

R E S E P



SEAFOOD

ALA SISCA SOEWITOMO



R E S E P

SEAFOOD

ALA SISCA SOEWITOMO



Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA

RESEP SEAFOOD ALA SISCA SOEWITOMO

Oleh: Sisca Soewitomo

GM 210 01120174

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

Editor:

Intarina Hardiman

Copy Editor:

Yudho Asmoro

Properti & Food Stylist:

Firta & Yudho Asmoro

Foto:

Danu Baharudin & Ariyo Pedekso

Sampul dan Perwajahan:

Ichsan Widodo

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2012

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau
seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002

Tentang Hak Cipta:

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/ atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

PRAKATA

Halo, apa kabar?

Atas permintaan banyak pembaca, ingin hidangan yang lezat tapi bergizi tinggi, kali ini saya hadirkan resep lezat *seafood*. Jadi Anda tidak perlu bingung berganti-ganti menu *seafood*. Seperti biasanya, Ibu Sisca Soewitomo, akan membagikannya khusus pada Anda, penggemar setia. Seperti yang Anda ketahui, keistimewaan resep-resep saya, mudah diikuti dan dijamin kelezatannya hasilnya. Anda bisa mencoba 16 resep *seafood* lezat. Di antaranya *Satai Udang Manis, Ikan Panggang Sambal Iris, Cumi Panggang Bumbu Manis, Ikan Panggang Sambal Mangga, Satai Ikan Bumbu Kunyit, Satai Cumi, Udang Goreng Telur Asin, Udang Panggang Bumbu Bawang, Ikan Goreng Cabai, Ikan Panggang Bumbu Kecap, Ikan Saus Asam Manis, Sup Seafood, Udang Goreng Mentega, Ikan Bakar, Gurami Acar Merah, dan Kepiting Saus Lada Hitam.*

Selamat mencoba!

Salam

Sisca Soewitomo



DAFTAR ISI

Prakata	3
1. Satai Udang Manis.....	6
2. Ikan Panggang Sambal Iris.....	8
3. Cumi Panggang Bumbu Manis.....	10
4. Ikan Panggang Sambal Mangga.....	12
5. Satai Ikan Bumbu Kunyit	14
6. Satai Cumi.....	16
7. Udang Goreng Telur Asin	18
8. Udang Panggang Bumbu Bawang.....	20
9. Ikan Goreng Cabai	22
10. Ikan Panggang Bumbu Kecap.....	24
11. Ikan Saus Asam Manis	26
12. Sup Seafood.....	28
13. Udang Goreng Mentega.....	30
14. Ikan Bakar	32
15. Gurami Acar Merah.....	34
16. Kepiting Saus Lada Hitam	35
Tentang Penulis	36



SATAI UDANG MANIS

BAHAN:

12 ekor udang besar, belah sedikit punggungnya

OLESAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
5 sdm kecap manis
2 sdm madu
2 sdm air asam pekat

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar
½ sdt jintan
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Sambal Kecap: Kecap manis, irisan bawang merah, cabai rawit, tomat, daun jeruk, dan air jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dengan daun jeruk hingga harum. Masukkan kecap manis, madu, dan air asam, masak hingga mendidih, angkat.
3. Lumuri udang dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan satai, tusuk satu ekor udang dengan satu tusukan satai. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan dengan sambal kecap.



IKAN PANGGANG SAMBAL IRIS

BAHAN:

2 potong daging ikan tenggiri berat @150 gram
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

OLESAN:

Minyak goreng secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir kemiri goreng
5 siung bawang putih
3 cm kunyit
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

SAMBAL IRIS SEGAR:

3 buah cabai merah besar, iris
10 buah cabai rawit merah, iris
5 butir bawang merah, iris
3 buah tomat sayur, iris
Garam dan gula pasir secukupnya
Minyak goreng secukupnya
2 sdm air jeruk nipis

PELENGKAP:

Nasi putih, kecap manis, irisan tomat, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali, dan tiriskan.
2. **Olesan:** Campur bumbu halus dan minyak goreng menjadi satu, aduk rata.
3. **Sambal Iris Segar:** Campur irisan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, tomat sayur, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata, tambahkan minyak goreng, aduk rata.
4. Lumuri ikan dengan bumbu olesan, panggang di atas bara api hingga matang kedua sisinya, selama memanggang olesi dengan bumbu. Angkat.
5. Siapkan piring, tata nasi putih, ikan, kecap manis, irisan tomat, dan daun kemangi.
6. Sajikan.



