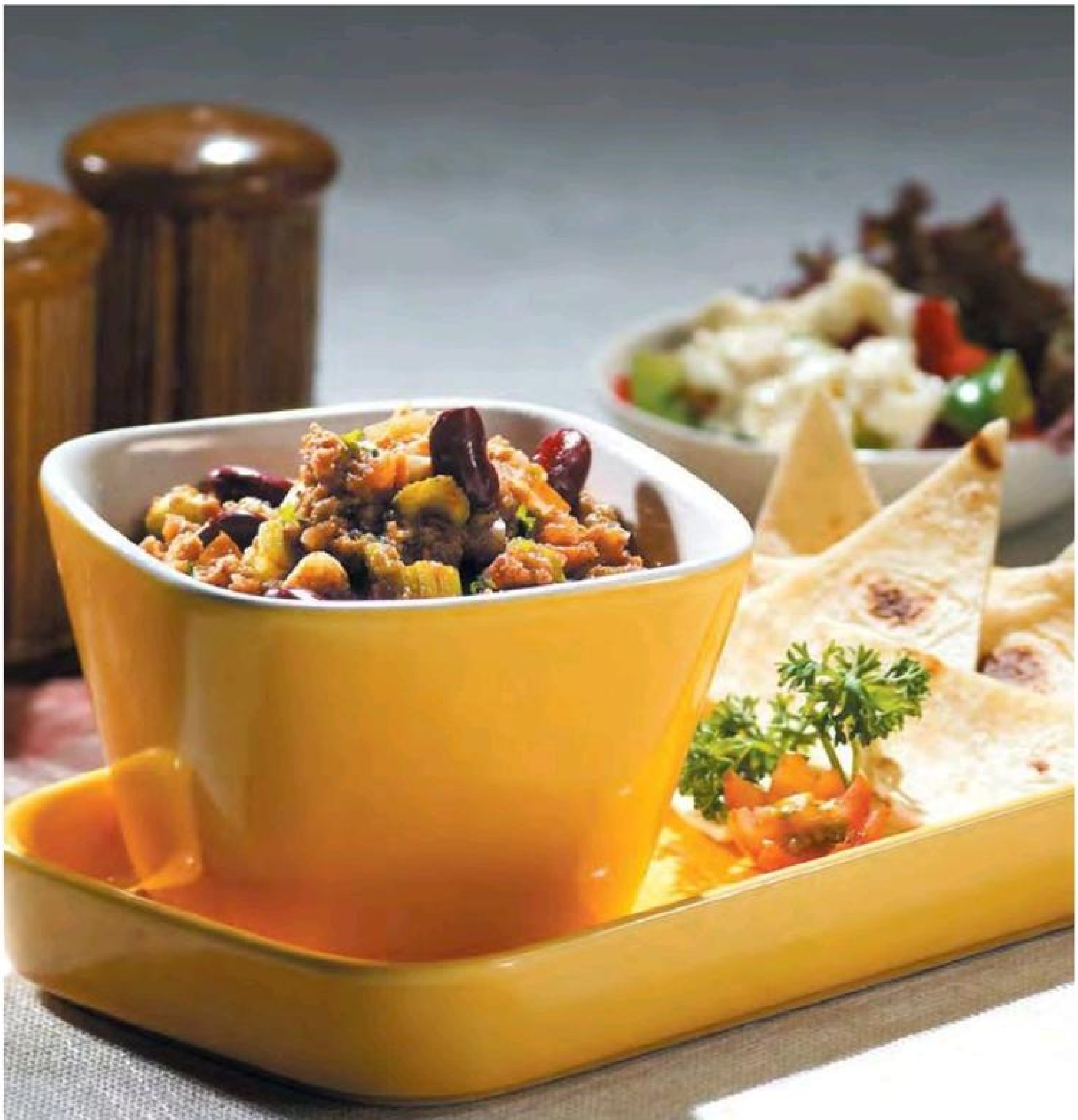


3 Panaskan kembali 2 sdm minyak goreng dalam wajan, tumis bawang bombai dan paprika, aduk sebentar sampai cukup layu, masukkan daging goreng. Tuangi sisa saus perendam, aduk hingga semua bahan cukup matang, angkat. Sajikan *beef teriyaki* dengan pelengkapya.



