

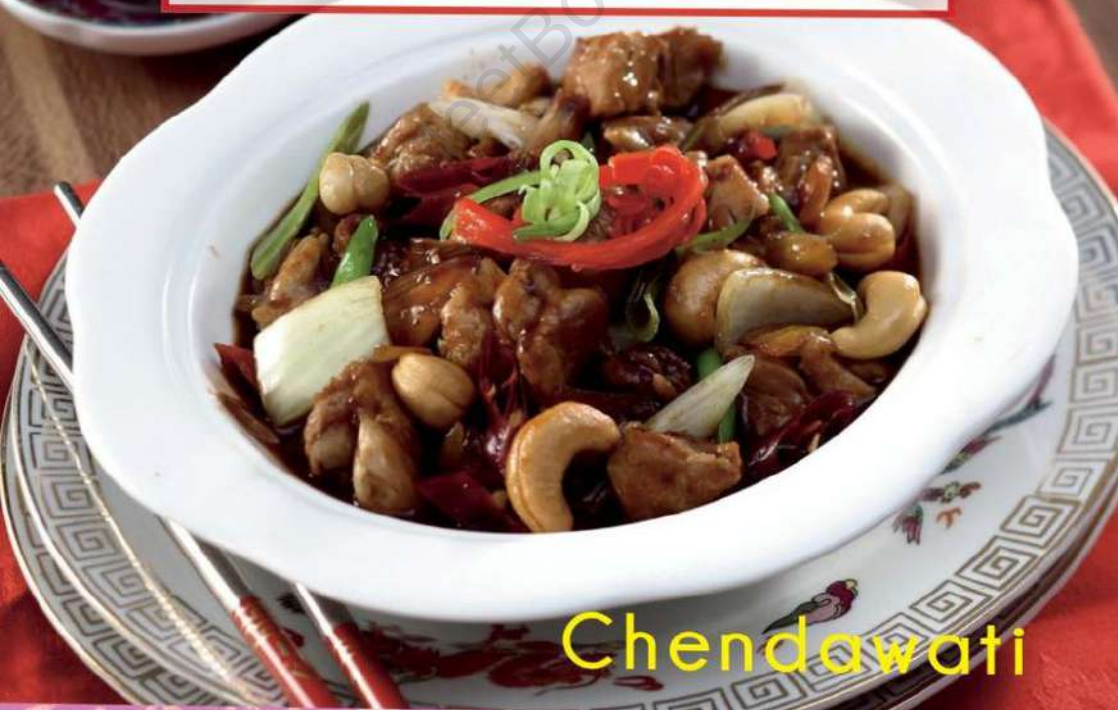


MASAK LEZAT

Chinese Food

ala Ny. Liem

STEP
BY
STEP



Chendawati

Masak Lezat Chinese Food ala Ny. Liem



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

**Masakan Lezat
Chinese Food ala Ny. Liem**

**Oleh:
Chendawati**

**GM 21001140043
ISBN 978-602-03-0337-6**

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

**Editor:
Intarina Hardiman & Yudho Asmoro**

**Foto Step By Step:
Ariyo Pidekso**

**Ujicoba Resep & Step By Step:
Hindah Muaris & Diana**

**Sampul dan Perwajahan:
Tobi Tama**

**Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka
Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Maret 2014**

**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**

Daftar Isi

Prakata 4

- Ayam Goreng Telur Asin Mentega 6
- Lontong Capgomeh 8
- Bakso Cumi Goreng Sosis 12
- Tumis Udang dan Jagung Manis Pedas 14
- Suun Goreng Ala Shanghai 16
- Pangsit Ikan 18
- Tahu Bom 20
- Kepiting Isi 22
- Klap Saus Pelangi 24
- Sayap Ayam Dengan Saus Tuna 26
- Sayap Ayam Isi 28
- Tumis Buncis Telur Asin 30
- Sup Angsio Hisit Dengan Haisom Dan Seafood 32
- Ikan Steam Taosi 34
- Bubur Singaparna 36
- Bistik Cantonese 38
- Tumis Tahu & Jagung Semi 40
- Ayam Isi Udang Dengan Saus Kepiting 42
- Sapo Tahu Brokoli 44
- Sayap Ayam Bakar Bumbu Lada Hitam 46
- Mi Ulang Tahun 48
- Daging Masak Cabai Kering 50
- Chasiew Ayam Panggang Madu 52
- Tumis Buncis & Suun Dengan Udang 54
- Mi Goreng Ebi 56
- Suun Goreng Jamur & Sayuran 58
- Sapi Lada Hitam 60
- Mangkuk Sarang Burung/Sarang Mas 62
- Ikan Asam Manis 2 Rasa 64
- Udang Mayonnaise 66
- Udang Goreng Gandum 68
- Kepiting Soka Telur Asin 70
- Bistik Sapi 72
- Sapo Tahu Seafood 74
- Sup Burung Dara 76
- Tahu Jamur Shimeji 78
- Ikan Tim 80
- Chicken Kung Pao 82
- Capcai/Tumis Sayuran 84
- Kodok Goreng Saus Mentega 86
- Sup Asam Pedas 88
- Kepiting Singapore & Mantau 90
- Tumis Seafood Dengan Kacang Mete 92
- Sengkel Sapi 94
- Sapo Terung Cabai Isi Udang Saus Taosi 96
- Scallop, Cumi, & Brokoli Dengan Saus Xo 98
- Bakso Goreng 100
- Cah Cakwe 102
- Gado-gado Pengantin 104
- Suun Goreng Ala Shanghai 106
- Udang Mayonnaise Spesial 108
- Nasi Goreng Yang Chow 110
- Nasi Goreng Hongkong 112
- Nasi Goreng Dua Musim 114
- Mi Chicken Szechuan 116
- Lomie Ayam Hot Plate 118
- Mi Goreng Spesial 120
- Kwetiau Goreng Dengan Daging Lada Hitam 122
- Siomay Goreng/Pangsit Goreng/Pangsit Roll 124
- Bakso Tahu Kukus dan Siomay 126
- Nasi Goreng Teri 128
- Nasi Goreng Seafood 130
- Nasi Goreng Babat Petai 132
- Tentang Penulis 135

