

Chef Latief Purnomo & Elisa



Untuk
Pemula
& Mahir

Ide kreatif Membuat

Nasi Goreng *Special*

- Lengkap dengan foto step by step
- Tips nasi goreng lezat & berbutir (tidak lembek)
- Plus kreasi kreatif sosis aneka bentuk

Ide kreatif Membuat

Nasi Goreng *Spesial*



Chef Latief Purnomo & Elisa

Nasi Goreng

Spesial

Penulis: Chef Latief Purnomo & Elisa
Editor: Radina Amalia
Proofreader: Muttafaqur Rohmah
Penata Saji: Elisa
Desain Cover
and Visual Layouts: Twiekz Widiyanto
Dapur Uji: Lusi & Mega
Properti: Dapoer Boga
Fotografer: Bli Tnix

Penerbit
linguakata
PT Kawan Pustaka
Jl. Jemur Andayani XXI/ 18 Surabaya
Telp. 031 8420787 Faks. 031 8473164
E-mail: redaksi_linguakata@yahoo.com

Distributor
Kawah Media
Jl. Moh. Kahfi 2 No. 12 A
Kel. Cipadak, Jakarta Selatan 12630
Telp. 021-7888 1000, ext. 120, 121, 122
Faks. 021-7888 2000
E-mail : kawahmedia@gmail.com

Cetakan
I - Surabaya, 2014

Katalog Dalam Terbitan (KDT)
Chef Latif Purnomo & Elisa
Nasi Goreng Istimewa/ **Chef Latief P. & Elisa**
-- Cet. 1 -- Surabaya: linguakata, 2014.
64 hlm. 15 x 23 cm.
ISBN (13) 978-602-8388-88-2
I. Masakan I. Judul
II. Radina Amalia

641

Jika Anda menemukan kesalahan cetak, cacat produk, atau kesalahan lain dalam buku ini, silakan kontak kami atau kirim pada kami untuk diganti.

Prolog

Anda salah satu penggemar nasi goreng? Kini saatnya Anda kami ajak untuk membuat sendiri nasi goreng yang menjadi hidangan favorit.

Memang mengolah nasi goreng ini terlihat simpel, namun bila Anda salah dalam penggunaan nasi maupun bumbu-bumbunya, nasi goreng yang Anda impikan akan sirna.

Karenanya kami hadirkan buku ini untuk Anda. Pilih hidangan nasi goreng yang menjadi kegemaran Anda beserta keluarga, dan segera praktikkan.

Tambahkan pula sosis yang dapat dikreasikan menjadi aneka bentuk memikat sebagai penambah citarasa dan kecantikan nasi goreng yang akan Anda buat. Selamat mencoba!

Happy Cooking,
Chef Latief Purnomo & Elisa

Daftar isi

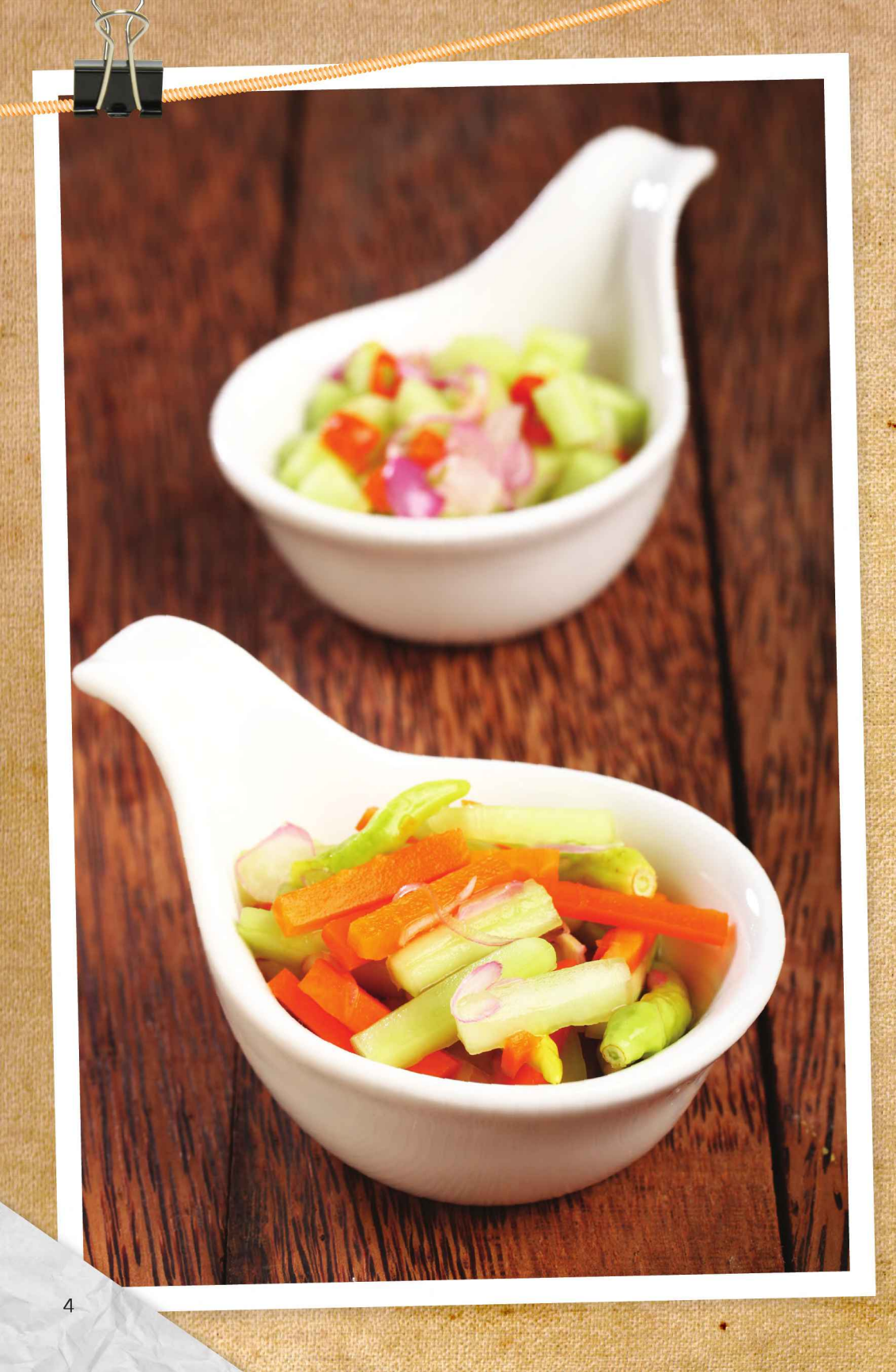
Prolog _	2
Tips _	5
Info Bahan _	6
Nasi Goreng Ayam Sayuran _	9
Nasi Goreng Bebek _	11
Nasi Goreng Belacan _	13
Nasi Goreng Gulung Komet _	15
Nasi Goreng Hijau _	17
Nasi Goreng Hongkong _	19
Nasi Goreng Ikan Asin _	21
Nasi Goreng Jawa _	23
Nasi Goreng Jerohan _	25
Nasi Goreng Kambing _	27
Nasi Goreng Kampung _	29

Bonus Kreasi Sosis

Bentuk Bunga _	30
Bentuk Bunga Berputik _	31
Bentuk Bunga Melingkar _	32
Bentuk Bunga Tulip _	33
Bentuk Gajah _	34
Bentuk Guri _	35
Bentuk Kepiting _	36
Bentuk Gurita _	37



Nasi Goreng Keju _	39
Nasi Goreng Kencur _	41
Nasi Goreng Mawut _	43
Nasi Goreng Mercon _	45
Nasi Goreng Nanas _	47
Nasi Goreng Panda _	49
Nasi Goreng Petai _	51
Nasi Goreng Rendang _	53
Nasi Goreng Seafood _	55
Nasi Goreng Sembunyi _	57
Nasi Goreng Serai _	59
Nasi Goreng Sosis _	61
Nasi Goreng Yang Chow _	63
Tentang Penulis _	64



Tips



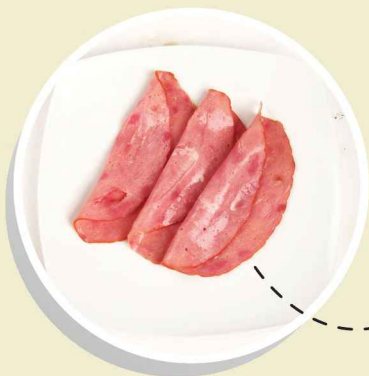
Walaupun terlihat simpel, namun tak sedikit orang gagal menyajikan nasi goreng yang lezat dan mengundang selera makan. Tekstur nasinya kadang terlihat lembek, bumbunya tidak merata atau bahkan kurang pas. Karena itu, simak beberapa tips berikut sebelum Anda membuat nasi goreng.

