

Buku Catatan RESEP

HOMECOOKING IDEAS



DILENGKAPI

INSPIRASI MENU
SAHUR DAN BERBUKA

30 HARI RAMADHAN

RIZQIYYAH YASMIN

@queenyasmin @queenyasminfoods

Hanya seorang istri biasa yang suka makan dan jajan, kehidupannya sebagai perantau terkadang memacu dirinya untuk memasak makanan yang sulit ditemui sehingga memasak menjadi salah satu aktivitasnya dalam mengisi waktu dan mencoba hal-hal baru.

Resep dalam catatan ini adalah rangkuman dari masakan yang pernah dicoba dan berhasil.

**TERDIRI DARI 5 TEMA RESEP
MASAKAN MUDAH DAN LEZAT
SEHARI-HARI**

SPECIAL RAMADHAN EDITION



2021

HOMECOOKING IDEAS

RIZQIYYAH YASMIN



SPECIAL **RAMADHAN**

Catatan
RESEP

1000

Catatan RESEP

RIZQIYYAH YASMIN

Penyusun
Penyunting
Proofreader
Tata Letak
Desain Sampul
Desain Helai

all by
RIZQIYYAH YASMIN

Foto :
Dokumentasi pribadi
Ilustrasi : Menggunakan Vector editing

INFO KONTAK :

instagram :
@queenyasmin
@queenyasminfoods

E-mail :
rizqiyyah.jasmine@gmail.com

TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN
DAN
DICETAK TANPA IZIN

RELEASE DALAM BENTUK PDF
APRIL 2021

Jika anda menemukan kesalahan dalam redaksi, silahkan diinformasikan pada kontak diatas.



PRAKATA

Assalamu'alaikum. Wr.Wb

Halo, teruntukmu yang sedang membaca catatan ini aku ucapkan terimakasih ya... semoga selalu dalam keadaan sehat dan bahagia. Aamiin YRA

Buku Catatan Resep ini adalah salah satu media berbagi informasi untuk teman-teman semua. salah satunya dalam memasak. Aku pribadi sebenarnya tidak ahli dalam hal ini. namun alangkah senangnya jikalau dapat berbagi inspirasi masakan walau ilmu memasak mungkin masih ala kadarnya.

Catatan resep yang ditampilkan dalam buku ini sudah pernah aku coba dan Alhamdulillah berhasil. Harapannya juga bisa berhasil buat teman-teman coba dan sajikan untuk orang-orang tersayang.

Semoga Buku Catatan resep ini dapat mendatangkan manfaat untuk teman-teman semua. Terlebih lagi dalam rangka menyambut Bulan Suci Ramadhan semoga catatan ini bisa berguna. Mohon maaf apabila banyak kekurangan dalam buku ini . semoga kedepannya bisa lebih baik lagi. Aamiin YRA.

Buku ini aku persembahkan untuk.

Mama ku tercinta Ibu Linda Safanah Ayu Hamidah yang selalu masak enak buat Papa, aku dan adik-adikku... Mama ku sangat kreatif dan menjadi sumber inspirasiku dalam memasak.

*Juga untuk Teman hidup, partner jajan dan jalan-jalan.
Dear Rahmatullah Ramadhan. Terimakasih karena selalu setia dengan masakanku walau ngebosenin tapi tetep dimakan (means a lot for me)
hehe...*

*Kota Bima, 4 April 2021
Kado untuk suamiku tercinta.*

Wassalam.

Rizqiyyah Yasmin



TERDIRI DARI

LIMA TEMA RESEP MASAKAN

OLAHAN LAUK

1. AYAM
2. SAPI
3. SEAFOOD
4. TUMISAN
5. GORENGAN



BONUS :
10 RESEP PRAKTIS DAN
INSPIRASI MENU RAMADHAN



DAFTAR ISI

Daftar Isi

COVER.....	1
PRAKATA	4
DAFTAR ISI.....	6
MENGENAL BUMBU DAPUR.....	7
Bumbu Dapur Wajib ada di rumah	8
Tips mengolah Bumbu Dapur	14
RESEP OLAHAN LAUK.....	7
AYAM	17
Tips Mengolah Ayam	18
Ayam Masak Kecap	19
Ayam Suwir Kondangan	20
Kari Ayam	21
Ayam Goreng Mentega	22
Ayam Woku Kemangi.....	23
Fire Chicken Wings.....	24
Ayam Balado	25
Ayam Kuluyuk	26
Rendang Ayam	27
Ayam Ungkep Lengkuas	28
SAPI	29
Semur Daging.....	30
Bola-bola Daging Asam Manis	31
Oseng-oseng Kikil Cabai Hijau.....	32
Swedish Meatball	33
Dendeng Balado Basah.....	34
Selat Solo.....	35
Sambal Goreng Krecek.....	36
Iga Bakar Madu	37
Kalio Daging	38
Daging Goreng Rempah.....	39
SEAFOOD	40
Dori Salted Egg	41
Pampis Tongkol.....	42
Kakap Crispy Sambal Matah.....	43
Udang Goreng Mentega	44
Udang Goreng Tepung	45
Balado Udang Petai	46
Cumi Asam Manis.....	47
Cumi Masak Hitam.....	48

Cumi Saos Padang	49
Calamari	50
OLAHAN SAYUR.....	51
Cah Brokoli Tahu	52
Tumis Labu.....	53
Sayur Bayam Bening.....	54
Plecing Kangkung	55
Capcay Udang	56
Terong Balado	57
Tumis Buncis.....	58
Sayur Lodeh.....	59
Tauge Tahu	60
Pokcoy Siram Bakso.....	61
GORENGAN PELENGKAP	62
Bakwan Jagung Kriyuk	63
Perkedel Kentang Kornet	64
Tempe Tahu Bacem.....	65
Tempe Mendoan	66
Martabak Tahu.....	67
Tahu Cabai Garam.....	68
Fuyunghai	69
Jamur Goreng Crispy.....	70
Kering Kentang Balado	71
Kering Tempe Teri	72
MENU SUPER SIMPLE	73
Telur Masak Kecap.....	74
Sarden Masak Cabai	75
Nasi Goreng Hongkong.....	76
Sosis Asam Manis	77
Nasi Gila.....	78
Chicken Katsu	79
Ayam Teriyaki.....	80
Chicken Cordon Bleu	81
Beef Teriyaki	82
Nasi Tim Ayam Jamur.....	83
INSPIRASI MENU SAHUR	84
INSPIRASI MENU BERBUKA PUASA	91

Ssssttt...

Sebelum ke Resep

Yuk kita Mengenal Bumbu Dapur



bumbu dapur apa
saja sih yang wajib
ada dirumah mu ?

Jenis Bumbu Dapur yang Wajib ada di Rumah

Sudahkah kamu melengkapi semua bumbu dapur ini ?

Bawang-bawangan



Bawang Merah



Bawang Putih



Bawang Bombay



Cabai Hijau



Cabai Merah



Cabai Keriting



Cabai Rawit

Cabai-cabaian



Ketumbar



Merica/Lada



Kemiri



Pala

Biji-bijian



Lengkuas



Jahe



Kunyit

Rhizoma



Salam



Daun Jeruk



Serai

Daun-daunan



Kayu Manis



Cengkeh



Bunga Lawang

Batang dan Bunga

1. Bawang Merah & Bawang Putih



Sumber gambar: Gadini

Bawang merah dan bawang putih bisa dikatakan sebagai rempah paling populer dan hampir digunakan sebagai bumbu dasar dari berbagai hidangan.

Selain memberikan rasa yang lebih gurih, kedua bumbu ini kerap digunakan karena aromanya yang

harum ketika ditumis dengan [minyak goreng](#).

Selain dimasak bersama kuliner lainnya, bawang merah dan bawang putih kerap digoreng untuk dijadikan bawang goreng sebagai pelengkap [hidangan](#) dengan cara ditaburi diatas makanan seperti soto, nasi goreng, bubur ayam, dan makanan lainnya.

2. Bawang Bombay



Sumber gambar: Alicja

Selain bawang merah dan bawang putih, rempah lain yang termasuk dalam bumbu dapur wajib adalah bawang bombay.

Bawang bombay memiliki ukuran yang lebih besar dan membulat. Dibandingkan dengan bawang merah dan bawang putih, bawang bombay memiliki harum yang

tidak terlalu tajam namun harum.

Selain ditumis, bawang bombay juga biasa disantap dalam kondisi segar sebagai campuran dari salad dan juga bisa disajikan sebagai [camilan](#) *onion ring* dengan menggorengnya dalam balutan [tepung](#).

Sama halnya dengan bawang merah dan putih, bawang bombay memiliki dua varian yang dibedakan dari warnanya. Bawang bombay kuning dan bawang bombay merah.

3. Berbagai Jenis Cabai



Sumber gambar: Flockine

Bahan dasar dapur wajib selanjutnya adalah cabai. Karena Indonesia terkenal akan rasa kulinernya yang pedas, ada banyak sekali varian dari bumbu dapur satu ini dengan tingkat pada yang berbeda-beda.

Untuk mendapatkan tingkat pedas paling tinggi, Toppers bisa mencoba menggunakan cabai rawit dan cabai burung, sedangkan cabai keriting bisa jadi pilihan pemberi rasa pedas namun tidak setajam cabai rawit.

Biasanya bumbu dapur wajib satu ini diolah dengan cara ditumbuk dan dihaluskan dalam hidangan nusantara.

Namun, dalam hidangan yang lebih modern, cabai umumnya hanya diiris sebelum digunakan untuk memasak. Selain digunakan dalam keadaan segar, cabai juga bisa dikeringkan.

4. Merica



Sumber gambar: Pixabay

Merica juga dikenal dengan nama lada merupakan bumbu dapur yang memiliki cita rasa pedas dan sedikit pahit.

Merica atau lada biasa menjadi bagian dari hidangan khas Indonesia seperti bumbu ayam goreng, sop, dan berbagai hidangan lainnya.

Bumbu dapur ini juga tersedia dalam bentuk bubuk untuk digunakan sebagai pelengkap [makanan](#)-mu. Lada bubuk ini bisa kamu tabur ke berbagai makanan seperti [mie](#), soto, dan lainnya.

5. Jahe



Sumber gambar: Couleur

Selain terkenal sebagai bahan dasar memasak, bumbu dapur satu ini juga kerap digunakan sebagai [obat-obatan](#).

Jahe memiliki cita rasa pedas dan biasa digunakan untuk kuliner bersantan dan juga ditumis. Selain masakan, jahe juga

kerap menjadi bahan dalam membuat [minuman-minuman hangat](#) seperti wedang jahe.

6. Lengkuas



Sumber gambar: Flickr

Sekilas bumbu dapur satu ini terlihat seperti jahe, namun lengkuas memiliki cita rasa dan fungsi yang berbeda.

Lengkuas umumnya digunakan untuk memasak kuliner bersantan, sayur asam, dan berbagai masakan tumisan.

Lengkuas memiliki aroma yang lebih wangi dan rasa pahit keasaman khas rempah-rempah. Di beberapa daerah di Indonesia, bumbu dapur ini dikenal juga dengan nama Laos.

7. Serai



Sumber gambar: Wikimedia

Bumbu dapur selanjutnya memiliki fungsi untuk memberikan aroma pada masakanmu. Berbentuk seperti rumput ilalang, serai atau sereh ini digunakan dengan mengiris atau mememarkan bagian bongol-nya.

Selain makanan, serai juga bisa digunakan sebagai bahan untuk membuat [minuman-minuman](#) tradisional.

8. Kunyit



Sumber gambar: Flickr

Jika Toppers sering menikmati kuliner seperti opor dan kari yang berwarna kekuningan, bumbu dapur satu inilah yang memiliki peran dalam memberikan warna tersebut.

Rempah-rempah satu ini nggak cuma digunakan untuk memberikan warna tapi juga menghilangkan aroma-aroma tak sedap dari bahan-bahan makanan berbentuk daging baik sapi, ayam, ataupun ikan.

Selain itu, bumbu dapur ini juga merupakan bahan dasar yang kerap digunakan dalam membuat jamu tradisional.

9. Daun Salam



Sumber gambar: Flickr

Jika kebanyakan bumbu dapur sebelumnya merupakan umbi, bumbu dapur selanjutnya berupa daun. Daun salam memiliki fungsi memberikan aroma khas dalam masakan-masakan seperti lodeh, opor, dan berbagai hidangan yang menggunakan santan lainnya.

Selain itu, daun salam juga bisa membantumu mengusir aroma-aroma nggak sedap dari hidangan seafood.

Maka dari itu, daun salam sering menjadi salah satu bumbu pelengkap ikan bakar ataupun pepes ikan.

10. Daun Jeruk



Sumber gambar: Pxhere

Selain daun salam, daun jeruk juga sering digunakan sebagai bumbu dapur untuk memberikan aroma lebih sedap pada hidangan.

Daun jeruk yang sering digunakan sebagai bumbu dapur adalah jeruk purut. Sama halnya dengan daun salam, daun jeruk biasanya diiris atau disobek sebelum ditumis atau dimasak bersama bumbu dapur lainnya.

11. Ketumbar



Sumber gambar: PDpics

Meskipun berasal dari daratan Eropa Selatan, rempah-rempah satu ini merupakan bumbu dapur yang cukup populer digunakan dalam berbagai hidangan tradisional di Indonesia.

Ketumbar yang berbentuk bijian ini biasanya akan ditumbuk atau geprek sebelum digunakan untuk memberikan aroma yang sedap dan lembut pada hidangan.