4 Pelengkap: Aduk mayones dan saus tomat hingga rata. Campurkan *lettuce* dan wortel, aduk.

Chili Con Carne



BAHAN

1 sdm minyak zaitun
30 g mentega
2 siung bawang putih, cincang
200 g bawang bombai, cincang
500 g daging giling/cincang
400 g tomat, cincang
4 sdm pasta tomat
300 ml air
1 - 2 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt merica bubuk
3 sdt cabai bubuk
1 sdt oregano bubuk
2 batang seledri besar, iris ½ cm

500 g kacang merah kalengan
1 sdm peterseli cincang

Pelengkap

Roti prancis/tortila



Waktu:
± 90 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 - 6 porsi

Chili Con Carne



1 Panaskan minyak zaitun dan mentega dalam wajan, masukkan bawang putih dan bawang bombai, tumis sampai layu dan harum. Masukkan daging giling, aduk sampai daging berubah warna.



2 Tambahkan tomat cincang, pasta tomat, air, garam, gula, merica, cabai bubuk, dan oregano, aduk.



3 Masak hingga mendidih, tutup panci, kecilkan api dan masak terus selama $\pm$ 60 menit sampai bahan cukup matang, masukkan seledri, aduk.



4 Masukkan kacang merah beserta air perendamnya. Teruskan memasak selama $\pm$ 10 menit, angkat. Hidangkan dengan taburan peterseli cincang dan nikmati dengan roti prancis atau tortilla (roti bundar tidak beragi) .

Kebab



BAHAN

400 g daging paha kambing
300 g paprika hijau dan merah
300 g bawang bombai
Tusuk satai/kebab

Perendam

100 ml minyak goreng
30 ml air jeruk nipis
2 siung bawang putih, cincang
1 sdt merica hitam, tumbuk kasar
6 butir adas, tumbuk kasar
3 butir kapulaga, buang bijinya, tumbuk kasar
1 sdt garam
2 sdt gula pasir
 $\frac{1}{4}$ sdt cengkih bubuk



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Kebab



1 Potong-potong daging ukuran 2 x 2 ½ x 3 cm. Campur bahan perendam menjadi satu, masukkan potongan daging, aduk rata. Simpan dalam lemari es selama ± 6 jam agar bumbu meresap.



2 Bersihkan paprika, buang bagian putihnya, lalu potong-potong ukuran 3 x 3 cm. Belah-belah bawang bombai menjadi 8 bagian atau potong-potong ukuran 3 x 3 cm.



3 Tusuk daging, paprika dan bawang bombai secara selang-seling pada tusuk satai/kebab. Lakukan sampai semua bahan habis.



4 Panaskan pemanggang di atas bara api, taruh kebab di atasnya, panggang sambil olesi bahan perendam dan balikkan sampai bahan cukup matang, angkat. Sajikan kebab selagi panas.

Blueberry Cheese Cake



BAHAN

Kulit

100 g biskuit marie
75 g biskuit crackers
125 g mentega, lelehkan

Isi

1 sdm gelatin
50 ml air panas
250 ml krim kental I
450 g keju krim
125 g gula bubuk
250 ml krim kental II

Hiasan

50 g krim bubuk, kocok dengan
75 ml air es
200 g selai blueberry, saring



Waktu:
45 menit + 4 jam
waktu pendinginan



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
12 potong

Blueberry Cheese Cake



1 Siapkan loyang bundar polos bongkar pasang berdiameter 20 cm. Bila tidak ada, gunakan cetakan berbentuk cincin diameter 20 cm, taruh di atas loyang datar/loyang kue kering. Campur biskuit marie, biskuit crackers, dan mentega leleh, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam loyang/cetakan, ratakan sambil padatkan hingga menutupi dasar loyang. Diamkan dalam lemari es selama $\pm$ 30 menit.