CUMI PANGGANG BUMBU MANIS

BAHAN:

500 gram cumi, buang kulitnya, masukkan kepala ke dalam badan
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

SAUS RENDAMAN:

2 sdm minyak goreng
2 sdm kecap manis
2 sdm madu

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
5 siung bawang putih, cincang
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
2 cm jahe, parut
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nasi, lalap, dan sambal

CARA MEMBUAT:

1. **Saus Rendaman:** Campur minyak goreng dengan bumbu halus, kecap manis, dan madu, aduk rata.
2. Lumuri cumi dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali, kerat badan cumi dengan 3-4 sayatan.
3. Lumuri cumi dengan rendaman dan diamkan selama 15 menit.
4. Panggang cumi dengan bara api atau dalam oven hingga setengah matang, olesi dengan bumbu perendam kedua sisinya, dan panggang kembali hingga matang, angkat.
5. Tata cumi di piring saji. Sajikan hangat.



IKAN PANGGANG SAMBAL MANGGA

BAHAN:

- 1 ekor ikan bawal, siangi
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap manis

SAMBAL MANGGA:

- 2 buah mangga muda, serut
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 5 butir bawang merah, iris
- 1 sdm air jeruk nipis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 3 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 1 sdt garam
- 1 sdt terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Campur bawang putih, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata. Lumuri ikan dengan bumbu, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. **Sambal Mangga:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, matikan api. Masukkan mangga, irisan bawang merah, dan air jeruk nipis, aduk rata.
3. Panggang ikan hingga matang, angkat. Letakkan dipiring, tuangkan sambal di atasnya, sajikan.



SATAI IKAN BUMBU KUNYIT

BAHAN:

350 gram daging ikan tenggiri, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
3 sdm tepung sagu
1 butir telur
50 gram bumbu dasar kuning
3 cm kencur, haluskan
2 buah cabai merah besar, haluskan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
3 lembar daun jeruk, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan tepung sagu, telur, bumbu dasar kuning, kencur, cabai merah halus, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
2. Ambil satu tusuk satai, bentuk adonan lonjong, lakukan terus hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna cokelat keemasan dan matang. Angkat, atau dapat juga dipanggang hingga berwarna kuning kecokelatan.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.

BUMBU DASAR KUNING

BAHAN:

300 gram bawang merah
200 gram bawang putih
100 gram kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica butiran
200 ml air
200 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, merica, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu hingga air menyusut, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas, tumis hingga harum dan matang. Angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.



SATAI CUMI

BAHAN:

500 gram cumi
2 sdm air kapur sirih

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm jahe
Garam dan merica bubuk secukupnya

CELUPAN:

100 ml kecap manis
2 sdm margarin, cairkan

PELENGKAP:

Sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi, rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit, cuci kembali, tiriskan. Masukkan kepala cumi ke dalam badannya. Lumuri dengan bumbu yang dihaluskan.
2. Tusuk cumi dengan tusukan satai, dan masak hingga matang, angkat.
3. **Celupan:** Campur kecap manis dengan margarin cair, aduk rata.
4. Siapkan bara api, celupkan cumi dalam celupan dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan sambal kecap.



UDANG GORENG TELUR ASIN

BAHAN:

350 gram udang sedang
1 sdm air jeruk nipis
2 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
5 kuning telur asin, haluskan

BUMBU IRIS:

25 buah cabai rawit merah, iris
10 butir bawang merah, iris
8 siung bawang putih, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang kering, angkat.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis cabai rawit, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang goreng dan kuning telur asin, aduk rata. Beri garam dan merica, aduk.
4. Sajikan hangat.