12. Kayu Manis



Sumber gambar: Weinstock

Bumbu dasar dapur lainnya adalah kayu manis yang sebenarnya merupakan kulit kayu yang di dapat dari beberapa jenis species pohon *Cinnamomum*.

Selain memberikan aroma manis, bumbu dapur ini juga memberikan rasa segar pada masakan.

Selain pada hidangan masakan, bahan dasar ini juga kerap menjadi pelengkap bahan membuat minuman dan juga [kue](#).

13. Kemiri



Sumber gambar: Wikimedia
Bumbu dapur selanjutnya adalah kemiri yang juga terkenal sebagai [bahan penyubur rambut](#).

Sebelum digunakan Biji kemiri sebelumnya disangrai atau ditumis dengan minyak terlebih dahulu sebelum dicampur kedalam masakan untuk mengentalkan masakan dan juga memberikan rasa gurih pada

hidangan.

14. Pala



Sumber gambar: PDpics

Pala merupakan bumbu dapur yang memiliki cita rasa menyerupai merica namun dengan aroma yang lebih sedap.

Bumbu dapur ini berasal dari kepulauan sekitar Maluku dan kerap digunakan dalam hidangan.

15. Bunga Lawang



Sumber gambar: Pixabay

Jika kamu ingin memberikan aroma yang lezat pada masakan, bumbu dapur satu ini bisa jadi pilihan pelengkap bumbu masakanmu.

Dikenal juga dengan nama kembang lawang atau “pekak”, bahan dasar ini nggak cuma terkenal sebagai pelengkap bumbu masakan nusantara tapi juga di berbagai negara lainnya di Asia.

Namun, perlu diingat bahwa cita rasa dari bumbu dapur ini adalah pahit sehingga penggunaanya haruslah sesuai takaran agar nggak merusak cita rasa asli dari kuliner yang sedang kamu masak.

Tips Mengolah Bumbu agar tidak pahit dan bau langu

Sudahkah kamu tau ? Bumbu yang tidak dimasak sempurna akan mempengaruhi rasa masakan. Jadi bagaimana ya cara mengolahnya ?

Mengolah Bumbu Iris :



Dasar bumbu iris biasanya terdiri dari bawang-bawangan, cabai dan daun-daunan. Taukah kamu urutan yang tepat dalam menumis bumbu iris ini ? Nah ini dia tahapannya :

1. Dimulai dari Bawang Putih
(Bawang putih lebih lama matang dibanding bawang merah, namun juga cepat gosong pastikan kamu memulainya dengan api sedang sampai setengah matang)
2. Lanjutkan dengan Bawang Merah
(Bawang merah lebih cepat matang dibanding bawang putih, oleh karenanya sangat tepat dimasukkan setelah bawang putih)
3. Bawang Bombay
(Bawang bombay mempunyai tekstur yang garing dan rasanya tidak berpengaruh ke masakan secara langsung)
4. Cabai
(Cabai mempunyai aroma yang kuat dan kulit cepat mengerut, sangat tepat dimasukkan setelah duo bawang sudah ditumis)
5. Daun-daunan dan Rhizoma
Daun-daunan seperti daun bawang, salam, sereh ataupun rhizoma seperti jahe cocok dimasukkan saat semua bumbu lain sudah masuk)

Mengolah Bumbu Halus

1. Goreng lebih dahulu
Bumbu dan rempah yang akan dihaluskan sebaiknya kamu goreng terlebih dahulu. Goreng dengan sedikit minyak lalu biarkan hingga harum. "Digoreng sebentar saja. Misal, jahe bawang putih, bawang merah, goreng dulu.
2. Haluskan dengan blender
Setelah digoreng, bumbu dan rempah tersebut kemudian dimasukkan ke dalam blender, lalu dihaluskan. Tambahkan sedikit air untuk memastikan bumbu tercampur hingga halus.
3. Tumis dengan minyak panas
Setelah bumbu halus, saatnya tumis dengan minyak panas. Namun, jangan langsung memasukkan bumbu yang masih mengandung cukup banyak air ke minyak panas. Masukkan bumbu ke dalam penggorengan yang sudah dipanaskan tanpa minyak lalu biarkan air sampai menguap. "Pastikan airnya menguap. Kalau sudah, baru masukkan minyak, cara ini akan membantu bumbu menjadi lebih harum dan nikmat untuk masakan.

Resep **OLAHAN LAUK**



AYAM

SAPI

IKAN

SEAFOOD

A Y A M



Tips Mengolah Ayam agar tidak bau amis

Daging ayam mentah memang memiliki bau yang amis. Bau amis ini berasal dari sisa darah ayam yang sudah dipotong. Bagi orang yang gak ahli memasak ayam, tentu akan mengalami kesulitan untuk mengolahnya. Meski sudah dicuci secara benar, nyatanya bau amis akan tetap ada.

Sebenarnya ada hal yang mudah lho untuk menghilangkan bau amis ayam. Gimana caranya? Yuk simak lima tips menghilangkan bau amis ayam.



Mengolah Bau Amis Ayam

1. Ayam yang sudah dicuci, diamkan dengan campuran air jeruk nipis
Mudah Caranya! 5 Trik Menghilangkan Bau Amis Pada Ayamunsplash
Pertama yang dilakukan, cuci ayam hingga bersih. Tiriskan dan taruh daging ayam dalam wadah. Beri air perasan jeruk nipis dan diamkan selama 30 menit sebelum dimasak.
2. Diamkan daging ayam, campur dengan garam dapur
Mudah Caranya! 5 Trik Menghilangkan Bau Amis Pada Ayam pexels.com/ Kaboompics.com
Perasa masakan yang paling dibutuhkan di dapur ini ternyata mampu untuk menghilangkan bau amis pada daging ayam. Kamu bisa melakukannya dengan cara merendam ayam dengan dilumuri garam. Eits. Tapi jangan terlalu lama ya. Nanti bisa keasinan.
3. Campur ayam dengan cuka lalu cuci kembali
Cuka merupakan cairan yang memiliki bau menyengat dan asam. Cuka sendiri mampu menghilangkan bau amis pada ayam. Caranya, ayam yang sudah dicuci, lalu campurkan satu sendok cuka pada ayam dan olah ayam tersebut, kemudian cuci bersih.
4. Diamkan ayam dengan parutan jahe
Jahe merupakan rempah-rempah, memiliki aroma dan rasa yang sangat kuat. Menambahkan jahe pada daging ayam mentah merupakan hal yang sangat ampuh untuk menghilangkan bau ayam. Caranya, parut jahe ukuran 5 cm dan taburkan pada ayam yang sudah bersih dengan parutan jahe. Diamkan selama 30 menit lalu cuci bersih.
5. Asam Jawa digunakan sebagai penghilang bau amis
Caranya cukup mudah. Diamkan ayam yang sudah dicuci bersih, lalu campurkan air asam Jawa ke dalam mangkuk berisikan ayam. Diamkan 30 menit lalu cuci kembali.

Nah, sudah tahu dong sekarang gimana cara masak ayam agar tidak ada lagi bau amis. Siap mencobanya?

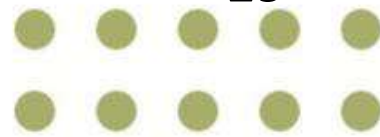




AYAM KECAP

3 / 4 Porsi

19



BUMBU
IRIS



PERSIAPAN

Bahan :

1/2 ekor ayam

Bumbu iris :

1/2 buah bawang bombay, iris panjang

3 siung bawang putih, cincang

1 btg daun bawang

1/2 buah tomat

5 buah cabai rawit merah (bisa di skip)

Bahan saus :

3 sdm kecap manis

2 sdm saus tiram

1 sdm kecap inggris (bisa di skip)

Air matang setengah gelas

Garam, kaldu bubuk jika kurang asin



CARA MEMBUAT

1. Potong ayam menjadi 6 bagian, cuci bersih. Beri perasan air jeruk nipis, garam, merica. Diamkan minimal 1 jam atau semalaman. Langsung goreng hingga matang
2. Tumis bawang putih hingga harum
3. Masukkan ayam yang sudah digoreng dan semua bahan saus, serta sisa bumbu iris
4. Aduk hingga rata dan bumbu meresap, koreksi rasa. Angkat dan sajikan



AYAM SUWIR KONDANGAN ::

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS



PERSIAPAN

Bahan :

1 kg ayam (filet dada ayam)
1 batang sereh
5 lembar daun jeruk
1 mangkok santan (santan instan 60 ml)
2 sdm Kecap asin
3 sdm Kecap manis
Secukupnya Garam dan gula
Jeruk limau

Bumbu Halus:

10 bawang merah
3 butir bawang putih
3 buah cabe keriting merah (bisa di skip)
5 buah cabe rawit (bisa di skip)
3 butir kemiri
Seruas lengkuas
Seruas jahe

CARA MEMBUAT

1. Cuci ayam, lumuri garam secukupnya. Goreng matang tidak terlalu kering. (Bisa juga di rebus ya)
2. Suwir kasar ayam
3. Panaskan minyak goreng secukupnya di wajan. Goreng semua bumbu hingga layu. Tiriskan lalu haluskan (Tips agar bumbu halus tidak langu dan pahit)
4. Tumis kembali bumbu halus, tuang santan, sereh, daun jeruk, kecap asin, kecap manis, masak hingga mendidih.
5. Masukkan ayam suwir. Aduk rata. Beri garam dan gula secukupnya
6. Aduk hingga rata dan bumbu meresap, koreksi rasa. Angkat dan sajikan



AYAM KUAH KARI

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS



PERSIAPAN

Bahan :

1/2 kg ayam

1 bks santan kara instan

Secukupnya garam, gula, penyedap rasa

Secukupnya bawang goreng (boleh di skip)

Bumbu Halus:

2 siung bawang putih

4 siung bawang merah

2 bh kemiri

1/2 ruas kunyit

3 buah cabe rawit (skip kalau tidak suka pedas)

1/4 ruas jahe (sesuai selera)

1/2 sdt ketumbar bubuk

Bumbu geprek

1 batang serai

2 daun jeruk

1 daun salam

CARA MEMBUAT

1. Rebus ayam yg sudah dibersihkan sampai empuk
2. Tumis bumbu halus dan geprek sampai harum
3. Masukkan ayam yg sudah direbus, aduk rata sebentar kemudian masukkan kira2 600ml air (1 gelas) sambil diaduk kembali
4. Tunggu sampai air setengah menyusut
5. Terakhir, masukkan santan, aduk2 lagi sampai mendidih. Masukkan gula, garam, penyedap sesuai selera, jangan lupa test rasa.
6. Ayam kuah Kari siap disajikan (ditaburi bawang goreng lebih nikmat)



AYAM GORENG MENTEGA

3 / 4 Porsi



BUMBU
HALUS



PERSIAPAN

Bahan :

- 1 kg ayam, potong sesuai selera

Bumbu Iris:

- 3 siung bawang putih cincang halus
- 1/2 siung bawang bombai iris panjang

Bumbu Saus :

- Kecap manis secukupnya
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm mentega
- 2 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT

1. Rebus ayam dengan garam dan daun salam, lalu goreng sebentar, sisihkan
2. Tumis bawang putih hingga harum, masukan bawang bombai tumis sampai layu
3. Masukan ayam, kecap manis, kecap asin dan merica bubuk aduk rata,
4. Masukan mentega dan air jeruk nipis, masak hingga bumbu meresap, sambil koreksi rasa (garam dan penyedap sesuai selera)
5. Angkat dan sajikan dengan nasi panas maknyus

AYAM WOKU KEMANGI

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

Bahan :

- 1/2 kg ayam, potong sesuai selera

Bumbu Halus:

- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- Segenggam cabe rawit
- 5 buah cabe keriting

Bahan Pelengkap :

- 1 ikat kemangi, petiki daunnya
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 2 tangkai daun bawang (potong)
- 2 batang sereh, memarkan
- 1 buah tomat (potong)

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ayam, lumuri jeruk nipis diamkan 10menit, cuci kembali lalu rebus -+15menit, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan tomat, daun jeruk, daun kunyit dan sereh, aduk rata.
3. Masukkan rebusan ayam, tambahkan air secukupnya, bumbu garam, gula dan penyedap. Aduk Rata, tunggu hingga bumbu meresap.
4. Menjelang ayam matang masukkan daun kemangi, aduk cepat, tes rasa bila sudah pas matikan api, sajikan.