2 Campur gelatin dengan air panas, lalu masak dengan cara ditim hingga gelatin larut dan bening, angkat. Campur dengan krim kental I, aduk rata, sisihkan. Kocok keju krim dan gula pasir dengan mikser berkecepatan sedang hingga halus dan lembut, campur dengan adonan gelatin, aduk rata, diamkan hingga agak mengental.



3 Kocok krim kental II hingga kaku, campurkan ke dalam adonan keju krim, aduk rata. Tuang ke dalam loyang berisi adonan kulit, ratakan, simpan dalam lemari es $\pm$ 3 jam atau lebih hingga mengeras.



4 Masukkan krim kocok untuk hiasan dan selai ke dalam kantong semprot yang berbeda, gunting ujungnya. Keluarkan cake dari lemari es, lepaskan dari cetakannya. Semprotkan krim dan selai berselang-seling hingga seluruh permukaan cake tertutup hiasan. Masukkan kembali ke dalam lemari es selama 30 – 60 menit atau lebih. Potong-potong sesaat sebelum dihidangkan.

Mango Pie



BAHAN

Kulit

250 g tepung terigu
150 g mentega
50 g gula pasir
1 kuning telur

Isi

300 g daging buah mangga (mangga gedong)
50 g gula pasir
20 g gelatin, panaskan dengan
50 ml air
250 ml krim kental, kocok



Waktu:
60 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
15 buah

Mango Pie



1 Panaskan oven pada suhu 180°C. Siapkan 15 buah cetakan pai bergaris tengah 8 cm.

2 Kulit: Campur tepung terigu, mentega dan gula pasir dalam wadah, Remas-remas dengan ujung jari sampai berbutir-butir, masukkan kuning telur, aduk hingga rata dan kalis.



3 Bagi adonan menjadi 15 bagian sesuai dengan banyaknya cetakan yang dipakai, gelas masing-masing adonan setebal 5 mm, masukkan ke dalam cetakan pai. Tekan-tekan sampai cetakan tertutup rata, tusuk-tusuk permukaannya dengan garpu. Taruh di atas loyang, panggang hingga matang ($\pm$ 30 menit).



4 Isi: Proses mangga dan gula dalam *blender* sampai halus, masukkan larutan gelatin kedalamnya sambil terus dikocok dengan kecepatan rendah. Matikan *blender*, tuang adonan mangga ke dalam krim kocok. Aduk perlahan sampai rata.



5 Tuang adonan isi ke dalam cetakan berisi kulit pai, ratakan. Simpan dalam lemari es supaya beku ($\pm$ 30 - 40 menit). Keluarkan pai dari cetakan, sajikan.

Valentine's Choco Crepe



BAHAN

85 g tepung terigu
1 sdm cokelat bubuk
1 sdm gula bubuk
2 butir telur, kocok sebentar
175 ml susu cair
6 sdm mentega tawar
Gula bubuk untuk taburan

1 sdm gula kastor
1 sdm rum

Saus stroberi

2 sdm mentega
4 sdm gula kastor
150 ml jus jeruk orange
225 g stroberi segar
3 sdm rum

Isi

3 sdm krim kental
100 g cokelat masak pekat (*dark cooking chocolate*)
2 kuning telur
1 putih telur



Waktu:
± 45 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
15 lembar

Valentine's Choco Crepe



1 Campur tepung terigu, coklat bubuk, dan gula bubuk, ayak. Buat lubang di tengahnya, masukkan telur, kocok hingga rata. Masukkan susu, kocok hingga lembut. Lelehkan mentega. Campurkan 2 sdm mentega cair ke dalam adonan, aduk rata. Tutup dengan plastik lengket, sisihkan selama 30 menit.