1. Pastikan nasi yang Anda gunakan berbutir dan kering (pera), namun tetap matang sempurna.
2. Jangan gunakan nasi yang baru saja matang karena hasil nasi gorengnya menjadi lembek.
3. Gunakan panci penggorengan yang lebar, agar memudahkan kita mengaduk bumbu dengan nasi, sehingga bumbu merata dan kenikmatan nasi goreng bisa dinikmati di tiap butiran nasinya.
4. Gunakan api besar yang menghasilkan suhu panas pada wajan. Ini membuat nasi tidak menempel pada penggorengan, tentunya dengan tetap mengaduk nasi goreng saat dimasak. Suhu panas saat membuat nasi goreng akan memunculkan aroma nikmat yang khas pada nasi goreng.
5. Saat memasak nasi goreng, jangan tekan-tekan nasi di penggorengan, karena hasilnya akan menggumpal.
6. Masak bumbu terlebih dahulu hingga matang, baru tambahkan nasi dan bahan lainnya. Bumbu yang tidak matang, dapat membuat nasi goreng menjadi tidak nikmat.

Info Bahan

Bumbu Kare Siap Pakai:

Merupakan olahan bahan untuk bumbu dasar masakan kare. Dijual dalam bentuk kemasan siap pakai di pasar tradisional maupun supermarket.



Daging Asap:

Daging olahan yang diproses melalui proses pengasapan agar lebih awet. Pembakarannya menggunakan kayu bakar, sehingga aroma daging asap menjadi khas. Biasa dijual dalam bentuk irisan tipis.



Ikan Asin Jambal Roti:

Ikan asin yang dibuat dari ikan manyung, sejenis ikan laut berkumis. Dibanding ikan asin lainnya, daging ikan asin jambal roti ini lebih tebal.

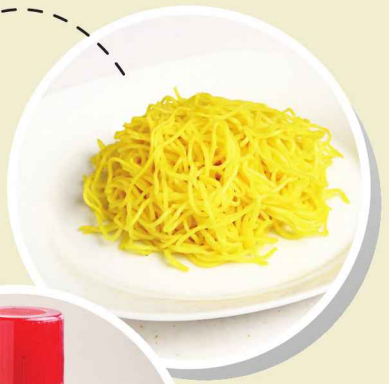


Kulit Pangsit:

Lembaran tipis siap pakai yang dibuat dari campuran terigu, air, dan garam. Bentuk kulit pangsit yang beredar di pasaran ada yang kotak maupun bulat.

Mi Kuning Basah:

Mi kuning basah banyak dijual di pasar tradisional maupun supermarket. Berwarna kuning yang berasal dari telur dengan bentuk bulat memanjang. Mi ini siap untuk diolah, maupun dikonsumsi. Jika ingin langsung dikonsumsi sebaiknya siram mi dengan air panas terlebih dahulu, tiriskan.



Minyak Wijen:

Minyak dengan aroma khas ini dibuat dari ekstraksi biji wijen. Banyak digunakan dalam olahan masakan Cina.



Petai:

Petai juga dikenal dengan sebutan *mlanding*. tanaman polong-polongan ini mempunyai citarasa yang khas. Cocok diolah maupun dikonsumsi sebagai lalapan.



Saus Tiram:

Saus yang berbahan dasar tiram (sejenis kerang), teksturnya kental dan berwarna kehitaman. Biasa dijual dalam botol dengan rasa gurih dan sedikit manis.



Sosis:

Olahan dari daging yang diproses dengan teknik pengasapan. Dibuat dari sapi, ayam, maupun babi. Berbentuk bulat panjang dengan diameter bulatan yang bervariasi. Sebaiknya teliti dahulu saat Anda membeli sosis, agar tidak salah dalam memilih jenis sosis yang diinginkan.



Ayam Sayuran



1
Rebus wortel sesaat dalam air mendidih (blansir), angkat dan sisihkan.



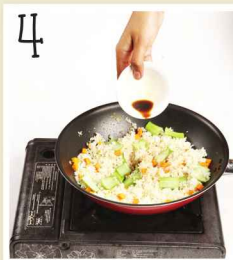
2
Panaskan margarin dan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.

Bahan:

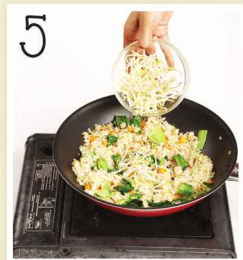
Wortel 1 buah, kupas dan potong dadu kecil
Bawang bombay 1/2 buah, cincang
Bawang putih 3 siung, cincang
Nasi putih 400 gram
Kecap asin 1 sdm
Kaldu ayam bubuk 1 sdt
Garam secukupnya
Sawi daging 3 lembar; potong 3 cm
Taoge 100 gram, siangi
Margarin 1 sdm
Minyak goreng 2 sdm
Dada ayam goreng 1 buah, suwir
Acar secukupnya



3
Masukkan nasi putih, wortel, dan batang sawi. Aduk rata.



4
Bumbui dengan kecap asin, kaldu bubuk, dan garam. Masak hingga bumbu tercampur rata.



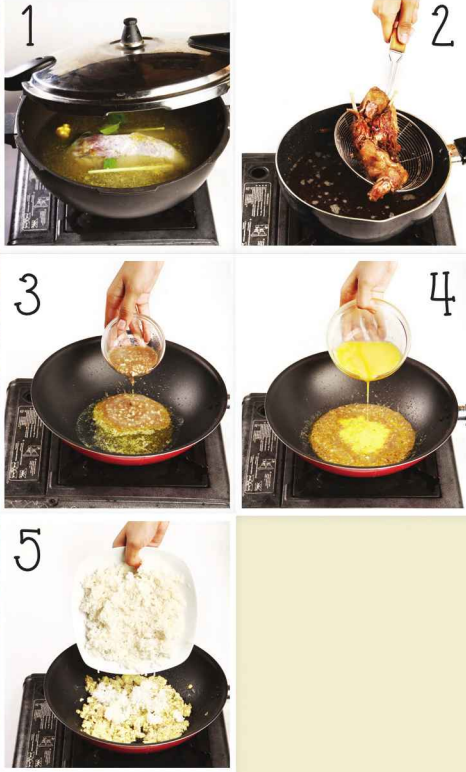
5
Tambahkan taoge dan daun sawi daging. Aduk-aduk hingga layu, angkat. Sajikan dengan ayam suwir dan acar.

Untuk 2 porsi



Nasi Goreng

Bebek



Bahan:

Bebek ukuran kecil 1 ekor; bersihkan dari kepala, kaki, dan jeroannya
Daun jeruk 3 lembar; remas-remas
Daun salam 2 lembar
Serai 1 batang, memarkan
Air 2 liter
Margarin 2 sdm
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Nasi putih 400 gram
Minyak goreng 500 ml
Acar secukupnya
Kerupuk udang secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur bebek dengan bumbu halus, daun jeruk, daun salam, serai, air, dan 1 sdm margarin dalam panci tekan. Rebus selama 30 menit (dihitung setelah panci berdesis). Angkat dan tiriskan, sisihkan bumbu endapan bebek.
2. Goreng bebek hingga kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan. Belah menjadi 2 bagian, sisihkan.
3. Panaskan 2 sdm minyak dan sisa margarin, tumis bumbu endapan hingga harum.
4. Tuang telur; aduk-aduk hingga telur teracak dan matang.
5. Masukkan nasi, masak sambil diaduk hingga bumbu tercampur rata. Angkat dan sajikan bersama bebek goreng, acar, dan kerupuk.

Bumbu halus:

Bawang merah 6 butir
Bawang putih 3 siung
Jahe 4 cm
Kunyit 3 cm
Ketumbar 1 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam secukupnya

Untuk 2 porsi



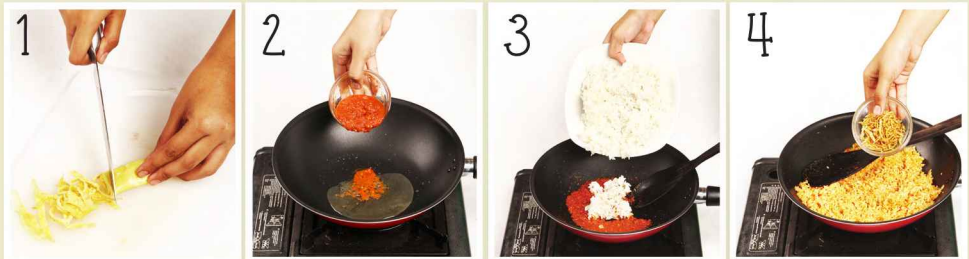
Belacan

Bahan:

Nasi putih 400 gram
Kecap asin 1 sdm
Teri nasi 2 sdm, goreng kering
Telur 2 butir, buat dadar
Minyak goreng 4 sdm
Tomat 4 iris
Mentimun 4 iris

Bumbu halus:

Cabai merah 2 buah
Cabai kecil 2 buah
Terasi bakar 1 sdt
Bawang merah 2 butir
Bawang putih 1 siung
Garam secukupnya



Cara Membuat:

1. Iris halus telur dadar, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Masukkan nasi putih, tambahkan kecap asin, aduk-aduk hingga bumbu tercampur rata.
4. Tambahkan teri nasi, aduk rata dan nasi goreng dapat terurai. Angkat dan sajikan bersama telur dadar, irisan timun, dan tomat.