FIRE CHICKEN WINGS

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

Bahan :

- Sayap ayam 1 kg (bersihkan, potong 2 bagian)

Bahan Tepung :

- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung tapioka
- 1 sdm tepung maizena
- 1/2 sdt baking powder
- 1 butir telur kocok lepas

Bumbu Halus :

- Bawang putih 5 siung
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 1 sdt garam

Saus :

- Bawang putih 3 siung (haluskan)
- Bawang bombay 1 buah (potong memanjang)
- Saus BBQ instan 7 sdm
- Madu 1 sdm
- Saus tomat 3 sdm
- Saus cabe 5 sdm (sesuai selera)
- Gula pasir 1sdt
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Bahan Pelengkap

- Wijen tabur

CARA MEMBUAT

1. Marinasi ayam dengan bumbu halus sambil diremas-remas, diamkan selama 30 menit
2. Tambahkan semua tepung, telur dan baking soda. Tambahkan merica bubuk, dan kaldu bubuk ke dalam adonan tepung
3. Aduk rata, cubit-cubit ayam dan tepung agar keriting dan crispy
4. Panaskan minyak goreng, goreng ayam hingga kecoklatan (usahakan terendam minyak), angkat lalu sisihkan
5. Saus :
 - panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih sampai harum
 - masukkan semua bahan saus, aduk rata. tambahkan air
 - masak hingga mendidih, koreksi rasa.
6. Masukkan ayam, aduk rata hingga semua bagian ayam berbalut saus, siap dihidangkan dengan taburan wijen

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

AYAM BALADO

PERSIAPAN

Bahan :

- 1/2 kg ayam potong

Bumbu Halus :

8 siung bawang merah

2 siung bawang putih

5 buah cabe merah besar

3 buah cabe rawit

2 buah tomat

Bahan Pelengkap

4 lembar daun jeruk

1 batang sereh

garam dan gula sesuai selera

CARA MEMBUAT

1. Marinasi ayam dengan 1 sdt garam. Diamkan dahulu minimal 15 menit. Setelah itu goreng hingga matang. Tiriskan.
2. Blender semua bahan bumbu halus dengan sedikit air.
3. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak, tambahkan garam, kaldu jamur, daun jeruk dan sereh. Masak sampai warnanya lebih gelap dan air menyusut.
4. Masukkan ayam ke dalam bumbu. Aduk hingga merata.
5. Siap disajikan

3 / 4 Porsi

BUMBU
IRIS

AYAM KULUYUK

CARA MEMBUAT

PERSIAPAN

Bahan :

- 250 gr dada Ayam fillet
- 1 sdt - Kecap asin
- 1 butir - Telur
- 3 sdm - Tepung maizena
- 2 sdm - Tepung terigu
- kaldu bubuk, garam dan merica secukupnya

Bahan Saus

- 1/2 siung bawang bombay (cacah halus)
- 1 siung bawang putih (iris tipis)
- 3 sdm saos tomat
- 2 sdm saos sambal (sesuai selera)
- 150 ml Air
- 1/2 sdt Garam
- 1 sdt Gula
- 1/2 sdt Lada
- 1/2 sdt Minyak wijen
- Wortel secukupnya
- Timun sesuai selera (boleh skip)
- Nanas sesuai selera (boleh skip)
- 1/2 sdm - Tepung Maizena yg dilarutkan air

1. Cuci bersih dada ayam , marinasi dengan kecap asin, kemudian potong tipis kotak-kotak sesuai selera

2. Kocok lepas telur

3. Campurkan semua tepung, kaldu bubuk, garam dan merica secukupnya

3. Balurkan dada ayam ke tepung, kemudian telur dan ke tepung kembali.

4. Panaskan minyak goreng, goreng ayam hingga kecoklatan (usahakan terendam minyak), angkat lalu sisihkan

5. Saus :

- panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum
- masukkan semua bahan saus, aduk rata. tambahkan air
- apabila sayuran sudah layu, masukkan larutan maizena aduk cepat

6. Masukkan ayam, aduk rata hingga semua bagian ayam berbalut saus, siap dihidangkan dengan taburan daun bawang

BUMBU
HALUS

RENDANG AYAM

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 kg Ayam potong

Bumbu halus :

(blender semua sampai halus) :

- cabe besar 3 buah (bisa pake keriting kalau suka pedes)
- kunyit setengah ruas jari
- jahe setengah ruas jari
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah kemiri
- ketumbar setengah sendok teh
- lengkuas seruas jari

Bumbu pelengkap :

- daun jeruk
- daun salam
- sereh
- 1 buah santan instan 60 ml

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus sampai harum dengan minyak aga banyak
2. Masukkan bumbu pelengkap (kecuali santan) aduk terus sampe berubah warna aga kecoklatan
3. Masukkan ayam yang sudah dicuci bersih, aduk rata.
4. Beri 1 Gelas air, tunggu hingga mendidih
5. Beri gula, garam dan penyedap
6. Tunggu kembali hingga mendidih, tunggu sampai air menyusut dan ayam empuk
7. Kalau ayam sudah empuk tambahkan santan instan, aduk kembali sampai mendidih
8. Siap disajikan

AYAM GORENG SERUNDENG

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

Bahan :
1 kg ayam

Bumbu halus :
- 2 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar biji
- ¼ sdt merica biji
- 1 ruas jahe
- 2 ruas lengkuas
- 5 buah bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 ruas kunyit

Bumbu Pelengkap :
- 1 batang sereh
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 300 ml santan cair / 2 Sachet Santan Instan
- ½ butir kelapa parut / Bisa diganti Parutan
- Lengkuas (Optional)

CARA MEMBUAT

1. Rendam ayam dalam perasan jeruk nipis dan diamkan sebentar
2. Geprek sereh lalu tumis hingga harum
3. Masukkan bumbu halus daun jeruk dan daun salam lalu masukan ayam dan aduk sebentar hingga ayam berubah warna
4. Masukkan kelapa parut aduk dan tambahkan santan serta berikan bumbu perasa
5. Masak hingga matang dan asat
6. Pisahkan ayam dari dedak nya lalu dinginkan ayam sejenak
7. Siapkan minyak untuk menggoreng dan panaskan
8. Goreng ayam hingga kecoklatan dan angkat
9. Goreng dedak sisa ungkep ayam dan angkat
10. Sajikan ayam bersama serundengnya dengan nasi hangat

S A P I



SEMUR DAGING



PERSIAPAN

Bahan :

- Daging Sengkel 1/2 kg rebus sampai empuk atau di presto 30 menit dan sisa air kaldu jgn dibuang

Bumbu halus :

- 4 bwg merah
- 6 bwg putih
- 4 kemiri

Bumbu pelengkap :

- 1 bwg bombai iris
- 1 tomat besar iris
- 1 sdm merica
- 2 sdt kaldu jamur sapi
- 1 sdm mentega
- 4 sdm Kecap manis
- 2 sdm Saos tiram

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus dan bawang bombay sampai harum
2. Masukkan daging yang sudah direbus + kaldunya
3. Tambahkan merica, kaldu jamur sapi, mentega dan kecap manis, saos tirem, garam jika kurang asin.
4. Tambahkan tomat
5. Masak sampai meresap dan air menyusut.
6. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng dan kentang goreng

BOLA-BOLA DAGING SAPI

PERSIAPAN

Bahan :

- 300 gr daging sapi giling
- 2 buah kentang, potong sesuai selera dan langsung goreng

Bumbu adonan bola-bola daging :

- 1/2 sdt merica
- 1/4 sdt pala bubuk
- 2 sdm tep panir halus
- 1 btr telur, kocok lepas

Bahan saus

- 1/2 buah bombay, iris
- 1/4 paprika merah (boleh di skip)
- 1/4 paprika hijau (boleh di skip)
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 2 siung bawang putih cincang
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus sambal (boleh di skip)
- 1/2 sdm gula
- Merica secukupnya
- Sedikit garam (bila kurang asin)
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campur daging, telur, tepung panir beri garam, merica dan pala bubuk aduk rata, bentuk bulat2.
2. Panaskan mentega lalu goreng daging hingga matang, angkat, sisihkan.
3. Gunakan mentega bekas menggoreng bola bola daging utk menumis bawang putih, bombay hingga harum kemudian masukkan paprika merah dan hijau serta semua bumbu saus aduk rata tuangkan sedikit air biarkan mendidih, tes rasa
4. Masukkan bola-bola daging dan kentang goreng aduk hingga rata, angkat.

OSENG-OSENG KIKIL

BUMBU
IRIS

3 / 4 Porsi



PERSIAPAN

Bahan :

- 500 gr kikil sapi, rebus dengan daun salam yang banyak hingga matang, potong kecil2

Bumbu Iris :

- 4 siung bawang putih, iris tipis
- 6 siung bawang merah, iris tipis
- 5 buah cabai hijau, iris serong (sesuai selera)
- 5 buah cabe rawit, iris serong (sesuai selera)

Bumbu tambahan:

- 2 cm lengkuas, geprek
- 1 batang serai, geprek
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 3 sdm kecap manis (sesuai selera)
- Secukupnya Gula
- Secukupnya Garam
- Kaldu bubuk

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bumbu iris bersama lengkuas, serai, daun jeruk dan juga daun salam hingga matang dan harum
2. Beri air secukupnya, setelah itu masukkan kikil, bumbu dengan kecap manis, gula, garam, dan kaldu bubuk, lalu kecilkan api biarkan hingga bumbu meresap dan kikil empuk
3. Jika kuah mulai menyusut, koreksi rasa dan oseng kikil siap disajikan

SWEDISH MEATBALL

3 / 4 Porsi

BUMBU
SIMPLE

PERSIAPAN

Bahan Bola-bola daging :

- 250 g daging sapi giling (sirloin/has dalam)
- 1 lembar roti tawar
- 1/4 sdt all spice
- 1/4 sdt pala bubuk
- 1/4 sdt lada
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt kaldu jamur
- 1 sdm minyak goreng
- 10 sdm susu UHT
- 1/2 bwg bombay cincang halus
- 1 btr telur ukuran kecil
- Campur semua bahan jadi satu, lalu bulatkan.

Gravy Sauce :

- 2 sdm margarin
- 4 sdm tepung terigu serbaguna
- 1 gelas air kaldu
- cooking cream secukupnya
- garam
- lada

CARA MEMBUAT

1. Siapkan wadah potong kecil roti tawar, lalu tuang susu putih dan rendam sampai lunak, sisihkan
 2. Panaskan margarin, tumis bawang bombay sampai layu. Lalu masukkan pada wadah roti
 3. Masukkan daging giling pada wadah roti dan semua sisa bahan. Aduk sampai rata
 4. Bulatkan adonan meatballs lalu panaskan margarin dan minyak, goreng sampai kecoklatan. (Ga perlu sampai matang, yang penting semua meatballs terlihat kecoklatan, sisihkan)
 5. Gravy sauce : Di pan yang sama (bekas goreng meatballs), panaskan margarin lalu masukkan tepung. Aduk terus tepung sampai wangi dan tidak menggumpal
 6. Masukkan air kaldu aduk terus sampai rata dan halus. Masukkan semua bumbu saus, cek rasa. Masak sebentar sampai saus mengental lalu masukkan meatballs, masak sampai meatballs matang
 7. Siap disajikan
- Pelengkap :
- Mashed Potato
 - Kacang Polong
 - Selai Strawberry

BUMBU ULEK

3 / 4 Porsi



DENDENG BALADO BASAH

PERSIAPAN

Bahan :

- 500 gr daging (sengkel, has)
- 7 siung bawang putih, haluskan
- Garam, merica secukupnya
- 3 sdm Air jeruk nipis (sesuai selera)
- Air secukupnya untuk merebus daging.

Bahan untuk sambal di tumbuk kasar:

- 10 buah cabe besar
- 10 buah cabe keriting
- 5 buah cabe rawit (sesuai selera)
- 5 siung bawang merah

CARA MEMBUAT

1. Potong daging kira-kira tebal 1 cm
2. Balur daging dengan bawang putih, garam dan merica. Diamkan kira-kira 15 menit.
3. Pindahkan daging ke wajan, beri air secukupnya, masak sampai air habis & daging empuk. (kira-kira 30 menit tanpa presto)
4. Setelah daging empuk gepuk daging agar pipih
5. Goreng daging dengan minyak panas sebentar saja, tidak perlu sampai kering.
6. Tumis cabe dan bawang dengan minyak sisa menggoreng daging sampai harum. Beri air jeruk nipis, garam, gula & tambah kaldu jamur bubuk. Masak sampai bau langu hilang.
6. Masukkan daging ke dalam sambal, aduk rata, sajikan.

BUMBU
HALUS

SELAT SOLO

PERSIAPAN

Bahan Bistik Daging :

- 250 g daging sapi giling
- 5 sdm tepung roti
- 1 sdt garam (sesuai selera)
- 1 sdt kaldu jamur (sesuai selera)
- 1/2 sdt lada bubuk (sesuai selera)
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih haluskan
- 1/2 bawang bombay, cacah

Bahan Kuah Selat Solo :

- 500 ml kaldu sapi (air rebusan daging sapi 100 g/ air biasa)
- 2 siung bawang putih haluskan
- 2 siung bawang merah haluskan
- 1/2 bawang bombay iris
- Gula, garam, kaldu jamur secukupnya
- Lada bubuk, pala, sedikit
- 2 sdm kecap
- 1,5 keping gula merah
- Larutan maizena (1/2 sdm maizena + sedikit air)

CARA MEMBUAT

Bistik daging :

Cara:

1. Campur semua bahan jadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Bentuk bulat sesuai ukuran masing2.
3. Panaskan kukusan, oles dengan minyak bagian saringan (biar ga nempel). Kukus 15 sampe 20 menit.

Sauce :

1. Tumis bawang merah, bawang putih dan bombay sampai layu dan harum.
2. Tambahkan gula, garam, kaldu jamur, lada bubuk, pala, air kaldu sapi/air biasa, kecap, dan gula merah. Masak hingga mendidih.
3. Tambahkan larutan maizena, masak hingga matang. (hasil akhir encer, tidak kental ya).