2 Olesi wajan datar diameter 18 cm dengan mentega cair, panaskan di atas api sedang. Tuang setiap 3 sdm adonan ke dalam wajan, ratakan. Masak hingga bagian bawahnya berwarna keemasan. Balik, masak selama 30 detik, angkat.



3 Isi: Masukkan krim dan coklat ke dalam panci, masak dengan api kecil sambil diaduk hingga coklat meleleh dan tercampur rata, angkat. Kocok kuning telur dengan setengah bagian gula hingga lembut, masukkan campuran coklat-krim, aduk, dinginkan. Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan sisa gula, kocok hingga kaku. Masukkan putih telur ke dalam campuran coklat sedikit demi sedikit, aduk rata. Tambahkan rum, aduk rata.



4 Panaskan oven pada suhu 200°C. Ambil satu lembar *crepe*, olesi dengan 1 sdm adonan isi. Lipat dua, lalu lipat lagi hingga berbentuk segi tiga. Taruh *crepe* di piring saji tahan panas atau pinggan tahan panas yang diolesi mentega, jangan ditumpuk. Olesi permukaan *crepe* dengan mentega leleh. Panggang selama 5 - 10 menit. Sajikan selagi hangat dengan siraman saus stroberi di atasnya.

5 Saus stroberi: Lelehkan mentega di dalam wajan datar di atas api kecil. Masukkan gula, aduk-aduk hingga berwarna keemasan. Tuang jus jeruk orange, masak hingga agak kental. Masukkan stroberi, aduk rata. Tambahkan rum, masak 1 menit, angkat.

Coconut Pudding



BAHAN

1 bungkus (7 g) agar-agar bubuk putih
250 ml santan, dari ½ butir kelapa
1 lembar daun pandan, ikat/potong potong
175 ml sirop pandan wangi
1 - 2 tetes pewarna merah
2 putih telur
¼ sdt garam
100 g daging kelapa muda

Saus

2 sdt tepung maizena
250 ml santan, dari ½ butir kelapa
40 g gula pasir
1 kuning telur, kocok sebentar
1 - 2 sdt rum



Waktu:
± 30 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 - 8 porsi

Coconut Pudding



1 Basahi cetakan puding bervolume $\pm$ 500 ml atau mangkuk-mangkuk kecil dengan air. Larutkan agar-agar dalam santan, masak bersama pandan sampai mendidih, sambil adonan ditimba-timba, masukkan sirop dan pewarna, aduk rata.



2 Kocok putih telur bersama garam sampai kaku. Tuang adonan agar-agar ke dalam putih telur kocok sambil diaduk dengan mikser kecepatan rendah. Atau, aduk dengan spatula hingga tercampur rata.



3 Masukkan sebagian agar-agar ke dalam cetakan, tunggu sampai permukaannya agak mengeras, taburkan sebagian kelapa muda di atasnya. Masukkan lagi sebagian agar-agar, lalu biarkan agak mengeras. Taburi dengan kelapa muda, lakukan urutan yang sama sampai agar-agar habis. Simpan puding dalam lemari es sampai beku.



4 Saus: Larutkan tepung maizena dengan sedikit santan, sisihkan. Rebus sisa santan bersama gula sampai mendidih, masukkan larutan maizena, aduk. Ambil sedikit adonan santan, masukkan ke dalam telur kocok, kemudian tuang kembali ke dalam panci santan. Setelah matang, angkat dari atas api, masukkan rum.