Untuk 2 porsi



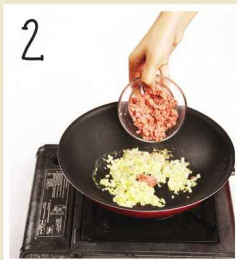
Gulung Kornef

Bahan:

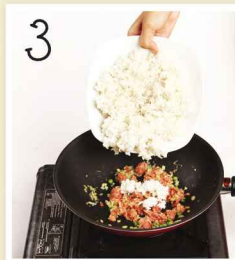
Telur ayam 3 butir, kocok lepas
Susu cair 50 ml
Bawang bombay 1/2 buah, cincang
Bawang merah 3 butir, cincang
Bawang putih 2 siung, cincang
Cabai hijau rawit 5 buah, potong 1/2 cm
Kornet sapi 200 gram
Garam secukupnya
Nasi putih 400 gram
Minyak goreng 2 sdm
Margarin 1 sdm



1
Panaskan minyak goreng dan margarin, tumis bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih hingga harum.



2
Masukkan kornet dan cabai rawit, aduk hingga rata.



3
Tambahkan nasi putih dan kecap asin, aduk hingga semua bahan tercampur rata dan matang. Angkat.



4
Ambil selembar telur dadar, letakkan nasi goreng di salah satu sisinya. Gulung dan padatkan. Sajikan.

Untuk 2 porsi



Nasi Goreng

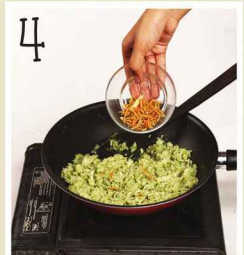
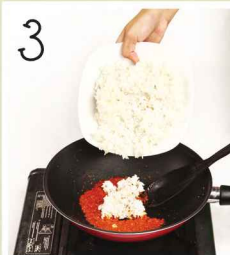
Hijau

Bahan:

Nasi putih 400 gram
Bawang pereai 1 batang, iris tipis
Teri nasi 2 sdm, goreng kering
Kecap asin 1 sdm
Telur ayam 1 buah
Bawang goreng 2 sdm
Margarin 1 sdm
Minyak goreng 2 sdm
Acar secukupnya

Bumbu halus:

Bawang merah 6 butir
Bawang putih 4 siung
Cabai hijau besar 6 buah
Garam secukupnya



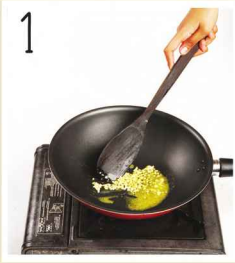
Cara Membuat:

1. Panaskan pan dadar anti lengkat, masukkan telur. Tambahkan sedikit garam di atasnya. Masak sebagai telur mata sapi. Sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Masukkan bawang pereai, tumis hingga layu.
4. Masukkan nasi putih, teri nasi, dan kecap asin. Masak sambil diaduk hingga bumbu meresap dan nasi matang, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng, telur mata sapi, dan acar.

Untuk 2 porsi



1



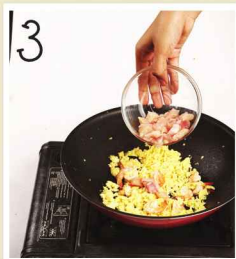
Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih hingga harum.

2



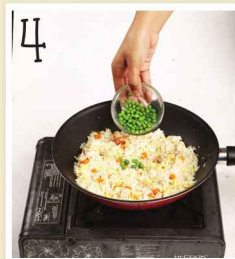
Masukkan telur; masak sambil diaduk hingga teracak dan telur matang.

3



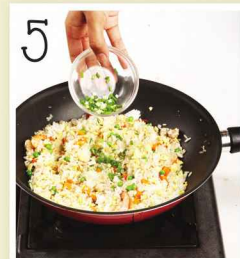
Masukkan udang dan ayam, masak hingga berubah warna.

4



Tambahkan nasi, wortel, dan kacang polong. Masak sambil diaduk hingga rata.

5



Bumbui dengan saus tiram, kecap asin, dan gula pasir; aduk rata. Masukkan daun bawang dan minyak wijen. Masak hingga semua bumbu meresap. Angkat dan sajikan bersama acar.

Hongkong

Bahan:

Bawang putih 2 siung, cincang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Udang kupas 100 gram
Fillet ayam 100 gram, potong dadu
Nasi putih 450 gram
Wortel 1 buah, kupas dan potong dadu kecil, blansir
Kacang polong 2 sdm
Saus tiram 1 sdm
Kecap asin 1 sdm
Gula pasir 1/2 sdt
Daun bawang 2 tangkai, siangi dan potong 1 cm
Minyak wijen 1 sdm
Minyak goreng 1 sdm
Margarin 1,5 sdm

Untuk 2 porsi



Ikan Asin



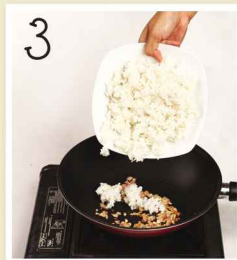
Potong dadu ikan asin jambal, goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Bahan:

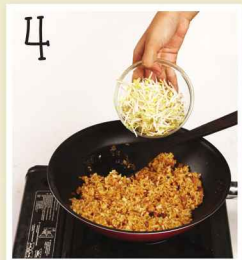
Nasi putih 450 gram
Ikan asin jambal 100 gram, rendam air hangat hingga mengembang
Bawang merah 4 butir, cincang
Bawang putih 3 siung, cincang
Kecap asin 2 sdm
Kecap manis 1 sdm
Merica bubuk 1/2 sdt
Taoge 50 gram, siangi
Minyak wijen 1 sdt
Minyak goreng 200 ml
Acar secukupnya



Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.



Masukkan nasi dan ikan jambal goreng, tambahkan kecap asin, kecap manis, dan merica. Aduk-aduk hingga bumbu meresap.



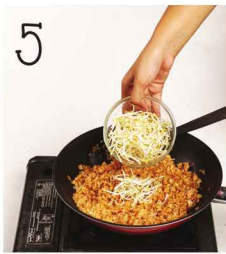
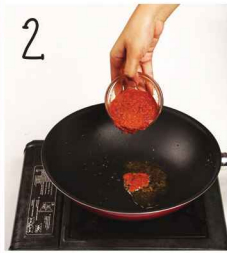
Tambahkan taoge, aduk sebentar. Angkat dan sajikan bersama acar.

Untuk 2 porsi



Nasi Goreng

Jawa



Bahan:

Paha ayam 2 buah,
rebus dengan air garam
Telur ayam 1 butir, kocok lepas
Nasi putih 500 gram
Kecap manis 2 sdm
Taoge 150 gram, siangi
Minyak goreng 300 ml

Cara Membuat:

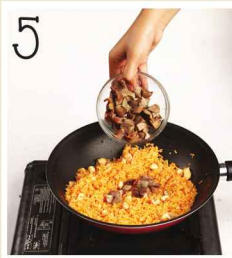
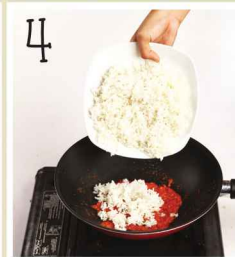
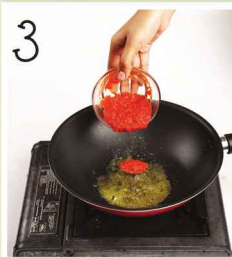
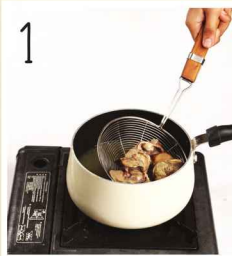
1. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan, suwir-suwir ayam, sisihkan.
2. Panaskan 4 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Tuang telur, masak hingga telur teracak dan matang.
4. Masukkan nasi putih dan kecap manis, masak hingga bumbu tercampur rata dan nasi matang.
5. Masukkan taoge, aduk sebentar. Angkat, sajikan bersama ayam suwir dan taburan bawang merah goreng.

Bumbu halus:

Cabai merah besar 2 buah
Cabai rawit 1 buah
Bawang merah 5 butir
Bawang putih 2 siung
Merica 1/2 sdt
Terasi bakar 1 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam secukupnya
Bawang merah goreng secukupnya

Untuk 2 porsi





Jerohan

Bahan:

Jerohan ayam 3 pasang
Daun jeruk 2 lembar
Air secukupnya
Nasi putih 400 gram
Fillet dada ayam 100 gram, rebus dan potong dadu
Daun bawang 3 batang, potong 1 cm
Margarin 1 sdm
Minyak goreng 2 sdm
Acar secukupnya
Telur dadar secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus jerohan ayam bersama daun jeruk hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Potong-potong kasar jerohan ayam.
3. Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu halus hingga harum.
4. Masukkan nasi putih, aduk hingga bumbu tercampur rata.
5. Tambahkan jerohan dan ayam, aduk-aduk hingga rata. Tambahkan daun bawang, ratakan. Angkat, sajikan bersama telur dadar dan acar.