Pelengkap:

- Mayonaise
- Sayuran rebus dan kentang goreng



BUMBU
HALUS

SAMBEL GORENG KRECEK

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 bungkus kerupuk kulit
- 5 buah tahu kulit / tahu coklat (boleh skip)
- 1 buah santan instan
- 2 gelas air
- 1 sdt garam
- 1/2 keping gula merah sisir
- Secukupnya kaldu bubuk
- Sesuai selera cabai rawit merah utuh

Bumbu halus :

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 3 butir kemiri
- sedikit terasi jumlahnya sesuai selera

Bumbu daun :

- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai (geprek)
- 4 cm lengkuas (memarkan)

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus dan bumbu daun hingga harum dan matang. Masukkan air lalu didihkan.
2. Masukkan tahu. Beri cabai rawit merah utuh.
3. Masukkan santan instan aduk hingga santan matang.
4. Masukkan kerupuk kulit lalu aduk hingga kerupuk terendam sempurna. Beri garam, gula, dan kaldu bubuk, kemudian aduk rata perlahan. Koreksi rasanya ya, matikan api
5. Sajikan.

IGA BAKAR MADU

3 / 4 Pors

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 kg iga yg dagingnya tebal
- 1 bawang bombai,iris
- 3 tomat, belah 2
- 5 sdm kecap manis
- 3 sdm saus sambal
- 1 sdm air asam jawa
- 5 sdm saus tomat
- 3 sdm madu
- 1 sdt lada hitam
- 2 sdm minyak utk menumis

Bumbu halus :

- 5 bawang merah
- 3 bawang putih
- 1 sdm ketumbar

CARA MEMBUAT

1. Rebus iga sampai empuk, sisihkan airnya (bisa untuk bikin sop sisa kaldunya).
2. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan kecap manis, saus tomat, saus sambal, dan air asam, aduk
3. Masukkan iga dan 200 ml air rebusannya, tambahkan madu, masak sampai kuah agak kental, masukkan bawang bombay, aduk sampai bawang layu,, masukkan lada hitam, tomat dan madu, aduk rata, angkat.
4. Bakar iga (bisa pakai teflon atau di atas bara)
5. Sajikan selagi hangat

3 / 4 Pors

KALIO DAGING / RENDANG

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan

- 500 g daging (has dalam)
- 1 liter santan kental (2 buah santan instant)

Bumbu yg dihaluskan :

- Cabe merah 100 gr (selera)
- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 5 siung
- Ketumbar 1/2 sdm
- Jahe 2 cm
- Lengkuas seruas jempol
- Garam secukupnya

Bumbu tambahan :

- Sereh 2 btg (geprek)
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk 4 lembar
- Daun kunyit 1 lembar
- Asam kandis 2 buah

Langkah :

1. Potong-potong daging,cuci bersih kemudian tiriskan.
2. Rebus santan beserta semua bumbu halus dan bumbu tambahan , sambil diaduk,masak hingga mendidih
3. Masukkan daging,masak dengan api sedang sambil sesekali diaduk.jangan lupa beri garam,test rasa.masak hingga santan menyusut,bisa ditambahkan 1 buah gula merah uk kecil
4. Tunggu sampai daging empuk dan santan mengeluarkan minyak,setelah daging empuk dan santan menyusut angka
- 5.siap disajikan.

3 / 4 Pors

DAGING GORENG REMPAH

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan:

- 500 g daging, potong2 sesuai selera
- 1 ruas serai, geprek
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- secukupnya garam
- secukupnya air untuk merebus

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih
- 1 jempol kunyit (5 cm)
- 1 jempol jahe (5 cm)
- 1 jempol lengkuas (5 cm)
- 1 sdm ketumbar

1. Potong-potong daging sesuai selera
2. Rebus daging bersama bumbu halus. Sampai empuk atau bisa pakai metode 5 - 30 - 7. Tiriskan
3. Goreng pada minyak panas. jangan terlalu kering nanti alot say
4. Sajikan, selamat mencoba

SEAFOOD





DORI SALTED EGG

BUMBU
SIMPLE

3 / 4 Pors

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 Buah fillet ikan dori, potong-potong
- 1 kuning telur asin, hancurkan pakai garpu
- 2 siung bawang putih, geprek, cincang
- 2 batang daun bawang, iris kecil
- 1 sdm minyak goreng
- 2 sdm mentega

Pencelup:

- 1 butir putih telur
- Garam, merica

Pelapis:

- 8 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung sagu
- 1sdt kaldu bubuk
- 1/2 sdt Garam
- 1/4 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT

1. Campur ikan dengan bahan pencelup, aduk jadi satu, diamkan beberapa saat
2. Ambil ikan satu persatu, gulingkan ke bahan pelapis, sambil diremas-remas agar tepung menempel sempurna, goreng di minyak banyak hingga kuning keemasan, sisihkan

Salted Egg :

- Tumis bawang putih dengan 1 sdm minyak goreng, tambahkan mentega, aduk hingga mentega leleh, tambahkan kuning telur, aduk cepat, beri daun bawang
- Masukkan ikan yg sudah digoreng, aduk2 hingga ikan terbalut rata. Siap disajikan.



BUMBU
SIMPLE

3 / 4 Porsi

PAMPIS IKAN TONGKOL

PERSIAPAN

1 Buah ikan tongkol asap

Bumbu halus :

- 2 buah cabai besar (bisa ditambah atau diganti ke cabe rawit ya kalau suka pedes)
- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih

Bumbu geprek :

- Satu ruas jari lengkuas
- Saru ruas jari jahe
- 2 sereh
- 1 daun salam robek
- 2 daun jeruk robek

Bumbu pelengkap:

- Santan Instan 60 ml (satu sachet ukuran segitiga)
- Kemangi di akhir

CARA MEMBUAT

1. Kukus Ikan asap selama 20 menit agar bakteri hilang, angkat sisihkan tunggu dingin
2. Setelah dingin , suir ikan dengan garpu, sisihkan
3. Siapkan wajan dengan minyak
4. Tumis semua bumbu halus dan bumbu geprek sampai harum
5. Tambahkan garam, gula dan kaldu bubuk sesuai selera
6. Masukkan ikan suirnya, aduk, koreksi rasa, beri santan, tunggu sampai menyusut dan bumbu meresap
7. Setelah dirasa pas masukan kemangi aduk kembali, siap disajikan



BUMBU
SIMPLE

3 / 4 Porsi

KAKAP CRISPY SAMBAL MATAH

PERSIAPAN

Bahan :

- Fillet ikan kakap/dori
- 1/2 sdt bawang putih bubuk
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt kaldu jamur
- 1 butir telur, kocok
- 4 sdm tepung terigu
- 2 sdm tepung maizena

Bahan Sambal Matah:

- 15 siung bawang merah
- 10 buah cabe rawit merah (kalau suka pedas bisa ditambah)
- 3 batang sereh (ambil putihnya)
- 5 lembar daun jeruk (buang tulang daunnya)
- 1,5 sdt garam
- 1,5 sdt gula pasir
- 7 sdm minyak goreng
- 1 jeruk nipis

CARA MEMBUAT

Ikan Crispy :

1. Marinasi ikan dori dengan bawang putih, merica, garam dan kaldu jamur, diamkan 1 jam agar bumbu meresap
2. Kocok telur, celupkan ikan, angkat
3. Campur tepung terigu dan maizena, gulingkan ikan ke tepung sampai rata
4. Panaskan minyak, goreng ikan sampai kekuningan

Sambal matah :

1. Iris-iris semua bahan, lalu taruh di mangkuk, beri garam dan gula lalu aduk2 dengan sendok
2. Panaskan minyak di wajan sampai benar2 panas, lalu siram ke mangkuk
3. Beri perasan jeruk nipis, koreksi rasa
4. Siap disajikan untuk dicampur diatas ikan crispy



BUMBU
SIMPLE

3 / 4 Porsi

UDANG GORENG MENTEGA

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- 500 gr udang ukuran sedang/gede, belah punggung dan buang kotorannya, lumuri air jeruk nipis
- 2-3 sdm tepung maizena untuk dibalur ke udang

Bumbu :

- 1 sdm margarin
- Minyak goreng secukupnya
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 3 siung bawang merah, iris tipis
- 1 bawang bombay uk. kecil, iris

Bahan saos :

Campur jadi satu dalam 1 wadah :

- 6 sdm kecap manis
- 1 sdm saos tiram
- 1 sdm kecap inggris
- 1 sdm saos tomat
- 3 sdm madu
- 5 sdm air

1. Panaskan minyak dlm wajan, goreng udang yg sudah dibalur tepung maizena hingga matang, jgn digoreng kelamaan.

Angkat dan tiriskan.

2. Di wajan bersih, panaskan sedikit minyak, goreng bawang merah dan bawang putih hingga berwarna keemasan. Angkat, tiriskan minyaknya dan sisihkan.

3. Lelehkan 1 sdm penuh margarin, tuang campuran saos dan irisan bawang bombay, masak hingga mendidih (berbuih banyak), kecilkan api. Masukkan udang dan bawang goreng, aduk rata.

4. Angkat dan sajikan



BUMBU
SIMPLE

3 / 4 Porsi

UDANG GORENG TEPUNG

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- Udang segar 500 gram
- Jeruk nipis
- 1 sdt bawang putih bubuk/1 siung bawang putih parut
- Garam

Bahan Tepung Pelapis :

- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdm maizena
- 1 sdm tepung bumbu siap saji merk apapun

Pelengkap :

- Mayonaise
- Saos Sambal
- Saos Tomat

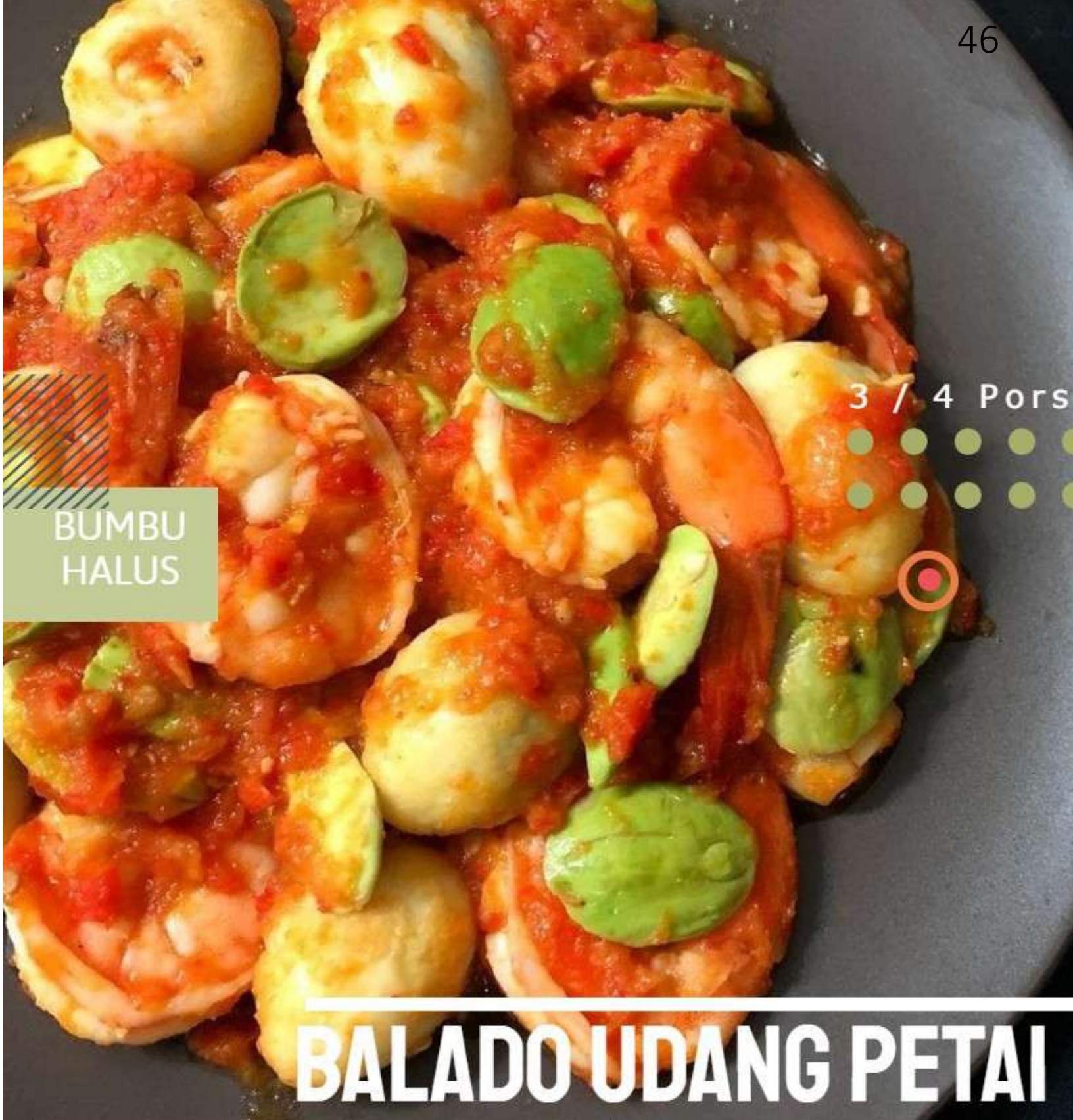
1. Beri udang dengan perasan jeruk nipis, bawang putih dan garam , lalu diamkan 15 menit.

2. Campurkan semua tepung kering, sisihkan 3 sdm tepung ke mangkok lain lalu campur dengan air es. Hingga jadi adonan basah.