5 Keluarkan puding dari loyangnya, potong-potong. Hidangkan puding bersama sausnya.

Mocca Milkshake



BAHAN

150 ml air hangat
4 sdm coklat bubuk
2 sdm gula pasir
4 sdt kopi instan
250 ml susu cair
1.000 ml es krim vanila
Manisan ceri untuk hiasan
Daun mint untuk hiasan



Waktu:
± 10 menit



Tingkat kesulitan:
mudah



Untuk:
4 porsi

Mocca Milkshake



1 Campur air hangat, cokelat, gula, dan kopi di dalam *blender*, proses hingga gula larut dan tercampur rata.



2 Tuangkan susu ke dalam *blender*, proses lagi hingga tercampur rata.



3 Masukkan es krim, proses sekali lagi hingga lembut.



4 Tuang *mocca shake* ke dalam gelas-gelas saji. Hias gelas dengan manisan ceri dan daun mint.

Indeks

B

Beef Fried Rice 30
Beef Teriyaki 48
Blueberry Cheese Cake 54
Broccoli & Cheese Potato 38

C

Chicken Kiev 40
Chili Con Carne 50
Chili Fettucini 34
Coconut Pudding 58
Croque Monsieur 22

E

Eggcelent William's Cafe 12
Erwten Soep 6

K

Kakap a la Meuniere 44
Kebab 52

L

Lapis Udang 20

M

Mango Pie 56
Mixed Salad 24
Mocca Milkshake 62
Mushroom Cream Soup 4

O

Onion Ring 18

P

Pangsit Pengantin 10
Potato Salad 26

R

Rib Eye Steak 46

S

Shrimp Cocktail 28
Spanish Omelette 36
Spicy Calamari Ring 14
Steak Gindara Teriyaki 42