Bumbu halus:

Cabai merah 2 buah
Bawang merah 4 butir
Bawang putih 3 siung
Terasi 1/2 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam secukupnya

Untuk 2 porsi



Kambing

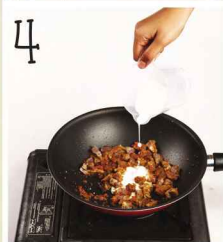
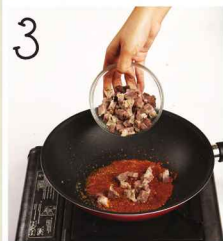
Bahan:

Daging kambing 250 gram, rebus hingga lunak
Serai 2 batang, memarkan
Bumbu kari 2 sdm, siap pakai
Santan kental 100 ml
Nasi putih 400 gram
Margarin 2 sdm
Minyak goreng 1 sdm
Cabai hijau besar 3 buah, iris serong 1/2 cm
Bawang goreng secukupnya
Acar secukupnya
Kerupuk udang 1 buah

Cara Membuat:

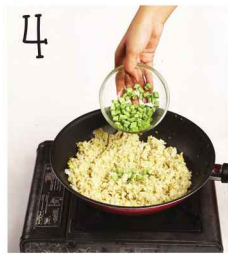
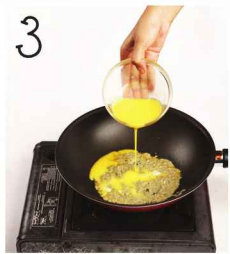
1. Potong-potong daging berbentuk dadu, sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak, tumis bumbu kari siap pakai dan serai hingga harum.
3. Masukkan daging kambing, aduk rata.
4. Tuang santan, masak hingga santan menyusut.
5. Masukkan nasi, masak sambil diaduk hingga bumbu meresap.
6. Tambahkan cabai hijau, aduk hingga layu. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng dan kerupuk.

Untuk 2 porsi





Nasi Goreng



Kampung

Bahan:

Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Nasi putih 400 gram
Buncis 100 gram, siangi, potong 1/2 cm
Garam secukupnya
Teri jengki 100 gram, goreng hingga kering
Kangkung 1 ikat, siangi
Minyak goreng 1 sdm

Cara Membuat:

1. Masukkan semua bumbu dasar dalam blender, haluskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Tuang telur, masak sambil diaduk hingga telur teracak dan matang.
4. Masukkan nasi putih, buncis dan garam, aduk-aduk hingga buncis layu.
5. Tambahkan kangkung, aduk hingga rata. Angkat dan sajikan bersama ikan teri goreng.

Bumbu dasar:

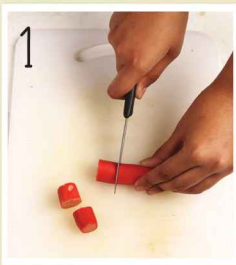
Bawang bombay 1/2 buah
Bawang merah 3 butir
Bawang putih 2 siung
Cabai hijau rawit 5 buah
Ikan teri jengki 1 sdm
Minyak goreng 2 sdm

Untuk 2 porsi

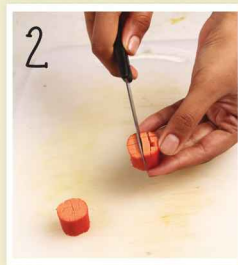
Kreasi Sosis



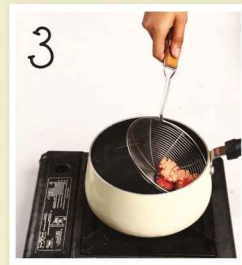
Bentuk Brokoli



Potong sosis 2 cm.



Kerat menjadi 16 bagian kotak di kedua sisinya (jangan terputus).



Rebus dalam air mendidih sesaat, angkat dan tiriskan.

Kreasi Sosis



Potong setengah bagian sosis berjarak 1,5 cm. Lakukan hal yang sama di sisi lainnya (jangan sejajar).



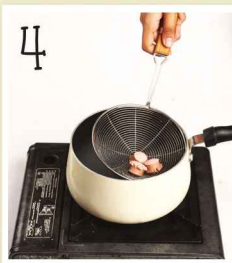
Rebus dalam air mendidih sesaat, angkat dan tiriskan.



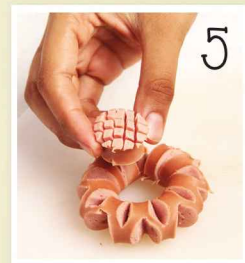
Bentuk Bunga Berputik



Satukan kedua ujung sosis dengan bantuan tusuk gigi.



Potong sosis sepanjang 2,5 cm, kerat satu sisi sosis sebanyak 9 bagian. Blansir, angkat dan gunakan sebagai putiknya.



Tancapkan putik di tengah sosis.

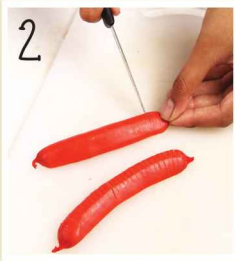
Kreasi Sosis



Bentuk Bunga Melingkar



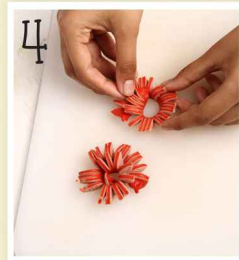
Belah sosis sapi memanjang menjadi 2 bagian.



Kerat-kerat bagian atasnya, jangan sampai terputus.

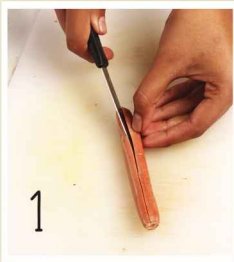


Rebus dalam air mendidih sesaat, angkat dan tiriskan.

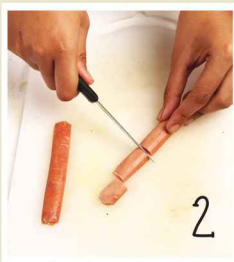


Tata melingkar hingga berbentuk bunga.

Kreasi Sosis



1
Potong sosis menjadi 2 bagian.



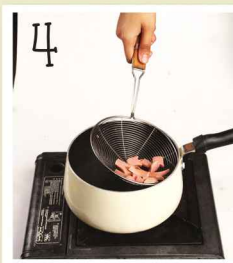
2
Belah menjadi 5 bagian memanjang.



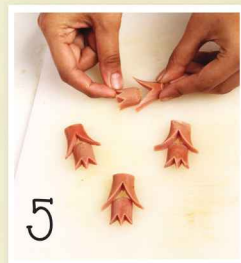
Bentuk Bunga Tulip



3
Potong bentuk daun dan bunga tulip.



4
Rebus sesaat angkat dan tiriskan

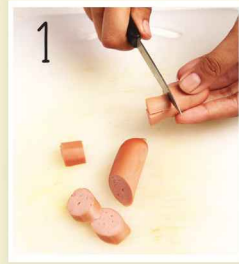


5
Satukan daun dan bunga tulip

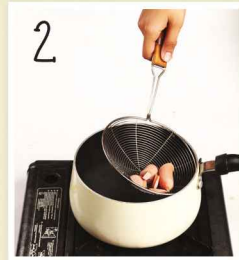
Kreasi Sosis



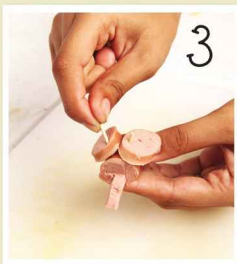
Bentuk Gajah



Potong sosis menjadi 2 bagian, 1 bagian potong serong setebal 3 mm sebanyak 2 buah sebagai telinganya dan sisanya sebagai penyangga kepala. Potong bagian lain membentuk kepala dan belalai gajah.



Rebus dalam air mendidih sesaat, angkat dan tiriskan.



Pasang telinga di sisi kanan dan kiri kepala gajah dengan bantuan tusuk gigi.



Pasang penyangga kepala gajah dengan bantuan tusuk gigi.



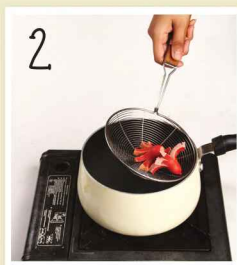
Tancapkan potongan batang seledri sebagai matanya.



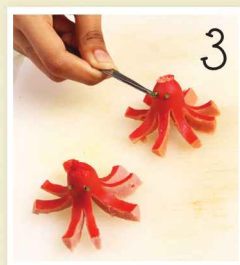
Bentuk Gurita



1
Belah sosis menjadi 2 bagian, kerat menjadi 8 bagian (lihat gambar).



2
Rebus dalam air mendidih sesaat, angkat dan tiriskan.



3
Tancapkan potongan batang seledri sebagai matanya.

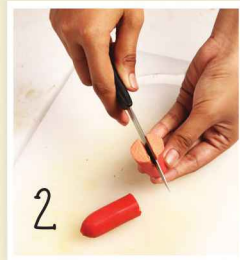
Kreasi Sosis



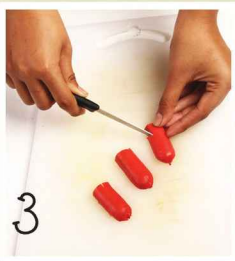
Bentuk Kepiting



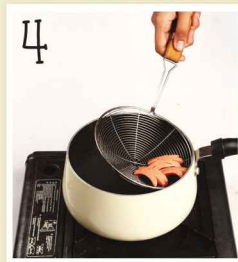
1
Potong sosis menjadi 2 bagian.