3. Masukkan udang ke adonan tepung basah lalu balur ke tepung kering.

4. Goreng dengan minyak panas hingga kecoklatan

5. Siap disajikan dengan saos favorit.



3 / 4 Pors


**BUMBU
HALUS**

BALADO UDANG PETAI

PERSIAPAN

Bahan :

- 500 gram udang sedang
- 10 telur puyuh (rebus kemudian goreng)
- 1 papan petai, siangi dan belah dua

Bumbu kasar:

- 1 Bawang merah iris
- 1 Bawang putih iris
- 1 buah Tomat iris

Bumbu halus :

- 2 Bawang putih
- 3 Bawang merah
- 10 Cabe rawit
- 7 Cabe merah
- Garam secukupnya
- Penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan bagian kepala udang, cuci sampai bersih, beri garam kemudian goreng. Sisihkan
2. Siapkan telur puyuh yang sudah di rebus, goreng sebentar
3. Tumis bumbu kasar, tambahkan bumbu halus, aduk rata, tumis sampai harum.
4. Masukkan petai, telur puyuh, dan udang. Aduk rata. Masak sebentar
5. Sajikan

CUMI ASAM MANIS

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

PERSIAPAN

Bahan :

- 300 gram cumi, bersihkan cumi buang tinta dan cuci dg air mengalir perasi dengan jeruk nipis.

- Diamkan 5 menit kemudian bilas kembali dg air. Potong potong cumi membentuk ring.

Bahan Saos :

- 1 buah bawang bombay iris memanjang
- 5 sdm saus tomat
- 3 sdm saus sambal
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt kaldu bubuk
- 200ml air matang
- 1 sdt tepung maizena larutkan dengan sedikit air.

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan kecap manis, saus tomat, saus sambal, lada bubuk, dan kaldu bubuk aduk rata.
2. Tambahkan air matang dan masukkan sayuran sesuai selera (saya menggunakan irisan wortel dan ketimun).
3. Setelah mendidih masukkan cumi.
4. Aduk rata kembali masak sampai meresap dan koreksi rasa. (Masak maksimal 3 menit aja biar cumi tidak alot).
5. Terakhir masukkan larutan maizena aduk rata dan sajikan.



BUMBU
IRIS

3 / 4 Porsi

CUMI MASAK HITAM

PERSIAPAN

Bahan :

- 500 gr cumi segar
- 1 sachet santan kara atau bisa menggunakan santan segar yang kental sebanyak 50 ml

Bumbu Iris :

- 1/2 buah bawang Bombay
- 4 siung bawang putih
- 1 buah cabe merah
- 5 buah cabe rawit (boleh lebih tergantung selera pedas)

Bumbu Pelengkap :

- 1 cm lengkuas
- 2 lembar daun salam

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih cumi buang tulangnya tapi jangan buang tintanya ya, kemudian kasih perasan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amisnya biarkan beberapa menit kemudian cuci kembali.
2. Siapkan bumbu iris.
3. Panaskan 4 sdm minyak untuk menumis setelah agak panas masukkan bawang putih terlebih dahulu tumis sampai harum dan agak kecoklatan kemudian masukkan bawang Bombay, cabe, daun salam dan lengkuas yang sudah digeprek. Lanjutkan menumis lagi sampai harum dan layu.
4. Setelah masukkan cuminya aduk aduk sampai berubah warna kemudian tuang santan kasih garam dan gula serta kaldu bubuk. Aduk rata tunggu sampai air cumi nya menyusut dan matang.



BUMBU
IRIS

3 / 4 Porsi

CUMI SAOS PADANG

PERSIAPAN

Bahan:

500 gr cumi segar

Bumbu Iris:

5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
1 buah bawang bombai
2 buah cabai besar
5 cabe rawit (sesuai selera)
1 ruas lengkuas

Perasa:

1 sdt garam
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih, buang kantung tinta, dan potong-potong cumi
2. Iris-iris semua bumbu
3. Tumis bumbu iris sampai harum
4. Tambahkan perasa gulgar, saus & kecap dan sedikit air
5. Masukkan cumi, tunggu mendidih dan meresap
6. Sajikan



BUMBU
IRIS

3 / 4 Pors

CALAMARI

PERSIAPAN

Bahan :

- 300 gr cumi ukuran besar, potong melingkar bentuk cincin
- 1 butir telur

Bumbu Halus :

- 2 siung bwg putih, haluskan
- 2 cm jahe, haluskan
- 1/2 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya

Bahan Pelapis :

- 5 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT

1. Bumbui cumi-cumi dgn bwg putih, jahe, merica bubuk dan garam. Remas2 sebentar, diamkan minimal 1 jam.
2. Kocok telur. Celupkan cumi-cumi ke dalam telur kocok lalu gulingkan ke dalam campuran tepung pelapis sampai terbalut rata. Cubit2 tepung agar cantik tampilan cuminya.
3. Panaskan minyak dalam wajan. Goreng cumi-cumi sampai matang (jgn terlalu lama supaya tidak alot). Angkat, tiriskan dan sajikan.

Resep **ANEKA SAYURAN**



TUMISAN CAH SAYUR BENING





CAH BROKOLI TOFU



**BUMBU
IRIS**

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 kuntum brokoli ukuran sedang
- 1 bungkus tofu, potong-potong
- 2 sdm maizena

Bumbu Iris :

- 2 siung bawang putih cincang
- 2 bh cabe keriting, iris menyerong
- Kaldu jamur, lada, saus tiram, gula
- Air matang
- Larutan air dan 1 sdm maizena

CARA MEMBUAT

1. Potong brokoli perkuntum, saya pakai batangnya juga diiris tipis, rendam dengan air garam sebentar agar ulat dan kotoran keluar, bilas 2x sampai bersih
2. Balur tofu dengan tepung maizena satu persatu agar tidak meletup saat digoreng, goreng sampai matang
3. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan cabe keriting tumis sebentar, tambahkan batang brokoli dan sedikit air
4. Setelah batangnya matang, masukkan brokoli. Tambahkan sedikit air lagi. Bumbui dengan kaldu jamur, lada, saus tiram, gula secukupnya, masak sampai brokoli matang, koreksi rasa
5. Tambahkan tofu yang sudah digoreng, aduk-aduk, kemudian kentalkan kuah dengan larutan maizena
6. Angkat dan sajikan



TUMIS LABU SIAM



**BUMBU
IRIS**

PERSIAPAN

Bahan :

- 3 buah labu siam ukuran sedang, potong korek tipis
- 3 sdm minyak goreng untuk menumis
- 100 ml air

Bumbu :

- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 2 buah cabai merah, iris serong
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt saus tiram
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campur irisan labu siam dengan garam, remas-remas hingga getah hilang atau labu siam jadi lemas.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, masukkan cabai, daun salam.
3. Masukkan labu siam, tumis sebentar, beri sedikit air.
4. Tambahkan gula, garam dan saus tiram.
5. Koreksi rasa, angkat dan sajikan.



SAYUR BENING BAYAM



**BUMBU
IRIS**

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 ikat bayam
- 1 buah wortel
- 1 buah jagung
- 500 ml air

- Bumbu Iris :

- 4 butir bawang merah
- 1 lembar daun salam
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt gula
- 1/2 sdt kaldu jamur

CARA MEMBUAT

1. Siangi bayam dan potong wortel sesuai selera, cuci bersih
2. Siapkan bumbu iris
3. Didihkan air dan masukkan semua bumbu iris kedalam panci, nyalakan api masak hingga mendidih
4. Masukkan wortel dan jagung masak setengah matang
5. Bumbui garam, gula pasir dan kaldu jamur lalu masukan bayam aduk rata, masak sebentar saja cukup hingga bayam layu, koreksi rasa matikan api sajikan.



PLECING KANGKUNG



BUMBU
IRIS

PERSIAPAN

Bahan :

- 2 genggam kangkung yg telah disiangi

Bumbu Plecing :

- 1 buah tomat
- 3 buah cabe merah keriting
- Cabe rawit secukupnya
- 1/2 sachet terasi bakar/goreng
- 1 sdt gula pasir
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus air sampai mendidih, beri garam, masukkan kangkung, masak sampai matangnya pas, angkat, tiriskan.

2. Ulek tomat, cabe keriting, cabe rawit, terasi, gula dan garam. Koreksi rasa.

3. Sajikan kangkung rebus bersama dengan sambal yg diulek.

Note :

1. Untuk sambal jika tidak suka mentah, boleh digoreng terlebih dahulu sampai layu baru diulek.

2. Bisa tambahkan kucuran jeruk sambal/jeruk limau pada sambalnya.



CAPCAY SAYUR UDANG



PERSIAPAN

Bahan :

- 200 gr udang segar, buang kulit dan kepala
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1/2 buah bawang bombay, potong kecil
- 1 ruas jahe, memarkan
- 1 buah wortel
- 1 bonggol brokoli
- 150 gr jamur campignon, iris tipis2

Bahan Saus :

- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm saus sambal/saus tomat
- 2 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Larutan maizena

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang putih, bawang bombay dan jahe, aduk hingga harum
2. Tambahkan udang, aduk hingga berubah warna
3. Masukkan sayuran wortel, aduk hingga layu. Tuang air, masak hingga mendidih, masukkan brokoli dan jamur campignon
4. Bumbui kecap ikan, saus sambal, saus tiram dan garam. Aduk rata
5. Kentalkan dengan larutan maizena, masak hingga mendidih, koreksi rasa. Sajikan.



TERONG BALADO



BUMBU
IRIS

PERSIAPAN

Bahan :

- 3 buah terong (potong sesuai selera)
- minyak goreng utk menggoreng & menumis
- garam & gula
- 1 sacet terasi udang
- 1/2sdm kecap manis

Bahan bumbu halus:

- 6 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit (sesuai selera)
- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- sedikit minyak & air

CARA MEMBUAT

1. Panggang/goreng terong sampai matang. Sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu halus (bisa pakai blender/diulek).
3. Panaskan minyak. Tumis terasi & bumbu halus. Bumbui dgn garam, gula, dan kecap manis. Masak sampai matang & wangi.
4. Tambahkan sedikit air bila perlu. Jika bumbu sdh matang, masukkan terong goreng/panggang.
5. Aduk rata dengan cepat supaya terong tdk terlalu matang. Sajikan.



TUMIS BUNCIS



PERSIAPAN

Bahan :

- 1/4 gram Buncis (iris serong)
- 2 buah cabai merah (iris serong)

Bumbu :

- 3 siung bawang putih (cincang halus)
- garam, gula dan kaldu bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak
2. Masukkan bawang putih , tumis sampai harum
3. Masukkan cabai
4. Masukkan Buncis dan beri sedikit air.
5. Tambahkan gula,gram dan kaldu bubuk secukupnya. Aduk Rata tunggu hingga layu, sajikan.



SAYUR LODEH



**BUMBU
IRIS**

PERSIAPAN

Bahan :

- segenggam jagung putren
- 1 buah labu siam potong kecil
- 2 buah wortel potong²
- Melinjo secukupnya
- Daun melinjo secukupnya
- Kacang panjang potong pendek

Bumbu halus :

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 1 sdt udang rebon (boleh skip)
- 1 sdt ketumbar bubuk

Bumbu Pelengkap :

- 3 lembar daun salam
- 2 ruas lengkuas geprek
- Air secukupnya
- 65 ml santan kara
- Gula, kaldu bubuk dan garam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus jagung dan melinjo sampai empuk.

Setelah mendidih masukkan bumbu halus, lengkuas, labu siam dan wortel.

2. Setelah sayuran pertama empuk masukkan kacang panjang.

3. Beri garam, gula dan kaldu bubuk secukupnya.

4. Terakhir masukkan daun melinjo dan santan kental aduk rata.

5. Koreksi rasa dan sajikan. .



CAH TAUGE TAHU



**BUMBU
IRIS**

PERSIAPAN

Bahan :

- Tahu goreng (potong kotak kecil)
 - Segenggam tauge
 - Saus tiram
 - Garam, kaldu bubuk, gula, lada bubuk
- Air

Bumbu iris :

- 3 siung Bawang putih
- 3 siung Bawang merah
- 1/2 Bawang bombay
- 1 buah Cabe merah
- 1 buah Cabe ijo
- Secukupnya Cabe rawit

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu iris sampai layu
2. Tuang air sedikit, bumbu garam, saus tiram, lada, kaldu bubuk, gula aduk rata.
3. Masukkan tahu dan tauge aduk rata.
4. Masak sampai tauge layu.
5. Koreksi rasa jika sudah pas matikan api dan siap dihidangkan.