T

Tempura Soba 32
Tomato Bruschetta 16

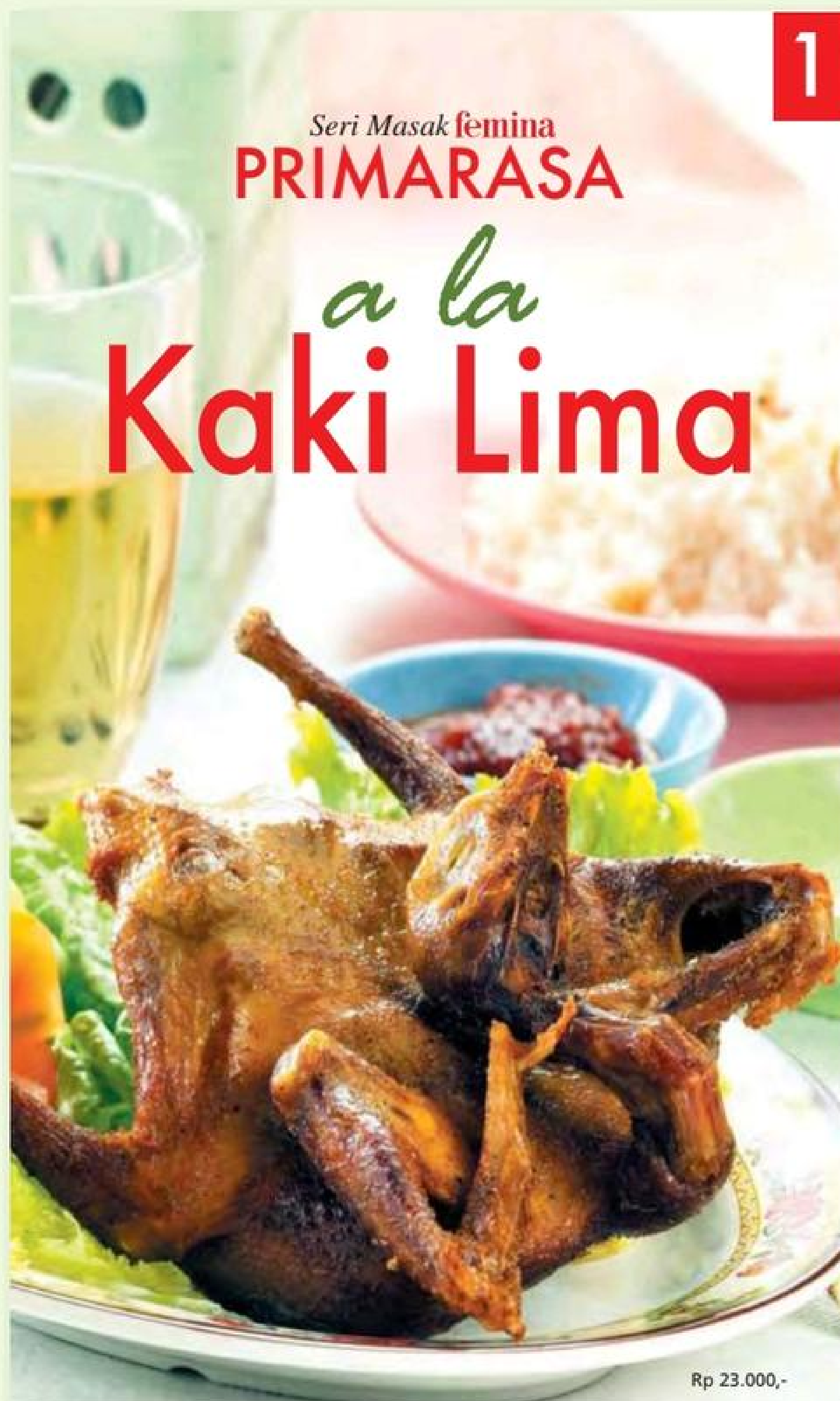
V

Valentine's Choco Crepe 60

Z