2
Belah sosis sama lebar.



3
Potong kedua sisi sosis menjadi 2 bagian dan bagian bawahnya serong.



4
Rebus dalam air mendidih sesaat, angkat dan tiriskan.



5
Balik sosis, tancapkan potongan batang seledri sebagai mata kepiting.



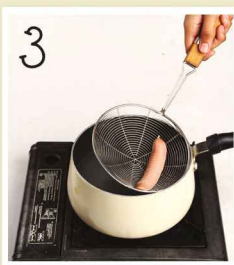
1
Belah sosis menjadi 2 bagian



Bentuk Siput



2
Kerat berjarak 2 mm di salah satu bagian sosis (jangan terputus).



3
Blansir ke dua sosis, angkat dan tiriskan.

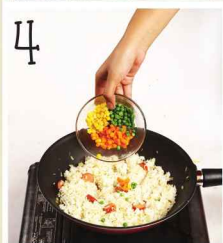
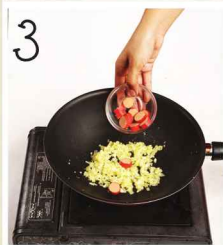
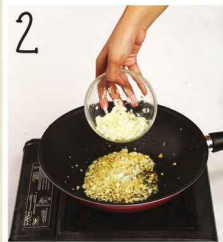


4
Ambil sosis berbentuk putik bunga/brokoli, lingkarkan di bagian sosis berkerat. Satukan di sosis lainnya dengan bantuan tusuk gigi. Tancapkan batang sosis sebagai mata/sungut siput.



Nasi Goreng

Keju



Bahan:

Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang bombay 1/2 butir, cincang halus
Sosis sapi 2 buah, potong 1 cm
Nasi putih 400 gram
Kacang polong 2 sdm
Jagung manis 2 sdm
Wortel 1 buah, kupas dan potong dadu, blansir
Keju cheddar 100 gram
Kecap asin 1 sdm
Merica bubuk 1/2 sdt
Garam secukupnya
Margarin 2 sdm
Minyak goreng 1 sdm

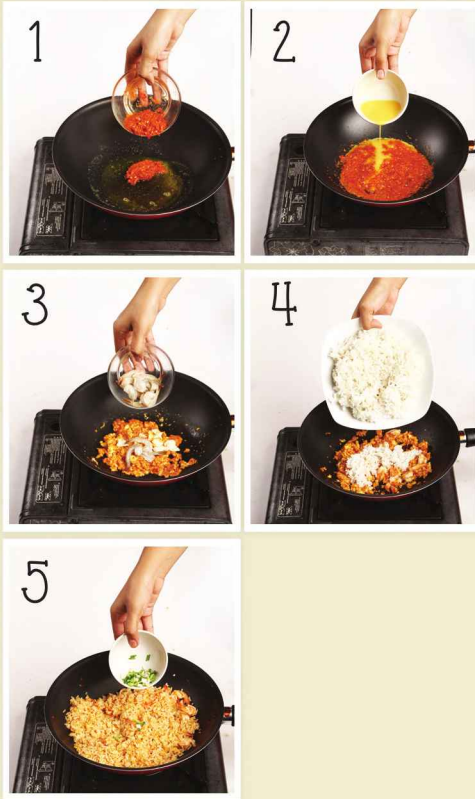
Cara Membuat:

1. Ambil 75 gram keju, potong dadu. Sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan sosis sapi, aduk-aduk hingga rata.
4. Tambahkan nasi putih, kacang polong, jagung manis, dan wortel. Masak sambil diaduk hingga rata dan matang.
5. Tuang kecap asin, merica, dan garam. Aduk-aduk hingga rata.
6. Masukkan keju kotak, masak sambil diaduk hingga keju sedikit meleleh. Angkat dan sajikan dengan sisa keju yang diparut.

Untuk 2 porsi



Kencur



Bahan:

Telur ayam 1 butir, kocok lepas
 Udang 150 gram, kupas kulit dan kepalanya
 Kencur 1 buah, kupas dan potong serong
 Nasi putih 400 gram
 Daun bawang 2 batang, siangi dan potong 1 cm
 Margarin 2 sdm
 Minyak goreng 1 sdm
 Kerupuk secukupnya
 Bawang merah goreng 2 sdm

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin dan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Tuang telur kocok, masak sambil diaduk hingga telur teracak dan matang.
3. Masukkan udang dan kencur, masak hingga berubah warna.
4. Tambahkan nasi putih, aduk-aduk hingga bumbu tercampur rata.
5. Masukkan daun bawang, aduk rata. Angkat, sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk.

Bumbu halus:

Bawang merah 4 butir
 Bawang putih 3 siung
 Cabai merah 3 buah
 Cabai rawit 2 buah
 Kencur 3 cm
 Terasi bakar 1/2 sdt
 Merica 1/2 sdt
 Garam secukupnya

Untuk 2 porsi



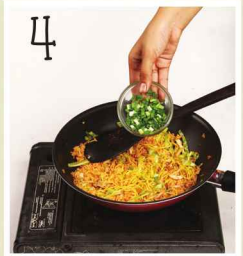
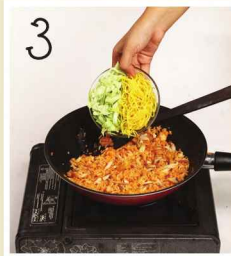
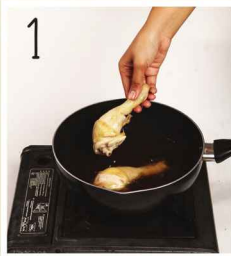
Mawut

Bahan:

Nasi putih 300 gram
Paha ayam 2 buah, rebus dengan garam
Mi kuning basah 150 gram
Kol 3 lembar; iris halus
Kecap manis 2 sdm
Kaldu ayam bubuk 1 sdm
Daun bawang 2 batang, potong 1 cm
Minyak goreng 200 ml
Telur mata sapi 2 buah
Acar secukupnya

Bumbu halus:

Bawang merah 6 butir
Bawang putih 3 siung
Cabai merah 3 buah
Terasi 1/2 sdt
Garam secukupnya



Cara Membuat:

1. Goreng paha ayam hingga kuning kecokelatan, angkat dan dinginkan. Suwir-suwir.
2. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Masukkan nasi, ayam, mi, dan kol. Aduk-aduk, bumbu dengan kecap manis dan kaldu ayam bubuk. Ratakan.
4. Tambahkan daun bawang, aduk rata. Angkat, sajikan dengan telur mata sapi dan acar.

Untuk 2 porsi



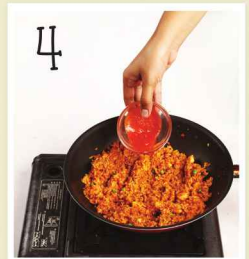
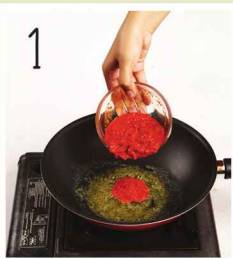
Mercon

Bahan:

Fillet ayam 100 gram, potong dadu
Nasi putih 400 gram
Kacang polong 2 sdm
Kecap asin 1 sdm
Kecap manis 2 sdm
Saus sambal 2 sdm
Merica hitam tumbuk 1 sdt
Margarin 2 sdm
Minyak goreng 1 sdm

Bumbu halus:

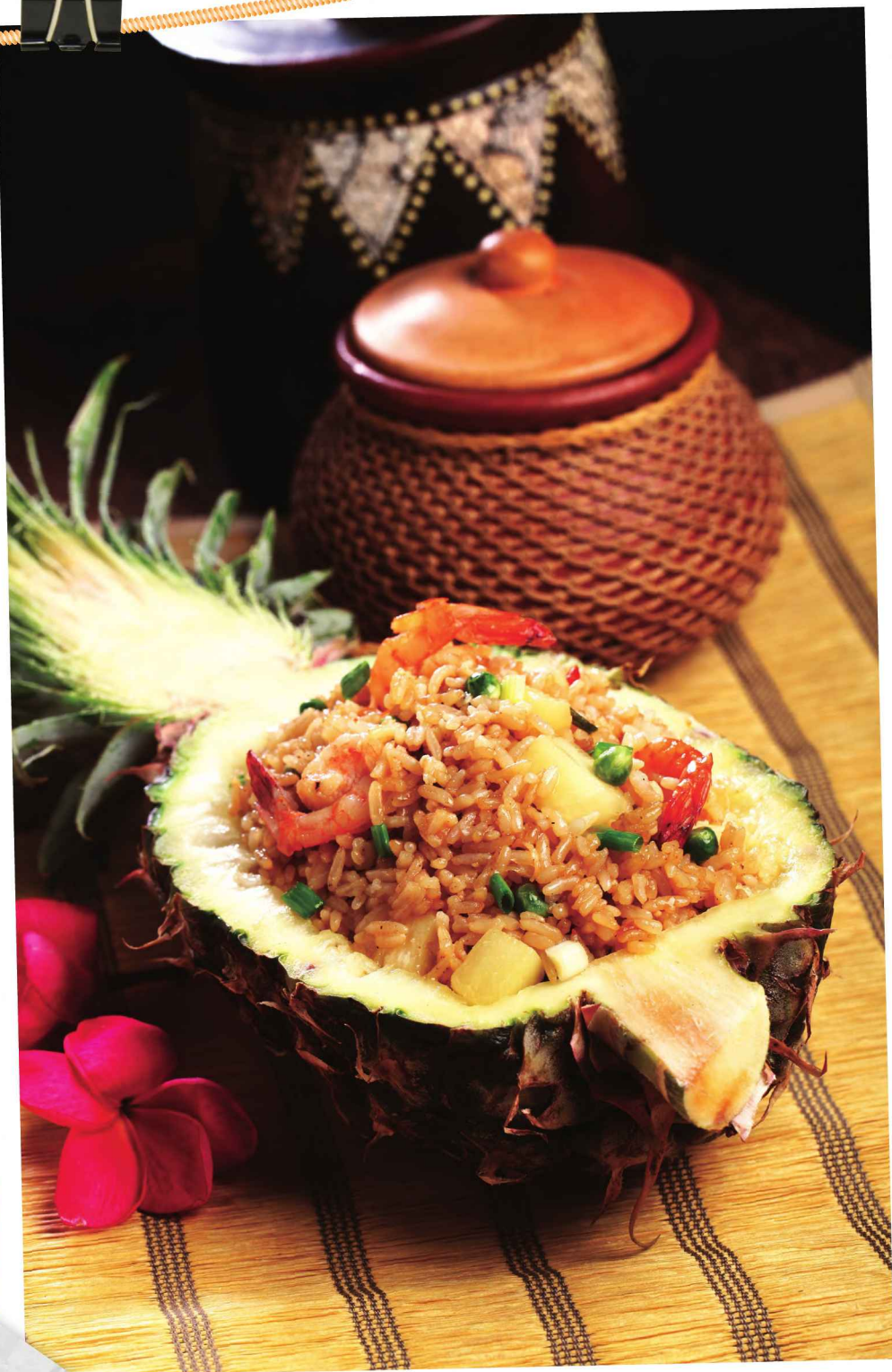
Cabai merah 6 buah
Cabai rawit 10 buah
Bawang merah 6 butir, cincang halus
Bawang putih 3 siung, cincang
Terasi 1/2 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam secukupnya



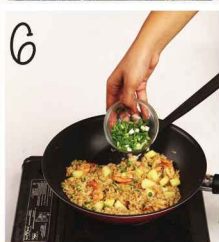
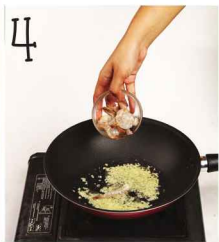
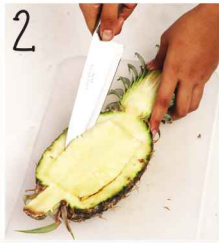
Cara Membuat:

1. Panaskan margarin dan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan nasi putih dan kacang polong. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan kecap asin, kecap manis, saus sambal, dan merica hitam. Masak sambil diaduk hingga matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 2 porsi



Nanas



Bahan:

Nanas 1 buah
Bawang putih 4 siung, haluskan
Udang kupas 150 gram, buang kulit dan kepalanya
Nasi putih 400 gram
Kacang polong 50 gram
Kecap manis 1 sdm
Kecap asin 1 sdm
Merica bubuk 1/2 sdt
Garam secukupnya
Daun bawang 3 batang, potong 1 cm
Margarin 1 sdm
Minyak goreng 1 sdm

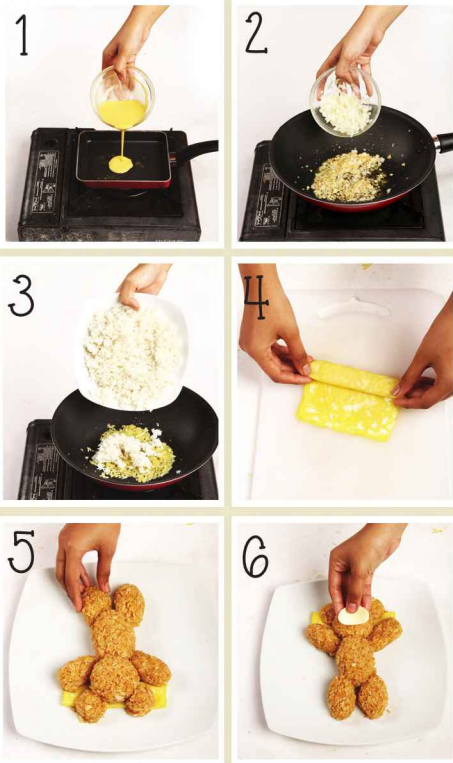
Cara Membuat:

1. Belah nanas jadi 2 bagian memanjang.
2. Ambil daging buahnya, sisihkan wadah nanas untuk penyajiannya. Potong dadu daging buah nanas, sisihkan.
3. Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih hingga harum.
4. Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Masukkan nasi, aduk hingga rata.
5. Tambahkan nanas, kacang polong, kecap manis, kecap asin, merica, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga bumbu meresap dan nasi matang.
6. Tambahkan daun bawang, aduk rata. Angkat dan sajikan dalam wadah nanas.

Untuk 2 porsi



Panda



Bahan:

Telur ayam 2 butir
 Susu cair 25 ml
 Bawang putih 2 siung, cincang
 Bawang bombay 1/2 butir, cincang halus
 Nasi putih 400 gram
 Kecap asin 1 sdm
 Kecap manis 1 sdm
 Saus tomat 1 sdm
 Merica bubuk 1/2 sdt
 Brokoli 1 kuntum kecil, siangi, blansir dengan air garam
 Sosis bentuk bunga 4 buah
 Keju lembaran 2 lembar
 Daun kucai 1 lembar, blansir
 Garam secukupnya
 Margarin 2 sdm
 Minyak goreng 1 sdm

Cara Membuat:

1. Kocok telur bersama susu dan garam, buat dadar di pan dadar anti lengket kotak sebanyak 2 lembar. Masak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
3. Masukkan nasi putih, kecap asin, kecap manis, saus tomat, dan merica bubuk. Masak sambil diaduk hingga bumbu tercampur rata. Angkat.
4. Gulung 1 lembar telur sebagai bantalnya, letakkan di piring saji.
5. Bentuk nasi goreng menjadi 2 bulatan kecil untuk telinga, 1 bulatan besar untuk kepala, 1 oval besar untuk badan, dan 4 oval kecil untuk kaki dan tangan boneka. Bentuk nasi seperti boneka, tata dan letakkan kepala di atas telur dadar.
6. Potong keju lembaran untuk mulut, telinga, dan tangan boneka. Bentuk mata dan mulut boneka dengan daun kucai. Selimutkan sisa telur dan hias kanan-kirinya dengan brokoli dan sosis bunga. Sajikan.

Untuk 2 porsi



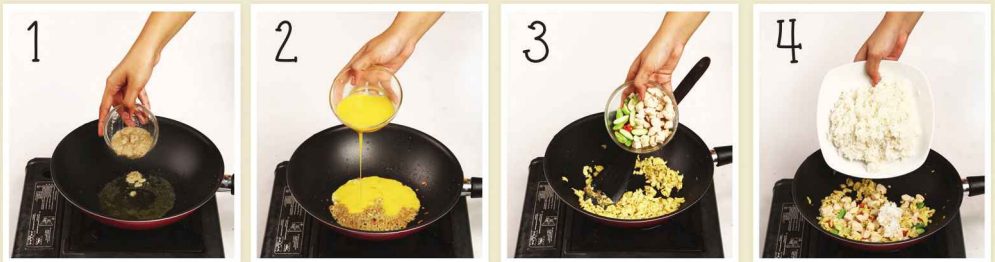
Petai

Bahan:

Nasi putih 400 gram
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Fillet dada ayam 150 gram, potong dadu, rebus
Petai 1 papan, ambil mata petainya, belah jadi 2 bagian
Cabai rawit 3 buah, iris 1/2 cm
Kecap asin 1 sdm
Minyak goreng 2 sdm
Margarin 1 sdm

Bumbu halus:

Bawang merah 2 butir
Bawang putih 3 siung
Merica 1/4 sdt
Garam secukupnya



Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan telur, masak sambil diaduk hingga telur menjadi matang.
3. Masukkan ayam, petai, dan cabai rawit. Aduk rata.
4. Tambahkan nasi dan kecap asin, aduk-aduk hingga bumbu rata dan nasi matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 2 porsi



Rendang

Bahan:

Daging has dalam 250 gram, rebus
Serai 1 batang, memarkan
Daun jeruk 2 lembar, remas
Lengkuas 3 cm, memarkan
Kentang 350 gram, potong dadu
Santan 500 ml
Nasi putih 400 gram
Bawang goreng 2 sdm
Sambal bajag secukupnya
Kerupuk udang secukupnya
Minyak goreng 4 sdm

Bumbu halus:

Cabai merah 3 buah
Bawang merah 5 butir
Bawang putih 4 siung
Jahe 1 cm
Kunyit 2cm
Cabai merah 5 buah
Jinten 1/4 sdm
Air asam jawa 2 sdm
Garam secukupnya
Gula pasir 1/2 sdt