POKCOY SIRAM BAKSO



**BUMBU
IRIS**

PERSIAPAN

Bahan :

- 3 Bonggol Pokcoy
- 10 buah bakso

Bumbu iris :

- 3 siung Bawang putih
- 1/2 Bawang bombay
- 1 buah Cabe merah
- 1 buah Cabe ijo
- Secukupnya Cabe rawit

Bumbu pelengkap :

- 2 sdm Saos Tiram
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm saos tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih pokcoy
2. Rebus Pokcoy sebentar saja, sisihkan
3. Siapkan wajan, panaskan minyak
4. Masukkan semua bumbu iris, tumis sampai harum
5. Masukkan Bakso , beri semua bumbu pelengkap, koreksi rasa
6. Siapkan Pokcoy, siram kuah tumisan bakso
7. Siap disajikan

Resep
**ANEKA
GORENGAN**



ANEKA GORENGAN PELENGKAP



3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

BAKWAN JAGUNG KRIYUK

PERSIAPAN

Bahan :

- 3 buah jagung manis, disisir
- 7 sdm penuh tepung terigu (tepung segitiga)
- 2 sdm tepung beras
- 2 sdm tepung maizena

Bumbu Halus :

- 4 siung bawang putih ditumbuk halus
- 5 batang seledri iris halus
- 2 batang daun bawang kecil iris halus

Bumbu Iris :

- 8 btr bawang merah diiris halus

Pelengkap :

- secukupnya air
- secukupnya garam , gula dan merica

CARA MEMBUAT

1. Cuci jagung, sisir dengan pisau. Simpan dalam baskom.
2. Campur semua bahan dlm baskom. Aduk rata
3. Pastikan adonan tidak encer dan tidak terlalu berat/kental.
4. Goreng adonan bakwan dlm minyak panas.
5. Goreng bakwan sampai matang.
6. Sajikan

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

PERKEDEL KENTANG KORNET

PERSIAPAN

Bahan :

- 500 gr kentang
- 100 gr kornet sapi
- 2 seledri
- 1 kuning telur

Bumbu Halus:

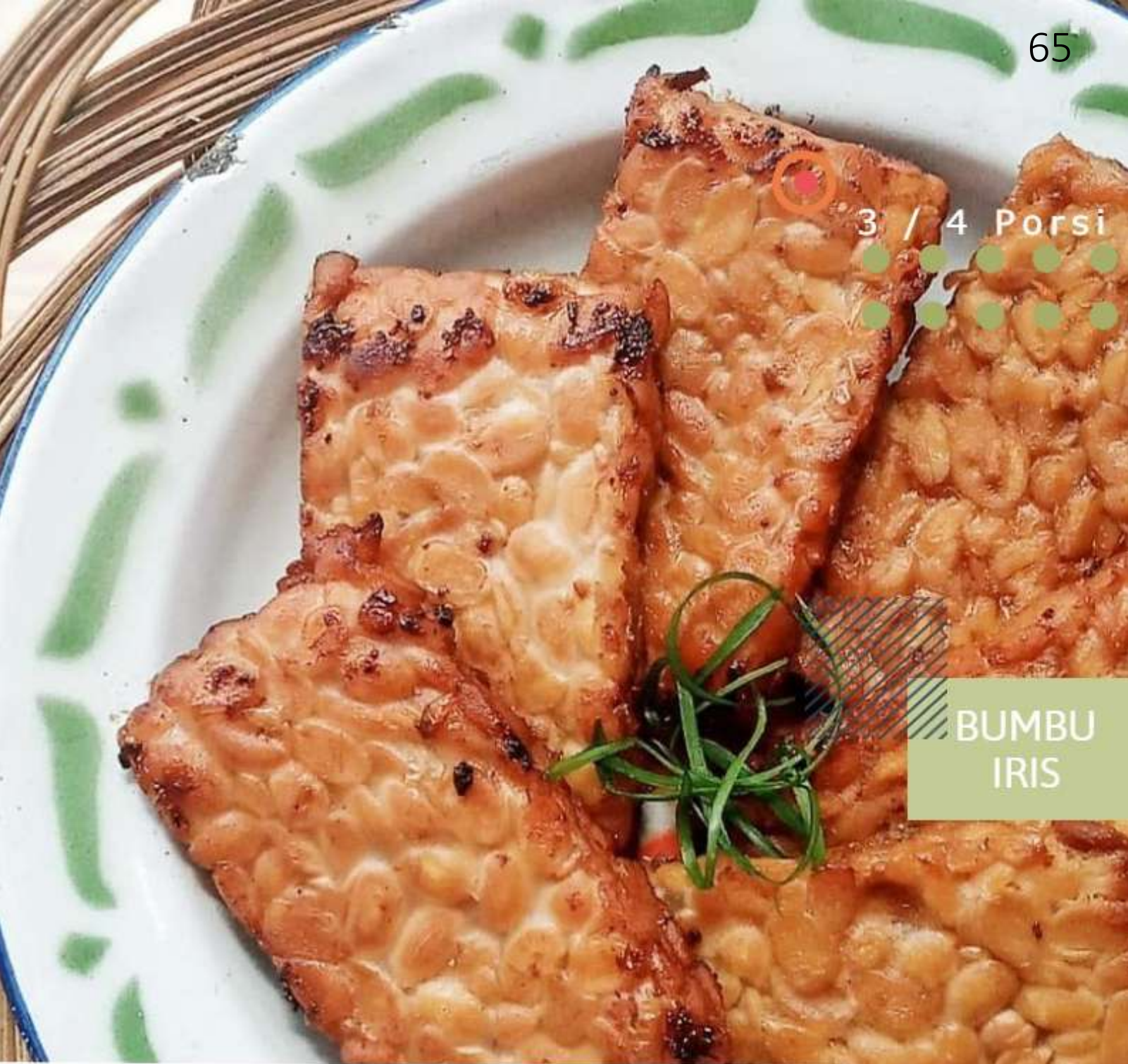
- 3 bawang merah, digoreng sebentar
- 2 bawang putih, digoreng sebentar
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1/2 sdt garam halus
- 1/4 sdt kaldu bubuk

Bahan Pencelup:

- 1 putih telur
- 1/4 sdt garam

CARA MEMBUAT

1. Kupas dan potong kentang, kemudian goreng sampai empuk, jangan sampai garing kecoklatan. Kemudian haluskan.
2. Campurkan kentang, kornet, seledri, kuning telur, bumbu halus. Aduk rata.
3. Bentuk bulat (sesuai selera). Jika susah dibentuk, boleh ditambah 1 sdm tepung terigu. Oles tangan dengan minyak sayur supaya tidak lengket.
4. Celupkan perkedel ke dalam putih telur kocok.
5. Langsung goreng dengan minyak panas dengan api sedang. Tunggu sampai bagian bawahnya kecoklatan, baru balik supaya matang merata. Jangan dibolak balik supaya tidak hancur. Angkat, tiriskan di atas tissue atau kertas serap minyak.
6. Sajikan



TEMPE DAN TAHU BACEM

PERSIAPAN

Bahan :

- 1/2 papan tempe
- 10 buah tahu
- 2 keping gula merah
- 1 sdm kecap manis, sesuai selera
- 1 liter air / sampai terendam (pakai air kelapa lebih enak)

Bumbu Iris :

- 4 siung bawang putih, iris
- 6 bh bawang merah, iris
- 2 lbr daun salam
- 2 ruas lengkuas, geprek
- 1 sdt ketumbar bubuk
- Secukupnya garam, kaldu / penyedap

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan dalam panci atau wajan
2. Nyalakan api, masak hingga gula larut, tes rasa, masak terus hingga air menyusut setengah.
3. Tutup diamkan minimal 1 jam, biarkan lebih meresap.
4. Tiriskan, goreng hingga kecoklatan



TEMPE MENDOAN

PERSIAPAN

Bahan :

1 papan tempe

Bumbu halus :

3 siung bawang putih

1 sdt Ketumbar

1 cm Kunyit

1 lembar Daun jeruk

Air secukupnya

Garam secukupnya

Bahan Adonan :

1 sdm tepung beras

3 sdm tepung terigu

1 batang daun bawang, rajang kasar

CARA MEMBUAT

1. Iris tempe tipis melebar
2. Campur bumbu halus dg sedikit air dan garam, cicipi rasa.
3. Masukkan tempe sampai semua terkena bumbu, sisihkan
4. Campur tepung terigu, tepung beras dan daun bawang, tambahkan sisa bumbu perendam tempe, aduk rata. Tambahkan air bila dirasa perlu
5. Panaskan minyak, celupkan tempe kedalam adonan tepung, goreng dalam minyak panas samapai semua sisinya kering, angkat.

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

MARTABAK TAHU

PERSIAPAN

Bahan :

- 5 lembar kulit lumpia siap pakai
- 3 potong tahu putih
- 1 siung baput halus
- 1 butir telur ayam
- Wortel serut agak halus
- Irisan daun bawang
- Kornet ayam/sosis (boleh skip)
- Garam, lada dan kaldu bubuk

CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan isian dalam wadah sampai rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri isian sekitar 1 sdm, lipat kulit seperti amplop, rekatkan ujung dengan air.
3. Goreng dalam minyak panas api sedang sampai warnanya kuning kecoklatan.
4. Sajikan dengan saos sambal/cabe rawit.

3 / 4 Rorsi

BUMBU
IRIS

TAHU CABE GARAM

PERSIAPAN

Bahan tahu crispy :

- 8 pcs tahu potong kotak kecil
- 3 sdm tepung maizena
- 2 sdm tepung sagu
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica

Bahan Siraman Cabe Bawang Garam :

- 8 pcs baput cincang, goreng kering
- 3 pcs baput cincang - 1 batang daun bawang rajang halus
- 7 bh cabe rawit ijo potong kecil
- 10 bh rawit merah potong kecil - 1 sdt garam
- 2 sdm mentega

CARA MEMBUAT

1. Cuci tahu dan lap hingga kering

- Aduk rata bahan tepung lalu masukan tahu. Lumuri tahu hingga rata dan goreng smp kering.
- Panaskan mentega dan tumis 3 siung baput cincang smp harum.

Kemudian masukan cabe , garam dan daun bawang dan masak sebentar lalu masukkan tahu dan bawang putih goreng , aduk rata lalu matikkan api.



3 / 4 Porsi

BUMBU
IRIS

FUYUNGHAI

PERSIAPAN

Bahan :

- 4 butir telur, kocok lepas
- 100 gr ayam cincang (boleh diganti yang lain sesuai selera)
- 1 bh wortel, iris halus memanjang
- 2 bawang prei, iris serong kasar
- 1 cabe merah, iris serong
- 1 sdm tapioka + 1 sdm terigu *larutkan dgn sedikit air

Bumbu :

garam, merica, penyedap

Saos :

- 2 gelas air
- 6 sdm saos tomat
- 1/2 sdt cuka
- 4-sdm gula pasir
- Sedikit garam

Pelengkap :

Kacang polong *bisa skip

CARA MEMBUAT

1. Tumis cabe merah dan sedikit bawang prei, sisihkan
2. Kocok telur beserta bumbu bumbu, masukkan sisa irisan wortel, bawang prei, dan larutan tapioka/terigu
3. Bagi adonan telur menjadi 2 bagian, goreng masing2 dengan minyak agak banyak sampai matang
4. Taruh telur di atas piring, taburi dengan tumisan cabe merah/bawang prei, sisihkan
5. Campur semua bahan saos, koreksi rasa, masak sampe mendidih Kentalkan dengan larutan tapioka
6. Saus siap disiram ke adonan telur



BUMBU
IRIS

JAMUR GORENG CRISPY

PERSIAPAN

Bahan:

- 2 bungkus Jamur Tiram (Potong Akar, Cuci Bersih)

Bahan Kering :

- 10 sdm Tp. Terigu Protein Sedang
- 5sdm Tp. Beras
- 2sdm Tp. Maizena
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt kaldu jamur

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih jamur, peras sedikit, jd kondisi jamur setengah basah
2. Tuang tepung bumbu dlm wadah
3. Ambil jamur dan tekan2 dlm tepung, hingga tepung menempel
4. Goreng jamur dg minyak goreng, panas sedang sampai kuning keemasan
5. Angkat, tiriskan, siap di nikmati dgocolan saos sambal

3 / 4 Porsi


BUMBU
HALUS

KERING KENTANG

PERSIAPAN

Bahan :

- 4 buah kentang
- Minyak goreng secukupnya
- 1/2 keping gula jawa
- 200 ml air

Bumbu halus :

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cabe keriting (sesuai selera)

Bumbu pelengkap :

- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 lengkuas (geprek)

CARA MEMBUAT

1. Siapkan kentang, lalu iris tipis. Lakukan hingga kentang habis.
2. Panaskan minyak lalu goreng kentang yang telah di iris tipis hingga benar-benar garing. Setelah itu angkat dan tiriskan.
3. Tumis bumbu merah hingga harum.
4. Tambahkan gula, garam, air, daun jeruk dan lalu masak hingga mendidih dan mengental.
5. Setelah mengental campurkan kentang yang telah digoreng ke dalamnya, aduk hingga tercampur rata. Setelah tercampur angkat dan sajikan.