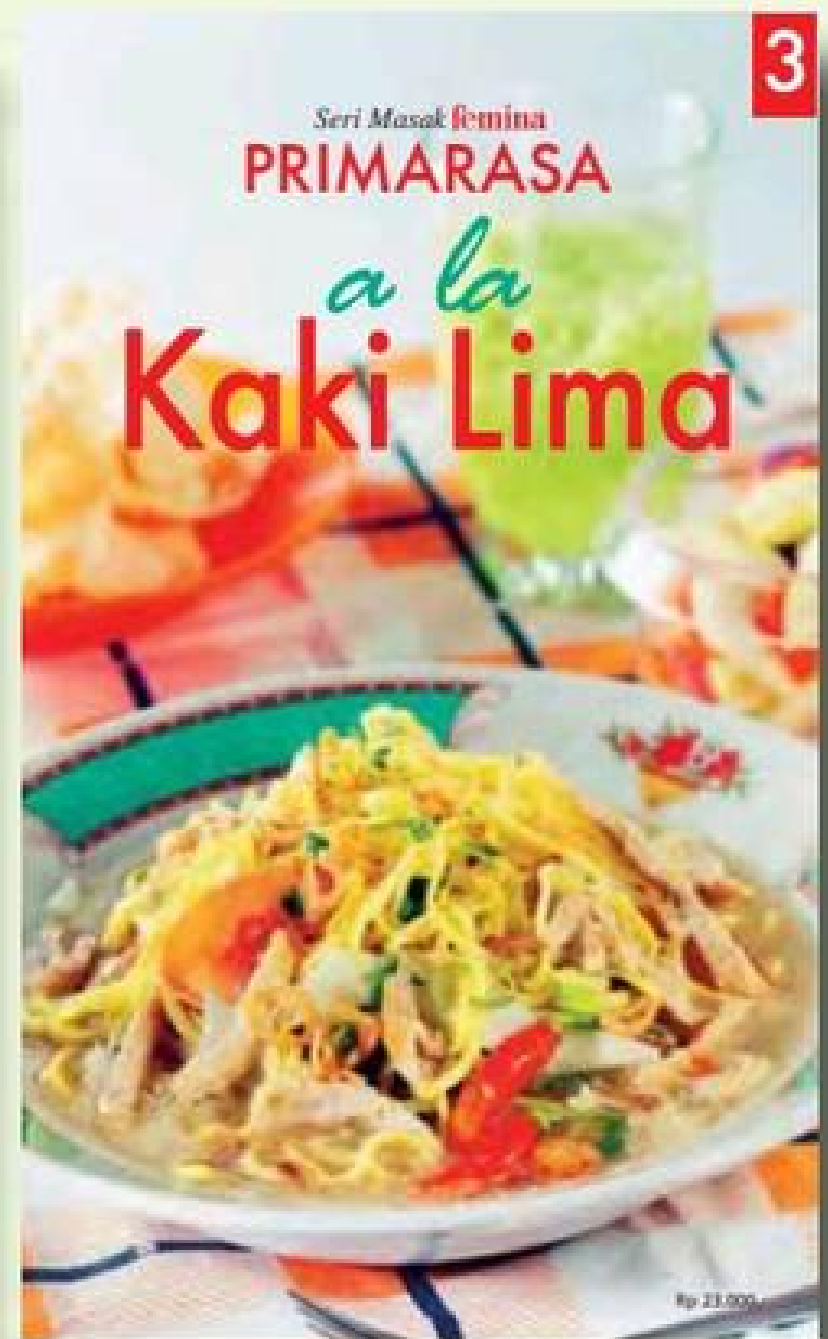
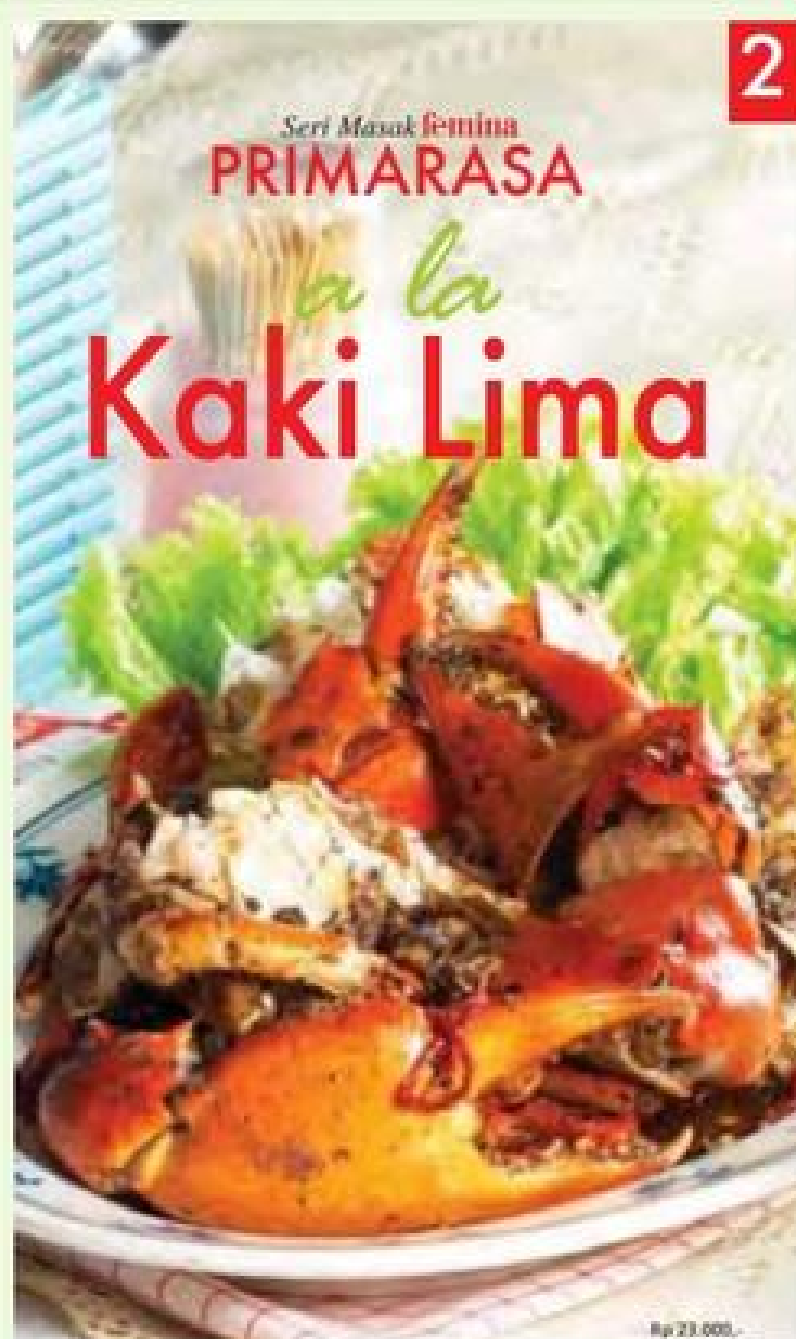
Zupa Zupa Tea Soup 8

MILIKI JUGA!