UDANG PANGGANG BUMBU BAWANG

BAHAN:

8 ekor udang besar
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 sdm kecap manis
3 sdm minyak goreng

BUMBU BAWANG (HALUSKAN):

8 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nasi putih, lalap, dan sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Belah udang jadi dua tidak putus, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Bumbu Bawang:** Campur bumbu halus dengan kecap manis dan minyak goreng, aduk rata.
3. Lumuri udang dengan bumbu bawang dan panggang di atas bara api hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih, lalap, dan sambal kecap.



IKAN GORENG CABAI

BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat 500 – 700 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

SAMBAL (TUMBUK KASAR):

10 buah cabai merah besar atau cabai hijau besar
15 buah cabai rawit merah atau cabai rawit hijau
10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk, bila suka

PELENGKAP:

Jeruk limau, irisan tomat merah atau tomat hijau

CARA MEMBUAT:

1. **Sambal:** Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu tumbuk bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga layu dan matang. Angkat.
2. Siangi ikan, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. Tata ikan dipinggian, tuangkan sambal di atasnya. Lengkapi irisan tomat dan perasan jeruk limau.



IKAN PANGGANG BUMBU KECAP

BAHAN:

- 1 ekor ikan bawal, berat $\pm$ 500-700 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 100 ml kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdt garam

PELENGKAP:

Lalap sayuran, sambal terasi, dan sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan bawal, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum dan matang, angkat. Tambahkan kecap manis, aduk rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu kecap dan panggang hingga matang kedua sisinya.
4. Sajikan hangat bersama lalap sayuran, sambal terasi, dan sambal kecap.



IKAN SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

1 ekor ikan gurami
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CELUPAN:

1 putih telur
100 gram tepung sagu campur $\frac{1}{2}$ sdt garam

SAUS ASAM MANIS:

250 ml sari jeruk manis/jus jeruk manis
50 ml saus tomat
3 cm jahe, memarkan
3 sdm gula pasir
2 sdm tepung maizena

PELENGKAP:

Mentimun, mangga serut, dan cabai merah
besar iris

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan gurami, ambil dagingnya, iris. Celupkan ke dalam putih telur dan taburi atau lumuri dengan tepung sagu, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
2. **Saus Asam Manis:** Campur sedikit air jeruk dan tepung maizena, aduk rata. Campur air jeruk dengan saus tomat, jahe, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan larutan maizena, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Masukkan mentimun, mangga serut, dan cabai.
3. Siapkan piring, tata ikan, tuangkan saus di atasnya, sajikan.



SUP SEAFOOD

BAHAN:

- 1½ liter air
- 50 gram bumbu dasar merah
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 gram udang, buang kulit, belah punggung
- 1 ekor kepiting, potong-potong
- 2 ekor cumi, siangi, potong-potong
- 250 gram daging ikan kakap
- 200 gram jamur kancing, iris
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 buah jeruk nipis, peras
- 1 sdm kecap ikan
- 10 buah cabai rawit merah/hijau
- 5 batang daun ketumbar, iris

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama bumbu dasar merah, serai, daun jeruk, dan jahe.
2. Setelah mendidih, masukkan udang, kepiting, dan cumi, masak sebentar. Masukkan ikan, jamur kancing, garam, dan merica, masak hingga ikan matang.
3. Masukkan air jeruk nipis, kecap ikan, cabai rawit, dan daun ketumbar, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

BUMBU DASAR MERAH

BAHAN:

- 500 gram cabai merah besar
- 200 gram bawang merah
- 150 gram bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm terasi goreng
- 150 ml air
- 100 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan cabai merah, bawang merah, bawang putih, garam, merica, terasi, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu bersama daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga airnya habis. Masukkan minyak goreng dan masak hingga bumbu matang dan harum, angkat. Hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, tutup rapat, dan simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.