3 / 4 Porsi

BUMBU
HALUS

KERING TEMPE TERI KACANG

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 tempe
- 1 ons teri nasi

Bumbu halus :

- 5 Bawang putih
- 7 Bawang merah
- 5 Cabe keriting merah
- 6 Cabe rawit merah
- 1 keping gula merah

Bumbu pelengkap :

- 4 sendok kecap bango
- Daun jeruk
- Daun salam
- Lengkuas
- Gula
- Garam
- Kaldu bubuk

CARA MEMBUAT

1. Iris tempe kecil dan tipis goreng sampai kering.
Teri nasi dicuci bersih lalu digoreng sampai kering, begitupula dengan kacang.
2. Tumis bumbu halus sampai layu dan harum, lalu masukan daun jeruk daun salam dan lengkuas oseng sampai wangi api sedang.
3. Setelah itu kasih air sedikit saja. Masukan kecap, gula garam dan kaldu bubuk, test rasa dl, klo semua sudah pas tunggu sampai bumbu mengental
4. Lalu masukan tempe dan teri yg sudah digoreng kering, campurkan aduk sampai bumbu merata ke tempunya
5. Angkat, siap dihidangkan

Resep **MENU SUPER SIMPLE**



MUDAH CEPAT PRAKTIS



3 / 4 Porsi

BUMBU
IRIS

TELUR MASAK KECAP

PERSIAPAN

Bahan :

- 4 butir telur ayam
- (Goreng Ceplok sishkan)

Bumbu Iris :

- 6 siung bawang merah (iris tipis)
- 6 siung bawang putih (iris tipis)
- 4 buah cabe merah kriting (potong serong)
- 3 buah cabe rawit (potong serong)
- 1 batang daun bawang (potong serong)

Bumbu Kecap :

- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saos tiram
- 1/4 sdt merica bubuk
- setengah gelas air

CARA MEMBUAT

1. Ceplok telur ayam, sisihkan
2. Tumis bawang hingga harum, tambahkan air putih, kecap, saos tiram & merica bubuk, aduk rata
3. Masukkan cabe, daun bawang & telur ceplok, masak hingga bumbu menyerap sambil koreksi rasa.
4. Jika air sudah agak menyusut n meresap,
5. Angkat, siap dihidangkan

3 / 4 Porsi

BUMBU
IRIS

SARDEN MASAK CABAI

PERSIAPAN

Bahan :

- 1 kaleng sarden kecil merk apa saja

Bumbu Iris :

- 3 siung bawang merah iris tipis
- 1 bawang putih iris tipis
- 3 cabe rawit setan iris serong
- 1 cabe merah keriting iris serong (500)
- Tomat 1/2 buah (1000)
- Daun Bawang iris korek
- Petai (boleh skip)
- Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai wangi
2. Masukkan cabe tumis sebentar
3. Masukkan petai, tomat dan daun bawang
4. Tuang 1 kaleng sarden masak hingga meletup letup kecil.

3 / 4 Porsi


 BUMBU IRIS

NASI GORENG HONGKONG

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- 1 piring nasi putih
- Sayuran rebus dulu sampai matang:
- 2 batang buncis potong potong
- 1/2 bj wortel cincang kasar
- Secukupnya jagung yg sdh dipipil

Bumbu cincang :

- 2 siung bawang putih
- 1/4 buah bombay
- Daun bawang iris

Tambahan:

- 1 btr telur
- 1 sdm margarin
- 1 sdm saos tiram
- 1/2 sdt kecap asin
- 1/2 sdt minyak wijen
- Secukupnya Kaldu bubuk

1. Panaskan margarin. Tumis bawang putih dan bombay. Sisihkan di tepi wajan.
2. Masukkan telur buat orak arik lalu aduk bersama bawang.
3. Masukkan sayuran yg sdh direbus. Tuangkan saos tiram, kecap asin dan minyak wijen. Aduk2.
4. Masukkan nasi tambahkan kaldu bubuk jika kurang asin. Masukkan daun bawang iris.
5. Siap Disajikan

3 / 4 Porsi

**BUMBU
IRIS**

SOSIS ASAM MANIS

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- Sosis 1 bungkus
- 2 buah Cabe besar
- 1/2 Bawang bombay
- 3 siung bawang putih
- 3 sdm saos tomat
- Daun bawang
- 1,5 sdm saos tiram
- Garam, gula, merica,
- Air secukupnya

1. Potong & goreng sosis sebentar.

2. Kemudian masukkan bawang putih yang sudah dicincang kasar dengan bawang bombay.

3. Masukan saos tomat, saos tiram, garam, gula, merica sm air secukupnya

4. Koreksi Rasa

5. Terakhir masukan daun bawangnya agar tidak terlalu layu daun bawangnya. Sosis asam manis siap disajikan

3 / 4 Porsi

BUMBU
IRIS

NASI GILA

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- 1 porsi nasi putih
- 2 siung bawang putih (iris tipis)
- 3 siung bawang merah (iris tipis)
- 1/4 buah bawang bombay (iris panjang2)
- cabai rawit (sesuai selera)
- 2 buah sosis (iris serong)
- 1-2 butir telur (kocok, buat orak arik)
- sayur (brokoli / sawi hijau)
- air secukupnya
- garam, gula, merica
- minyak utk menumis

Bahan saus:

- 1sdm saus tiram
- sedikit kecap inggris
- 1sdm kecap manis
- 2sdm saus tomat

1. Panaskan minyak. Tumis baput, bamer, cabai rawit, bombay sampai wangi.
2. Masukkan sosis dan semua bahan saus. Tambahkan air, aduk rata. Masukkan garam, gula, merica.
3. Masukkan sayur. Masak sampai sayur matang (jika air kurang, bisa ditambah lagi).
4. Terakhir masukkan telur orak arik. Aduk rata, lalu siram ke nasi hangat.
5. Sajikan.

3 / 4 Porsi

BUMBU
SIMPLE

CHICKEN KATSU

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- 500gr dada ayam, bagi 2 bagian lalu belah melebar (total jadi 4 potong ya)

Bumbu marinasi ayam :

- 3 siung bawang putih halus
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt kaldu bubuk

Tepung pelapis :

- Tepung terigu secukupnya
- 1 buah telur ayam kocok rata
- Tepung roti (bread crumbs) secukupnya

1. Marinasi ayam dengan bumbu marinasi minimal 1 jam (aku 12 jam biar makin meresap)

2. Balur ayam dengan tepung terigu, celupkan ke kocokan telur dan balur lagi dengan tepung roti. Diamkan di kulkas 30 menit atau lebih

3. Panaskan minyak, goreng dengan api sedang hingga matang kuning kecoklatan. Tiriskan. Sajikan dengan saus



BUMBU
SIMPLE

AYAM TERIYAKI

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- 300gr dada ayam fillet potong-potong
- 1 sacset saori saus teriyaki hijau
- 1 sdm kecap manis
- 2 bawang putih
- 1 ruas jahe
- 1 bawang bombai iris
- Merica bubuk
- Minyak goreng

1. Siapkan wadah, campur ayam dgn semua bumbu kecuali bawang bombai, diamkan 1 jam dlm kulkas

2. Panaskan minyak, masak ayam yg sudah dimarinasi, setelah setengah matang, masukkan bombai, masak kembali hingga bumbu meresap

3. Check rasa , tambahkan gula dan garam bila perlu.

3 / 4 Porsi


 BUMBU
SIMPLE

CHICKEN CORDON BLEU

PERSIAPAN

Bahan :

- 4 dada ayam tanpa tulang (gepuk gepuk supaya bisa tipis dan lebar ya)
- Sejumput garam
- Sejumput lada
- 1 sdm bubuk bawang putih
- slice keju mozza atau cheddar
- daging ham sapi/smokedbb beef
- 1 cup tepung terigu
- 2 butir telur
- 2 cup tepung roti

CARA MEMBUAT

1. Taburkan garam & lada ke dua sisi dada ayam kemudian pindahkan ke plastik wrap dan tutup lalu pukul-pukul hingga tipis kurang lebih 1 cm
2. Buka plastik wrap, lalu letakkan keju slice, daging ham sapi, keju slice lagi dan roll daging tersebut sambil dipindahkan ke plastik wrap yang baru
3. Gulung kembali daging ayam tersebut dan kecangkan dan masukkan freezer 30 menit (supaya kuat dan ga jebol)
4. Balurkan rol ayam tersebut ke tepung terigu, telur dan tepung roti lalu goreng hingga coklat keemasan dan matang

3 / 4 Porsi

**BUMBU
SIMPLE**

BEEF TERIYAKI

PERSIAPAN

CARA MEMBUAT

Bahan :

- 300gr daging utk teriyaki/US shortplate
- 1 buah bawang bombai iris kasar
- 2 siung bawang putih, geprek
- 4 sdm saos teriyaki Lee Kum Kee
- 1 sdm saos teriyaki Saori
- 1 sdm saos tiram
- 2 sdm kecap asin Jepang
- 1 sdt minyak wijen
- Gula, garam, penyedap jamur

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay, masukkan daging, aduk sampai daging berubah warna

2. Masukkan saos teriyaki dan bumbu bumbu lainnya, aduk rata, tuangi 1 gelas air, koreksi rasa, biarkan sampe air berkurang/mengering, angkat.

Note : jika suka warna lbh gelap, kurangi gula pasir, ganti dengan kecap manis


 BUMBU
SIMPLE

NASI TIM AYAM JAMUR

PERSIAPAN

Bahan :

- 500gr fillet dada ayam potong 2 dadu
- 1 kaleng jamur champignon potong sesuai selera

Bumbu:

- 3 siung bawang putih cincang halus
- 2 sdm saus tiram
- 3 sdm kecap asin
- 4 sdm kecap manis
- 2 sdt gula
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada/ sesuai selera
- 1 sdm sagu di larutkan dgn 2sdm air

Bahan nasi:

- 2 gelas takar beras(cuci bersih)
- 800ml-1000ml air (kurang lebih tergantung beras)
- 1 sdt kaldu bubuk (selera)
- 1 sdt garam
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap asin
- 2 siung bawang putih cincang halus
- 1 sdm minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT

NASI :

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukan beras, kecap, kaldu bubuk, garam, air, masak nasi seperti biasa di rice cooker hingga jadi aron (setengah matang) tapi agak lembek sedikit biar legit nanti.

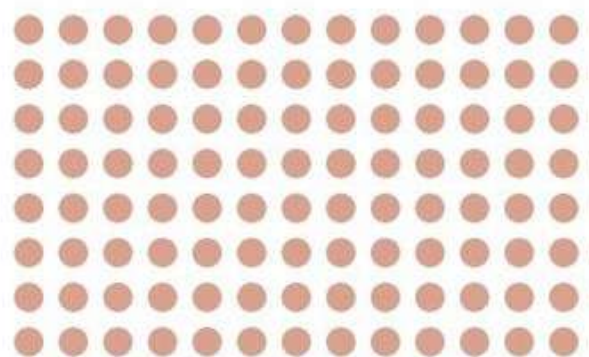
Cara buat ayam:

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukan ayam, saus tiram, kecap, garam, gula, lada, tumis hingga ayam keluar air dengan api kecil.

2. Lalu masukan jamur dan air sagu, masak hingga meresap kental

Penyelesaian:

- Tata ayam di dasar mangkuk/rantang alumunium (khusus nasi tim) lalu masukan aronan nasi. Kukus kurang lebih 40menit/hingga matang



MENU SAHUR

RIZQIYYAH YASMIN

MENU SAHUR

MINGGU PERTAMA

1. Selasa
Ayam Gerundeng
Sayur Sop Bakso
2. Rabu
Telur Dadar
Gosis Asam Manis
Brokoli Tahu Guter
3. Kamis
Hatir Ampela Goreng
Sayur Lodeh
4. Jumat
Udang Goreng Tepung
Tumis Buncis
5. Sabtu
Ayam Suwir Kondangan
Cah Tauge Tahu
6. Minggu
Fuyunghai
Ayam Saos Mentega
Tumis Sawi Bakso
7. Senin
Chicken Katsu
Nasi Blueband
Salad sayur

MINGGU KEDUA

1. Selasa
Nasi Gila
Sup Miso Tahu Rumput Laut
Telur Dadar
2. Rabu
Udang Goreng Balado
Tumis Jamur tiram
3. Kamis
Ayam Kecap
Terong Balado
4. Jumat
Gop Daging
Telur Balado
Kerupuk Udang
5. Sabtu
Telur Kecap
Tumis Sawi Putih Bakso
6. Minggu
Nasi Tim Ayam
Gop bakso
7. Senin
Beef Teriyaki
Tumis Buncis

MENU SAHUR

MINGGU KETIGA

1. Selasa
Nasi Goreng Hongkong
Telur Mata Gapi
Sayur Pokcoy
2. Rabu
Cumi Saos Padang
Tahu Guteru Tumis Brokoli
3. Kamis
Ayam Kuluyuk
Capcay
4. Jumat
Garden masak cabar
Sayur Lodeh
5. Sabtu
Semur Daging
Telur Asin
Tempe Mendoan
6. Minggu
Kario Daging
Tumis tauge tahu
Telur dadar
7. Senin
Pampis Ikan Tongkol
Sayur Bening Bayam

MINGGU KEEMPAT

1. Selasa
Cumi Asam Manis
Tumis Buncis
Tahu goreng
2. Rabu
Bola-bola daging sapi
Capcay
3. Kamis
Tahu Telur
Gata Ayam
Sayur sop
4. Jumat
Nasi Goreng Teri
Telur dadar
5. Sabtu
Tumis Sawi Bakso
Kari Ayam
Tumis Labu siam
6. Minggu
Tongseng ayam
Perkedel Kentang
Kerupuk Udang
7. Senin
Dendeng Balado basah
Tumis Kangkung
8. Selasa
Oseng-oseng kikil
Sayur Capcay
9. Rabu
Gambel Goreng Krecek
Cah Tauge Tahu

MENU SAHUR



MINGGU PERTAMA

MINGGU PERTAMA			
HARI KE :	PERSIAPAN	SAHUR	Halaman
1	Ungkep Ayam masukkan ke dalam kulkas	Ayam Serundeng	28
	Sudah dimasak sebelumnya, tinggal dihangatkan	Sayur Sop Bakso	Bumbu Dasar Sop
	Real time	Telur Dadar	-
2	Real Time Siapkan semua bahan sebelum tidur , agar sahur tinggal masak	Sosis Asam Manis	77
		Brokoli Tahu Sutera	52
3	Hati Ampela sudah di ungkep, masukkan ke dalam kulkas	Hati Ampela Goreng	Bumbu Kuning
	Real Time Siapkan semua bahan, agar sahur tinggal masak	Sayur Lodeh	59
4	Real Time Siapkan semua bahan, agar sahur tinggal masak	Udang Goreng Tepung	45
		Tumis Buncis	58
5	Sudah dimasak sebelumnya, tinggal dihangatkan	Ayam Suwir Kondangan	20
	Real Time Siapkan semua bahan, agar sahur tinggal masak	Cah Tauge Tahu	60
		Fuyunghai	69
6	Real Time Siapkan semua bahan, agar sahur tinggal masak	Ayam Saos Mentega	22
		Tumis Sawi Bakso	52
7	Real Time Siapkan semua bahan, agar sahur tinggal masak	Chicken Katsu	79
		Nasi Blueband	-
		Salad sayur	-