Hadirkan resep-resep kaki lima favorit di meja makan Anda: Satai Padang a la Mak Syukur, Steak a la Abuba, Lo Mi Pecenongan, Nasi Uduk Kebon Kacang, Soto Gebrak, Martabak Kubang, Asinan Rawa-mangun, Lontong Ayam Cibinong, Ngohiong Bogor, Coto Makasar, Mi Godog Bintaran, Ayam Taliwang dan masih banyak lagi yang lezat.

Dapatkan di toko-toko buku terkemuka di kota Anda atau pesan langsung ke:
**BAGIAN PEMASARAN
PT GAYA FAVORIT PRESS,**
Jl. Pulo Kambing I/24
Kawasan Industri Pulogadung,
Jakarta 13930.
Telp. (021) 4600156,
46820724, 70800460
Fax. (021) 4609293.
HOTLINE BELI LANGSUNG
Telp. (021) 46825555
untuk Kodya Jabotabek,
Kodya Bandung &
Kodya Surabaya



Primarasa a la Cafe 1

berisi 30 resep, di antaranya:

Mushroom Cream Soup, Erwtten Soep

Spicy Calamari Ring, Tomato Bruschetta

Potato Salad, Shrimp Cocktail

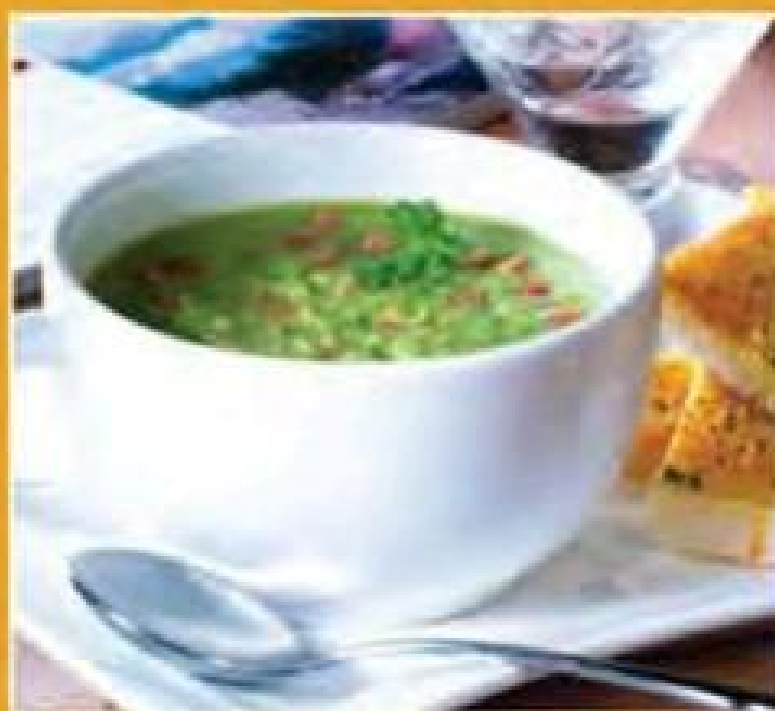
Chili Fettucini, Broccoli & Cheese Potato

Kakap a la Meuniere, Rib Eye Steak

Blueberry Cheese Cake

Valentine's Choco Crepe

Moka Milkshake, dan lain-lain.



ISBN 979-515-395-1
9 789795 153955 >

GP
GAYA FAVORIT PRESS