UDANG GORENG MENTEGA

BAHAN:

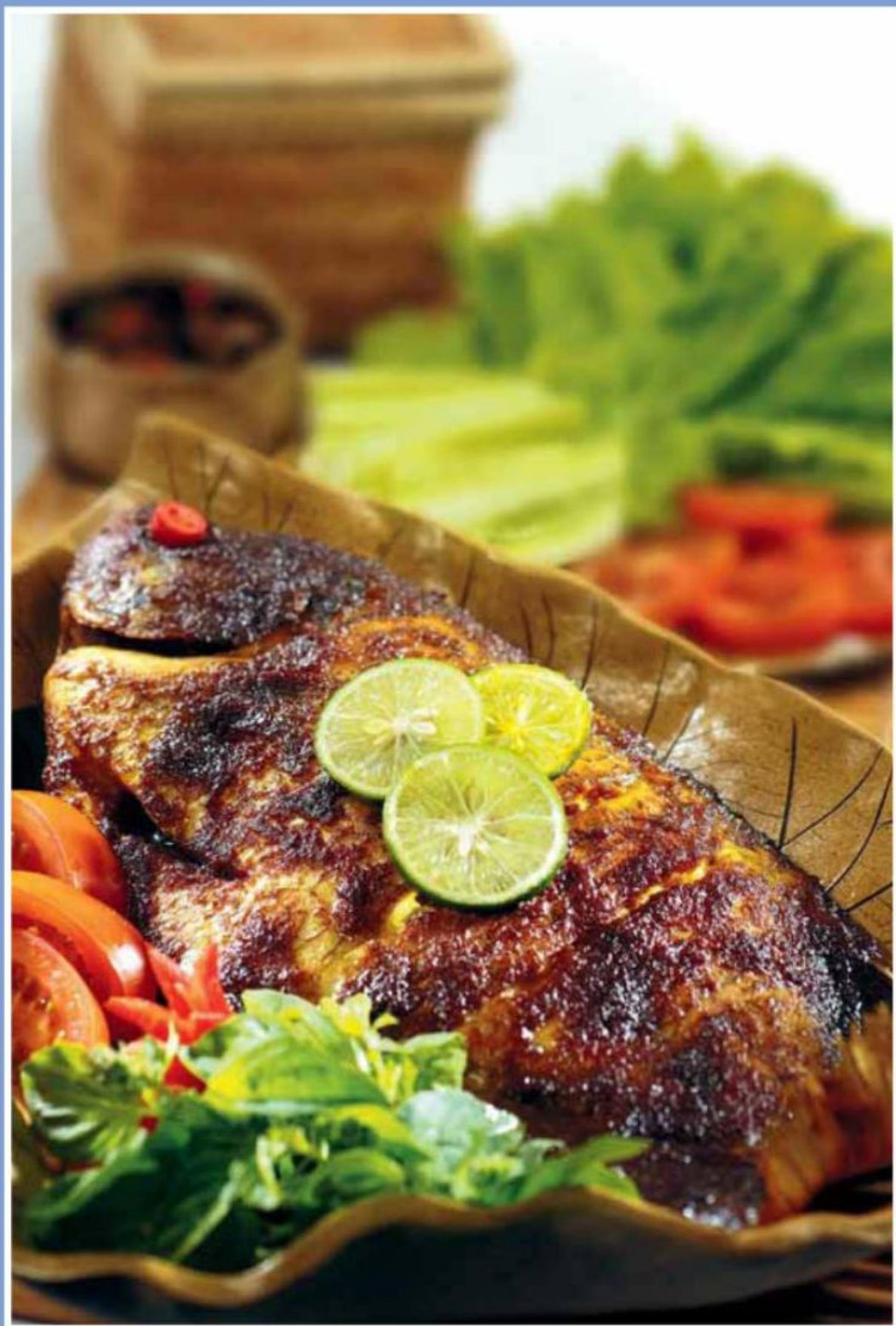
500 gram udang sedang
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
2 sdm margarin
3 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 buah bawang bombai, iris
3 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
½ sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
10 batang daun bawang kecil

HIASAN:

Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Belah punggung udang, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng udang hingga matang, angkat.
3. Panaskan 5 sdm minyak sisa menggoreng bersama margarin, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum.
4. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica, udang goreng, dan kecap asin, aduk rata, tambahkan daun bawang, aduk rata, angkat.
5. Sajikan hangat.