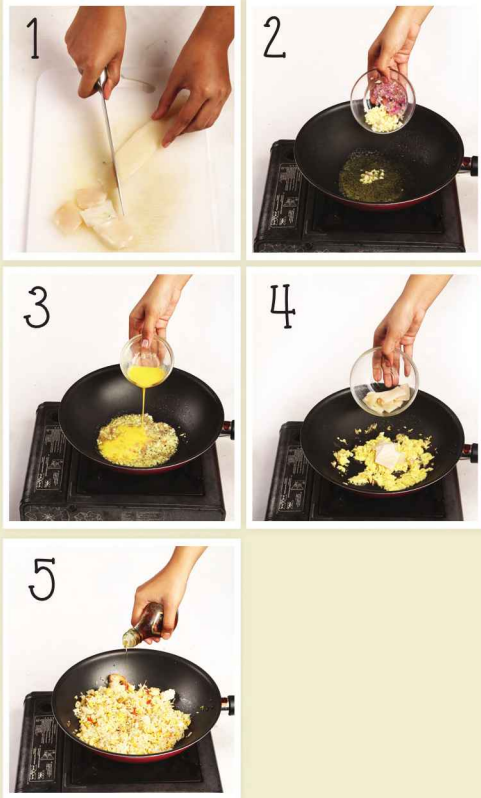
Cara Membuat:

1. Potong daging has dalam berbentuk dadu, sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum.
3. Masukkan daging dan kentang, aduk-aduk hingga daging berubah warna.
4. Tuang santan, masak hingga santan menyusut. Angkat, ambil bumbunya.
5. Tumis bumbu rendang dengan sisa minyak hingga harum.
6. Masukkan nasi putih, aduk dan masak hingga bumbu tercampur rata.
7. Tambahkan daging dan kentang, ratakan. Angkat, sajikan bersama bawang goreng, sambal bajag dan kerupuk.

Untuk 2 porsi



Seafood



Bahan:

Cumi-cumi 1 ekor, bersihkan
 Bawang putih 3 siung, cincang halus
 Bawang merah 2 butir, cincang halus
 Telur ayam 1 butir, kocok lepas
 Bakso ikan 7 buah, potong jadi 2 bagian
 Udang 150 gram, bersihkan dari kepala dan kulitnya
 Nasi putih 400 gram
 Kecap asin 1 sdm
 Kecap ikan 1 sdm
 Minyak wijen 1 sdm
 Garam secukupnya
 Daun bawang 2 batang, siangi dan potong 1 cm
 Margarin 2 sdm
 Minyak goreng 1 sdm
 Acar secukupnya

Cara Membuat:

1. Potong cumi-cumi kotak selebar 3x4 cm, kerat bagian dalamnya kotak-kotak (jangan terputus). Sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
3. Tuang telur; masak sambil diaduk-aduk hingga telur teracak dan matang.
4. Masukkan cumi, bakso, dan udang, masak hingga berubah warna.
5. Tambahkan nasi, kecap asin, kecap ikan, minyak wijen, dan garam. Masak sambil diaduk hingga tercampur rata, tambahkan daun bawang. Angkat dan sajikan bersama acar.

Untuk 2 porsi



Sembunyi

Bahan:

Telur ayam 3 butir
 Bawang bombay 1/2 butir, cincang halus
 Bawang putih 2 siung, cincang
 Fillet ayam 100 gram, potong dadu
 Nasi putih 400 gram
 Kecap asin 1 sdm
 Kecap manis 1 sdm
 Saus tomat 1 sdm
 Saus sambal 1 sdm
 Merica bubuk 1/2 sdt
 Garam secukupnya
 Daun seledri 4 batang, iris tipis
 Daun bawang 2 batang, siangi dan potong 1 cm
 Margarin 2 sdm
 Minyak goreng 1 sdm
 Acar secukupnya

Cara Membuat:

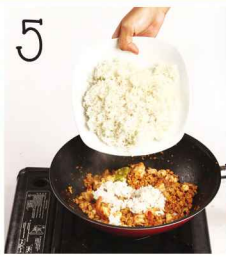
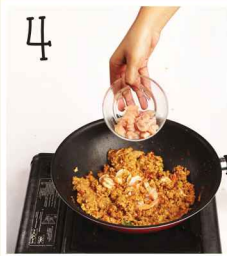
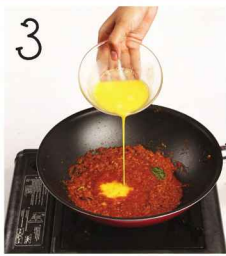
1. Ambil 2 butir telur; bumbui dengan sedikit garam. Kocok lepas dan buat dadar yang lebar; masak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan sisa telur yang sudah dikocok lepas, masak sambil diaduk-aduk hingga telur teracak dan matang.
3. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna dan tambahkan nasi, kecap asin, kecap manis, saus tomat, saus sambal, dan garam. Masak sambil diaduk hingga tercampur rata. Tambahkan daun bawang dan seledri, aduk rata. Angkat.
5. Ambil telur dadar; letakkan nasi goreng di atasnya.
6. Bungkus seperti amplop, balik dan letakkan di atas piring saji. Sajikan bersama acar.

Untuk 2 porsi



Nasi Goreng

Serai



Bahan:

Serai 6 batang
Daun jeruk 3 lembar, iris tipis
Margarin 1 sdm
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Fillet ayam 100 gram, potong dadu
Udang 150 gram, kupas dan sisakan ekornya
Nasi putih 400 gram
Cabai hijau 4 buah, potong 1/2 cm
Minyak goreng 500 ml
Acar secukupnya

Bumbu halus:

Bawang putih 2 siung
Bawang merah 5 butir
Terasi matang 1 sdt
Tomat 1 buah, ambil daging buahnya, tumbuk halus
Ketumbar bubuk 1/2 sdt
Gula merah sisir 1 sdm
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Ambil bagian putih dari batang serai, cincang dan haluskan.
2. Tumis serai hingga layu/ beraroma, tambahkan bumbu halus dan daun jeruk. Masak hingga harum.
3. Tuang telur, aduk-aduk hingga rata.
4. Masukkan ayam dan udang, masak hingga berubah warna.
5. Tambahkan nasi putih dan cabai hijau, aduk hingga bumbu tercampur rata. Angkat, sajikan bersama potongan timun dan tomat.

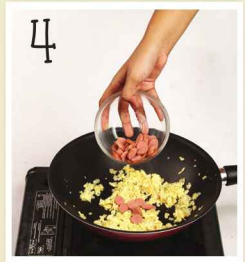
Untuk 2 porsi



Sosis

Bahan:

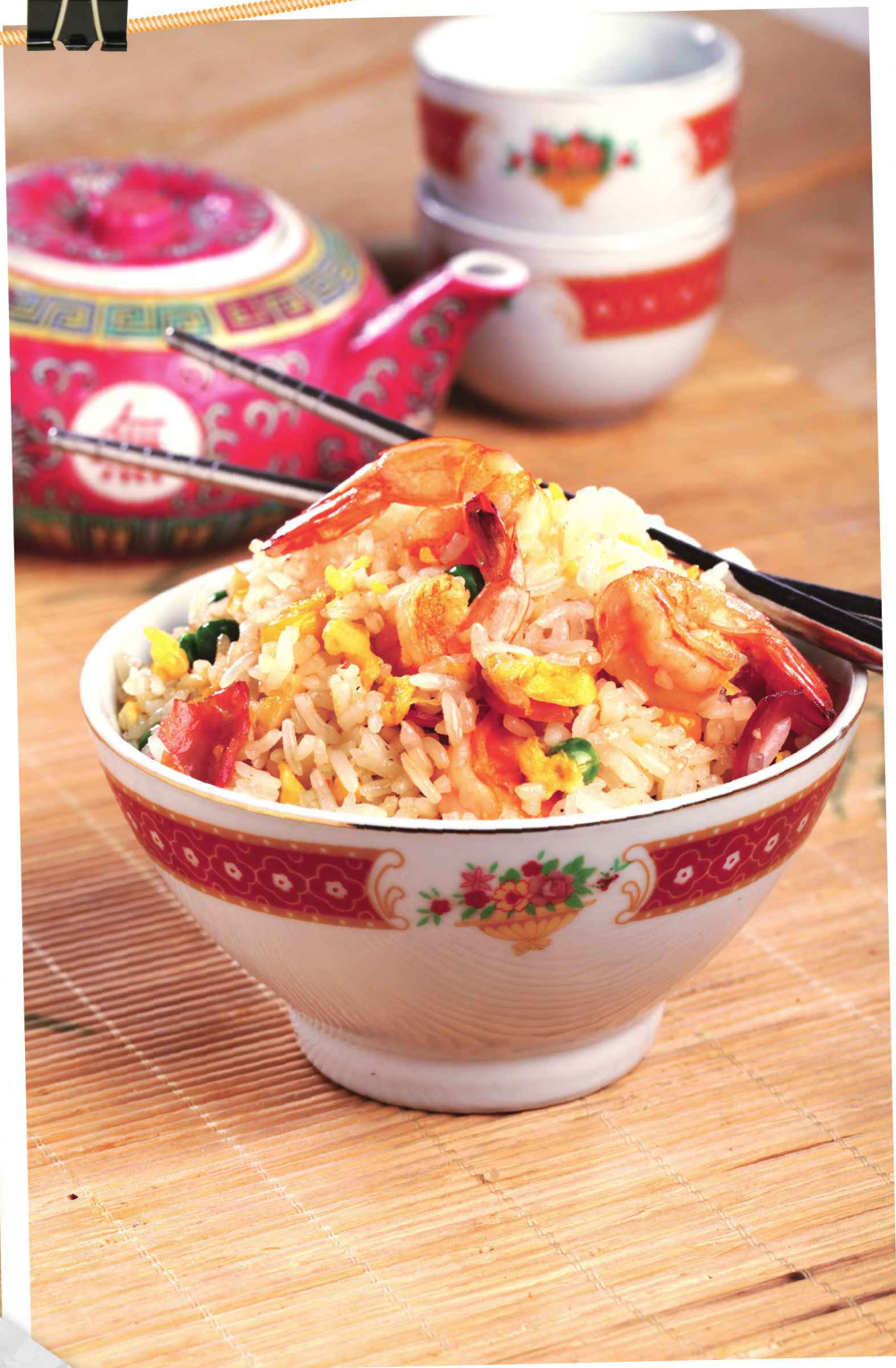
Nasi putih 400 gram
Bawang bombay 1 buah, cincang
Bawang putih 2 siung, cincang
Telur ayam 1 buah, kocok lepas
Sosis ayam 2 buah, iris 0,5 cm
Sosis sapi 2 buah, potong 2 cm
Kacang polong 2 sdm
Merica bubuk 1/4 sdt
Kecap manis 1 sdm
Saus tomat 3 sdm
Saus sambal 1 sdm
Daun bawang 3 batang, potong 1 cm
Margarin 1 sdm
Minyak goreng 200 ml