Prakata

Menjalankan usaha boga sendiri merupakan salah satu pilihan untuk mandiri. Namun terkadang kita mengalami kesulitan untuk menentukan menu utama usaha kita. *Chinese food* bisa menjadi pilihan. Betapa tidak, *Chinese food* sangat banyak variasinya, disukai oleh masyarakat luas, dan praktis, mudah serta cepat dalam pengolahannya. Beberapa resep *Chinese food* telah mendapat pengaruh lokal dalam bahan baku dan bumbunya, disesuaikan dengan ketersediaan bahan dan selera masyarakat.

Anda bisa mencoba menjalankan usaha katering dengan pilihan aneka masakan ala Cina seperti yang terdapat dalam buku ini. Atau bukalah kantin kecil yang khusus menyediakan masakan khas seperti Lontong Capgomeh. Berbagai pilihan menu *seafood* dapat pula memperkaya daftar makanan di warung tenda yang Anda dirikan.

Melalui buku ini, penulis berharap agar para pembaca dapat mempraktikkan sendiri resep-resep yang disusun dengan rinci, yang dilengkapi pula dengan foto step by step pembuatannya. Pilihlah beberapa menu yang paling Anda kuasai dalam pengolahannya, mudah dalam pengadaan bahan bakunya, serta banyak diminati oleh pelanggan usaha boga Anda.

Jangan mudah menyerah dalam menjalankan usaha boga. Dan teruslah berkreasi dengan menu-menu baru agar pelanggan tidak bosan.

Selamat berwirausaha!

Penulis.



Masak Lezat
Chinese Food
ala Ny. Liem

Ayam Goreng Telur Asin Mentega

Bahan I:

- 2 ekor ayam negeri ukuran sedang @ ± 650 gr
- 25 gr bawang putih
- 30 gr kemiri
- 1 sdt ketumbar
- 30 gr garam
- 20 gr gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 ptg lengkuas, memarkan
- 2 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk
- 2 ltr air

Bahan II:

- 1 btr telur
 - 80 gr tepung selimut
 - 80 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bahan III (campur menjadi satu dan goreng):

- 25 gr margarin better butter
- 2 kuning telur asin

Cara Membuat:

1. Bahan I: Cuci ayam hingga bersih. Belah dada, biarkan utuh seperti bekakak. Sisihkan.
2. Haluskan semua bumbu kecuali daun salam, serai, dan lengkuas. Lumuri ayam dengan bumbu halus hingga rata.
3. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap. Bungkus ayam dengan aluminium foil.
4. Masukkan ke dalam panci bertekanan. Tambahkan daun salam, serai, lengkuas, dan air. Masak selama 1 jam hingga mendesis. Angkat dan biarkan dingin.
5. Bahan II: Campur telur, tepung selimut, dan air menjadi satu. Aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
6. Celupkan ayam ke dalam adonan hingga rata. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Letakkan ayam goreng ke dalam piring saji, taburi bahan III di atasnya. Sajikan.





Lontong Capgomeh



Bahan Lontong:

- 2 kg beras kualitas baik, cuci bersih dan rendam selama 2 jam lalu tiriskan

Cara Membuat:

1. Isikan 150 gr beras ke dalam cetakan yang sudah dialasi daun pisang.
2. Rebus ke dalam air mendidih yang telah diberi 1 sdm garam hingga terendam selama 6 jam. Angkat dan tiriskan.