IKAN BAKAR

BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat @ 800 gram, siangi
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
100 gram bumbu dasar kuning
5 sdm kecap manis

PELENGKAP:

Sambal terasi matang dan lalap sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ikan gurami hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu dasar kuning dengan kecap manis, aduk rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu, panggang di atas bara api atau oven, selama memanggang olesi dengan bumbu. Panggang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal terasi matang dan lalap sayuran.

BUMBU DASAR KUNING

BAHAN:

300 gram bawang merah
200 gram bawang putih
100 gram kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica butiran
200 ml air
200 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, merica, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu hingga air menyusut, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas, tumis hingga harum dan matang. Angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.

GURAMI ACAR MERAH

BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat 500 – 750 gram
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
100 gram bumbu dasar merah, lihat resep
sup seafood
500 ml air
3 sdm cuka masak
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
2 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
3 batang daun bawang, iris
12 buah cabai rawit merah
1 buah tomat, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Goreng ikan gurami hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
2. Masak bumbu dasar merah bersama air hingga mendidih. Masukkan cuka masak, gula pasir, garam, jahe, dan daun jeruk, didihkan. Setelah mendidih masukkan daun bawang, cabai rawit, dan irisan tomat, masak sebentar. Angkat.
3. Siramkan di atas ikan goreng.
4. Sajikan hangat.



KEPITING SAUS LADA HITAM

BAHAN:

2 ekor kepiting telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
2 cm jahe, memarkan
1 buah bawang bombai, iris
5 siung bawang putih, memarkan
1 sdm minyak wijen
5 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin pekat
2 sdm madu
3 sdm saus sambal
2 butir telur, kocok lepas

TABURAN:

3 sdm merica hitam butiran, memarkan

PELENGKAP:

Mantau goreng dan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Potong empat bagian kepiting, cuci bersih dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng kepiting hingga berubah warna, angkat.
3. Panaskan kembali 2 sdm minyak sisa menggoreng dan minyak wijen, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan saus tiram, kecap asin, madu, dan saus sambal, aduk rata. Masukkan kepiting, aduk rata, kentalkan dengan telur kocok, aduk rata, tambahkan merica hitam dan irisan daun ketumbar. Aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat bersama mantau.



TENTANG PENULIS



Namanya dikenal luas sebagai pembawa acara boga maupun bintang iklan produk boga di televisi. Nenek dua orang cucu yang bernama lengkap Sis Cartica Soewitomo ini juga disibukkan dengan kegiatannya sebagai pendemo dalam begitu banyak acara demo masak di seluruh Indonesia, menjadi juru masak, pembuat resep dan foto pesanan berbagai majalah, tabloid, dan biro iklan. Bekerjasama dengan Gramedia Pustaka Utama, Sisca Soewitomo telah mempersembahkan lebih dari 40 judul buku masak kepada para pemerhati, praktisi, dan peminat boga Indonesia.



R E S E P

SEAFOOD

ALA SISCA SOEWITOMO

Mau hidangan lezat nikmat sekaligus bergizi tinggi? Bosan dengan menu yang itu-itu saja? Dalam buku ini Ibu Sisca Soewitomo akan membagikan 16 resep hidangan *seafood*, sebagai jawabannya. Kalau Anda ikuti langkahnya, resep Sisca Soewitomo pasti lezat hasilnya. Anda bisa coba, *Satai Udang Manis, Ikan Panggang Sambal Iris, Cumi Panggang Bumbu Manis, Ikan Panggang Sambal Mangga, Satai Ikan Bumbu Kunyit, Satai Cumi, Udang Goreng Telur Asin, Udang Panggang Bumbu Bawang, Ikan Goreng Cabai, Ikan Panggang Bumbu Kecap, Ikan Saus Asam Manis, Sup Seafood, Udang Goreng Mentega, Ikan Bakar, Gurami Acar Merah, dan Kepiting Saus Lada Hitam*. Lengkapi koleksi Anda dengan buku ala Sisca Soewitomo yang lainnya.

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

ISBN 978-979-22-8556-7



9 789792 285567
GM 21001120174