Cara Membuat:

1. Kerat sosis menjadi 6 bagian di kedua sisinya (jangan terputus). Goreng hingga merekah, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan margarin dan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan telur, masak sambil diaduk-aduk hingga telur matang.
4. Masukkan sosis ayam, nasi putih, kacang polong, dan semua bumbu. Masak sambil terus diaduk hingga bumbu rata. Masukkan sosis sapi, aduk rata. Angkat dan sajikan bersama acar.

Untuk 2 porsi



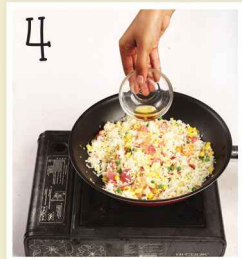
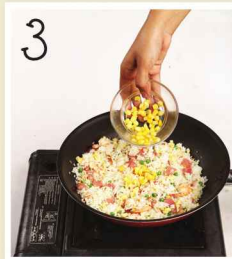
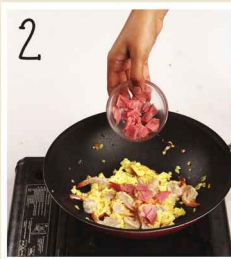
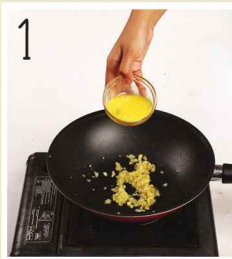
Yang Chow

Bahan:

Bawang bombay 1/2 buah, cincang
Bawang putih 2 siung, cincang
Telur ayam 1 butir, kocok lepas
Udang 150 gram, kupas kulit dan kepalanya
Daging asap 2 lembar, potong kotak
Nasi putih 350 gram
Kacang polong 2 sdm
Jagung manis pipil 2 sdm
Margarin 1 sdm
Minyak goreng 2 sdm

Bumbu:

Minyak wijen 1 sdm
Kecap asin 1 sdm
Merica bubuk 1/2 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Kaldu bubuk 1 sdt
Garam secukupnya



Cara Membuat:

1. Panaskan margarin dan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Tuang telur, aduk-aduk hingga telur matang.
2. Masukkan udang dan daging asap, masak hingga udang berubah warna.
3. Masukkan nasi putih, kacang polong, dan jagung manis. Aduk dan masak hingga tercampur rata.
4. Tambahkan semua bumbu, aduk-aduk hingga rata. Angkat dan sajikan dengan acar.

Untuk 2 porsi

Tentang Penulis



Elisa

Keseharian Elisabet Yulastuti yang kerab disapa Lisa atau Elisa tak pernah luput dari dunia seni keterampilan, baik kerajinan tangan maupun masak-memasak.

Pemilik usaha kerajinan *Danelis Natural Craft* ini juga memiliki latar belakang dunia kuliner yang cukup berpengalaman. Setelah berhasil meraih prestasi sebagai Siswi Teladan di SMKN 6 Surabaya jurusan Patiseri (Pastry & Bakery) 1993 lalu, ia pun melanjutkan pendidikan di Sekolah Tinggi Perhotelan Satya Widya Surabaya.

Berbekal ilmu yang dimiliki, ia mengembangkan pengalamannya dengan bekerja di beberapa hotel dalam dunia yang tak jauh-jauh dari *food & Beverage*. Setelah bekerja sebagai Waitress di Westin Stamford Hotel Singapore, tahun 1996 Lisa kembali ke Indonesia dan bekerja sebagai F&B Manager Secretary di Hotel Kartika Graha Malang dan mengajar di NSC-Malang sebagai dosen Pastry & Bakery.

Awal tahun 2004, ia bergabung di tabloid kuliner terkemuka hingga akhir 2010 lalu, dengan jabatan akhir sebagai Pemimpin Redaksi. Kini, selain sibuk mengurus usaha kerajinan, Elisa berprofesi pengajar/tutor di lembaga pelatihan kerja-bidang kuliner dan beberapa kelas masak, konsultan boga, dan menuangkan karya-karya keahliannya dalam buku keterampilan boga maupun kerajinan tangan.

Penulis dapat dihubungi melalui e-mail & FB di cutellisa@yahoo.com/ dapoer_boga@yahoo.com atau di 0818 584 552.



CHEF LATIEF PURNOMO

Dunia masak-memasak sepertinya sudah mendarah daging dalam diri Chef Latief Purnomo. Perannya di dunia kulinerpun sudah tak diragukan lagi. Selepas pendidikannya di ENHAI pada tahun 1995 lalu, pria kelahiran Pasuruan ini langsung bergabung di hotel Hyatt Regency-Surabaya.

Demi menunjang karirnya, tahun 2006 Chef Latief Purnomo hijrah ke Dubai dan bergabung di Grand Hyatt Dubai selama hampir 5 tahun dengan jabatan akhir sebagai Junior Sous Chef. Kembali ke negeri tercinta, tak menyurutkan keinginan pria yang pernah mengenyam pendidikan di Sekolah Tinggi Perhotelan Satya Widya untuk terus berkarya di dunia kuliner. Tahun 2010 Chef Latief Purnomo memutuskan untuk bergabung dengan hotel Bumi Surabaya sebagai Chef de Cuisine.

Kiprahnya di dunia kuliner makin terasa, wajah dan kreasi hidangannya tak jarang menghiasi beberapa media. Hingga dari hobinya mengutak-atik makanan dan menciptakan hidangan tersebut melahirkan prestasi yang cukup mengagumkan. Tahun 2012, Chef Latief Purnomo berhasil menyabet peringkat pertama dalam ajang bergengsi "Chef of The Year" di Surabaya.

Kini sembari terus berkarya mengembangkan talenta yang dipunya, Chef Latief Purnomo ingin membagikan segala keahliannya yang akan dituangkan dalam buku-buku karyanya. Di sela kesibukannya, bila Anda ingin berbagi dengan Chef Latief Purnomo seputar materi dalam buku ini, silakan mengirimkan e-mail ke latievo@yahoo.co.id.

Ide kreatif Membuat

Nasi Goreng Spesial

Anda penggemar nasi goreng? Jika iya, buku ini sangat layak Anda miliki. Memang mengolah nasi goreng ini terlihat simpel, namun bila Anda salah dalam penggunaan nasi maupun bumbu-bumbunya, nasi goreng yang Anda impikan akan sirna. Untuk itu buku ini hadir sebagai panduan membuat nasi goreng menjadi sajian istimewa.

Berisi resep-resep nasi goreng mulai dari *Nasi Goreng Ayam Sayuran*, *Nasi Goreng Belacan*, *Nasi Goreng Keju*, *Nasi Goreng Kencur*, *Nasi Goreng Mercon*, *Nasi Goreng Nanas*, *Nasi Goreng Yang Chow*, dan masih banyak resep nasi goreng lainnya. Dilengkapi tips membuat nasi goreng agar berbutir (tidak lembek) serta kreasi aneka bentuk sosis membuat nasi goreng Anda semakin tampil cantik dan menggugah selera.

Tunggu apa lagi, praktikkan segera! Selamat mencoba.



Redaksi:

Jl. Jemur Andayani XXI/18 | Surabaya, 60236

Phone: 031 | 8420787, 8473164

Fax: : 031 | 8473164

e-mail : redaksi_linguakata@yahoo.com
www.linguakata.com

PRINTED IN INDONESIA



LINGUAKATA

Penerbit Buku Keterampilan & Hobi

ISBN (13) 978-602-8388-88-2

ISBN 602-8388-88-2



9 786028 388887

Masakan