MENU SAHUR



MINGGU KEDUA

MINGGU KEDUA			
HARI KE :	PERSIAPAN	SAHUR	Halaman
8	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Nasi Gila	78
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Sup Miso Tahu Rumput Laut	-
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Telur Dadar	-
9	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur) Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Udang Goreng Balado	46
		Tumis Jamur tiram	52
10	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Ayam Kecap	19
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Terong Balado	57
11	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Sop Daging	-
	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Telur Balado	-
	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Kerupuk Udang	-
12	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Telur Kecap	74
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tumis Sawi Putih Bakso	52
13	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Nasi Tim Ayam	82
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Sop bakso	-
14	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur) Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Beef Teriyaki	81
		Tumis Buncis	58

MENU SAHUR



MINGGU KETIGA

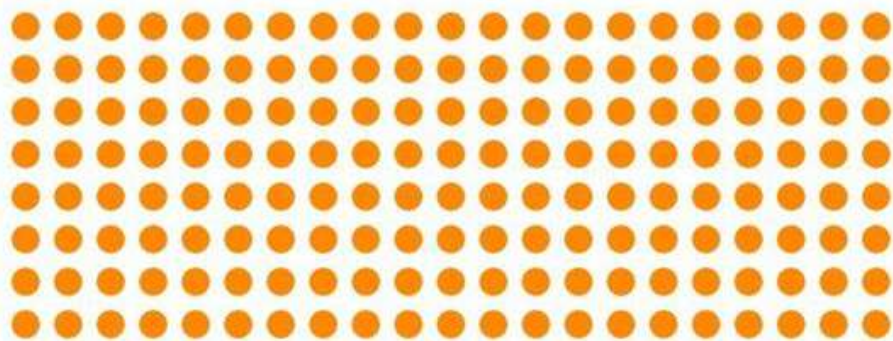
MINGGU KETIGA			
HARI KE :	PERSIAPAN	SAHUR	Halaman
15	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Nasi Goreng Hongkong	76
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Telur Mata Sapi	-
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Sayur Pokcoy	61
16	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur) Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Cumi Saos Padang	49
		Tahu Sutera Tumis Brokoli	52
17	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Ayam Kuluyuk	26
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Capcay	56
18	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Sarden masak cabai	75
	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Sayur Lodeh	59
19	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Semur Daging	30
	Beli jadi	Telur Asin	-
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tempe Mendoan	66
20	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)		
		Kalio Daging	38
		Tumis tauge tahu	60
21	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Telur dadar	-
	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Pampis Ikan Tongkol	42
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Sayur Bening Bayam	54

MENU SAHUR

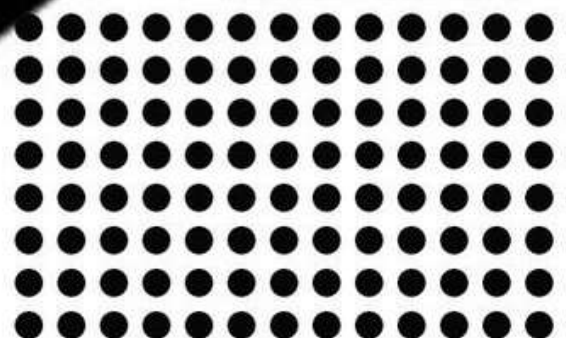


MINGGU KEEMPAT

MINGGU KEEMPAT			
HARI KE :	PERSIAPAN	SAHUR	Halaman
22	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Cumi Asam Manis	47
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tumis Buncis	58
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tahu goreng	-
23	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Bola-bola daging sapi	31
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Capcay	56
24	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tahu Telur	-
	Beli jadi	Sate Ayam	-
	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Sayur sop	-
25	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Nasi Goreng Teri	76
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Telur dadar	-
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tumis Sawi Bakso	61
26	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Kari Ayam	21
		Tumis Labu siam	53
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)		
27	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tongseng ayam	-
	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Perkedel Kentang	64
	Sudah dimasak sebelumnya	Kerupuk Udang	-
28	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Dendeng Balado basah	34
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Tumis Kangkung	-
29	Kikil sudah direbus sebelumnya, sahur tinggal masak	Oseng-oseng kikil	32
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Sayur Capcay	56
30	Sudah dimasak sebelumnya, agar sahur tinggal hangatkan	Sambel Goreng Krecek	36
	Real Time (siapkan bahan sebelum tidur)	Cah Tauge Tahu	60



CATATAN
BERBUKA



MENU

BERBUKA

RIZQIYYAH YASMIN

MENU BERBUKA

MINGGU PERTAMA

1. Rabu
Kolak Pisang
Es Campur
Bakwan Jagung
Udang Saos telur asin
Capcay Bakso
Bubur Gumsum

2. Kamis
Es Buah
Tahu Goreng Crispy
Goto Betawi
Perkedel kentang

3. Jumat
Puding
Es Teh Leci
Surabi Kinca
Ayam Panggang Teflon
Tahu tempe bacem

4. Sabtu
Es Kelapa
Kue-kue basah
Bakso Bakar
Cumi Calamari
Plecing Kangkung

5. Minggu
Es Cincau
Kurma
Martabak Telur
Chicken Cordon Bleu
Gop Sayur

6. Senin
Kacang Hijau
Kurma
Tempe Mendoam
Goto Ayam
Kering Kentang

7. Selasa
Es Semangka/Melon
Kurma
Sphagetti
Bola-bola daging
Jamur Crispy

MINGGU KEDUA

1. Rabu
Es Timun Serut Coco Pandan
Pisang Keju
Martabak Tahu
Kikil Cabe Hijau
Telur Dadar dan Tumis Labu

2. Kamis
Es Pisang hijau
Nogosari
Dendeng Balado
Sayur Lodeh

3. Jumat
Es Cendol
Somay
Ikan goreng sambal matah
Bakwan Jagung dan Sayur asem

4. Sabtu
Es Buah
Pastel Goreng
Ayam Woku
Tempe Mendoan dan Sayur Tumis

5. Minggu
Es Cincau
Pisang Goreng Madu
Sosis Solo
Selat Solo

6. Senin
Es Goyobod
Tempe dan tahu Goreng
Nasi Liwet dan Ayam Goreng
serundeng
Lalapan dan sambal

7. Selasa
Es Kacang merah
Risol Ragout
Iga Bakar Madu
Tahu Cabe garam dan Sayur
Tumis

Rizqiyyah Yasmin

MENU BERBUKA

MINGGU KETIGA

1. Rabu
Es Pisang Hijau
Otak-otak
Udang Goreng mentega
Sayur Lodeh
2. Kamis
Buko Pandan
Macaroni Schootel
Daging Goreng
Balado Kentang + Tumis Labu
3. Jumat
Es Cendol
Dimsum
Kakap Sambal Matah
Plecing Kangkung
4. Sabtu
Es Sagu Mutiara
Crepes
Cumi Masak Hitam
Pepes Tahu Jamur Tiram
5. Minggu
Es Buah
Bakwan Jagung
Iga Bakar Madu
Sayur Sop
6. Senin
Puding Gusu
Tempe dan tahu Goreng
Goto Daging
Kerupuk Udang + Perkedel Tahu
7. Selasa
Risol Kampung
Ayam Suwir
Kering Tempe Teri

MINGGU KEEMPAT

1. Rabu
Es Nata de Coco
Kentang Goreng
Chicken Wings
Salad Sayur
2. Kamis
Es Buah
Lumpia Tahu
Kalio Daging
Sayur Tumis
3. Jumat
Es Cendol
Ekado
Soto Banjar
Kerupuk Udang/Emping
4. Sabtu
Es Kacang Hijau
Surabi
Dori Saos telur asin
Cah Sawi Bakso
5. Minggu
Es Buah
Pempek / Bakso Goreng
Swedish Meatball
Sayuran kukus
6. Senin
Puding Gusu
Otak-otak
Balado Petai Udang
Sayur Brokoli Tahu
7. Selasa
Es Timun
Risol Kampung
Ayam Suwir
Kering Kentang



MENU BERBUKA

MINGGU PERTAMA

MINGGU PERTAMA			
HARI KE :	PERSIAPAN	BERBUKA	Halaman
1	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Kolak Pisang	-
		Es Campur	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Bakwan Jagung	63
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Udang Saos telur asin	45
2		Capcay Bakso	56
	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Bubur Sumsum	-
		Es Buah	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Tahu Goreng Crispy	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Soto Betawi	-
3		Perkedel kentang	64
	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Puding	-
		Es Teh Leci	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Surabi Kinca	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Ayam Panggang Teflon	28
4		Tahu tempe bacem	65
	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Kelapa	-
		Kue-kue basah	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Bakso Bakar	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Cumi Calamari	50
5		Plecing Kangkung	55
	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Cincu	-
		Kurma	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Martabak Telur	67
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Chicken Cordon Bleu	81
6		Sop Sayur	-
	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Kacang Hijau	-
		Kurma	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Tempe Mendoam	66
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Soto Ayam	-
7		Kering Kentang	71
	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Semangka/Melon	-
		Kurma	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Sphagetty	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Bola-bola daging kentang	31
		Jamur Crispy	70



MENU BERBUKA

MINGGU KEDUA

MINGGU KEDUA			
HARI KE :	PERSIAPAN	BERBUKA	Halaman
8	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Timun Serut Coco Pandan	-
		Pisang Keju	
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Martabak Tahu	67
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Kikil Cabe Hijau	32
		Telur Dadar dan Tumis Labu	53
9	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Pisang hijau	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Nogosari	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Dendeng Balado	34
		Sayur Lodeh	59
10	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Cendol	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Somay	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Ikan goreng sambal matah	43
		Bakwan Jagung dan Sayur asem	63
11	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Buah	
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Pastel Goreng	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Ayam Woku	23
		Tempe Mendoan dan Sayur Tumis	66/53
12	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Cincau	-
		Pisang Goreng Madu	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Sosis Solo	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Selat Solo	35
13	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Goyobod	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Tempe dan tahu Goreng	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Nasi Liwet dan Ayam Goreng serundeng	28
		Lalapan dan sambal	-
14	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Kacang merah	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Risol Ragout	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Iga Bakar Madu	37
		Tahu Cabe garam dan Sayur Tumis	68



MENU BERBUKA

MINGGU KETIGA

MINGGU KETIGA			
HARI KE :	PERSIAPAN	BERBUKA	Halaman
15	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Pisang Hijau	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Otak-otak	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Udang Goreng mentega	44
Sayur Lodeh		59	
16	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Buko Pandan	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Macaroni Schootel	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Daging Goreng	39
Balado Kentang + Tumis Labu		71/53	
17	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Cendol	
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Dimsum	
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Kakap Sambal Matah	43
Plecing Kangkung		55	
18	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Sagu Mutiara	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Crepes	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Cumi Masak Hitam	48
Pepes Tahu Jamur Tiram		-	
19	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Buah	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Bakwan Jagung	63
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Iga Bakar Madu	37
Sayur Sop		-	
20	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Puding Susu	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Tempe dan tahu Goreng	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Soto Daging	-
Kerupuk Udang + Perkedel Tahu		-	
21	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)		
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Risol Kampung	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Ayam Suwir	20
Kering Tempe Teri		68	



MENU BERBUKA

MINGGU KEEMPAT

MINGGU KEEMPAT			
HARI KE :	PERSIAPAN	BERBUKA	Halaman
22	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Nata de Coco	
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Kentang Goreng	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Chicken Wings	24
		Salad Sayur	-
23	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Buah	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Lumpia Tahu	67
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Kalio Daging	38
		Sayur Tumis	53
24	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Cendol	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Ekado	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Soto Banjar	-
		Kerupuk Udang/Emping	-
25	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Kacang Hijau	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Surabi	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Dori Saos telur asin	41
		Cah Sawi Bakso	52
26	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Buah	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Pempek / Bakso Goreng	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Swedish Meatball	33
		Sayuran kukus	-
27	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Puding Susu	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Otak-otak	
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Balado Petai Udang	46
		Sayur Brokoli Tahu	52
28	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Timun	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Risol Kampung	-
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Ayam Suwir	20
		Kering Kentang	70



MENU BERBUKA

**MINGGU
KEEMPAT**

MINGGU KEEMPAT			
HARI KE :	PERSIAPAN	BERBUKA	Halaman
29	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	Es Kelapa	-
		Klappertart	-
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat	Fuyunghai	69
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib	Capcay udang	56
		Tahu Cabe Garam	68
30	Siapkan Takjil Manis (Bisa beli atau buat)	MENU IDUL FITRI	
	Menu Pembuka Sebelum Makan Berat		
	Menu Utama dimasak Menjelang maghrib		

HOMECOOKING IDEAS

RIZQIYYAH YASMIN



SPECIAL **RAMADHAN**

Catatan
RESEP

RESEP

Catatan RESEP

RIZQIYYAH YASMIN

*Mehen Maaf
Lahir Bathin*