Hasil 15 buah

Bubuk Kedelai



Bahan:

- 20 gr kacang kedelai, cuci, tiriskan
- 2 lbr daun jeruk
- 1 lbr daun pandan, simpulkan
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Sangrai kacang kedelai dengan api kecil bersama daun jeruk dan daun pandan hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
2. Proses ke dalam tabung blender hingga halus. Ayak dengan saringan, tambahkan gula dan garam. Aduk rata.



Opor Ayam & Telur

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung, potong menjadi 8 bagian
- 3 ltr santan dari 1 kg kelapa
- 2 lbr daun jeruk
- 2 lbr daun salam
- 2 btg serai, memarkan
- 3 sdm minyak Rose Brand, untuk menumis
- 2½ sdt garam
- 3 sdm gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu yang dihaluskan:

- 45 gr bawang merah
- 20 gr bawang putih
- 20 gr kunyit (boleh tidak pakai)
- 30 gr kemiri
- ¼ sdt jintan
- 1¼ sdt ketumbar
- 1 sdt jahe halus
- 2 sdt lengkuas

Cara Membuat:

1. Didihkan santan, masukkan ayam, daun jeruk, daun salam, dan serai.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam rebusan ayam sambil diaduk-aduk agar santannya tidak pecah.
3. Bubui garam, gula, penyedap rasa, dan merica. Aduk rata dan masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.



Sambel Godok

Bahan:

- 200 gr cabai merah besar, iris
- 250 gr buncis, iris serong
- 150 gr tempe, potong kotak kecil
- 10 pasang hati ampela, potong-potong
- 2 sdm udang kering
- 1 btg serai, memarkan
- 3 lbr daun salam
- 2 ruas lengkuas
- 1½ ltr santan dari 1 butir kelapa
- 100 gr bawang goreng, buat taburan
- 2 bh tomat
- 1½ sdt garam
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 sdm kaldu bubuk instan
- 5 sdm minyak Rose Brand, buat menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, masukkan hati ampela, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan 100 gr irisan cabai merah dan santan encer secukupnya hingga empuk ampelanya.
3. Tambahkan santan kental bersama semua sisa bumbu, masak hingga mendidih.
4. Masukkan buncis, sisa irisan cabai merah, dan udang kering. Masak hingga mendidih kembali dan matang. Angkat.



Sambal Goreng Hati

Bahan:

- 20 psg hati ampela, cuci bersih
- 100 gr buncis, potong 1 cm
- 250 gr kentang, potong dadu 1 x 1 cm
- 2 papan petai, kupas, belah 2
- 150 gr cabai merah besar, iris halus
- 250 ml santan sedang
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 ptg lengkuas, memarkan
- 2 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1½ sdt garam
- 3½ sdm gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu yang dihaluskan:

- 50 gr cabai merah
- 5 bh cabai rawit merah
- 30 gr bawang merah
- 10 gr bawang putih
- 1 sdt kunyit
- 1 bh tomat

Cara Membuat:

1. Goreng kentang hingga kering dan matang. Angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus bersama lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk dengan api kecil hingga harum.
3. Masukkan hati ayam, masak hingga matang. Tambahkan buncis, penyedap rasa, gula, garam, kaldu bubuk, santan, petai, kentang goreng, dan cabai iris. Aduk rata dan masak hingga matang dan kuah menyusut. Angkat.
4. Hidangkan.

Lodeh Labu Siam

Bahan:

- 800 gr labu siam, potong bentuk korek api, remas dengan garam, dan cuci bersih
- 100 gr udang kering, haluskan
- 200 gr daging sapi/udang segar, potong kecil-kecil
- 1 ltr santan sedang dari 1 butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 3 ruas lengkuas
- 3 lbr daun salam
- 3 lbr daun jeruk
- 2 bh tomat, potong-potong
- 1½ sdt garam
- 1½ sdm gula pasir
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 3 sdm minyak Rose Brand, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 50 gr cabai merah keriting
- 30 gr bawang merah
- 30 gr kemiri
- 1 sdt kunyit
- 1 sdt jahe

Cara Membuat:

1. Rebus daging bersama santan sedang hingga empuk. Masukkan lengkuas, daun salam, dan daun jeruk.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam rebusan daging. Aduk rata.
3. Masukkan udang kering, labu, tomat, garam, gula pasir, kaldu bubuk instan, dan santan kental. Masak hingga matang dan mendidih. Angkat.
4. Hidangkan.



Telur Pindang

Bahan I:

- 5 btr telur ayam, rebus, pukul-pukul kulitnya

Bahan II:

- 10 gr bawang putih, haluskan
- 20 gr bawang merah, haluskan
- 30 ml minyak Rose Brand
- 25 gr kulit bawang bombai, cuci bersih
- 30 gr daun bawang, potong 2 cm
- 1 ltr air
- 5 sdm gula merah
- 4 sdm kecap manis
- 1½ sdt garam
- 1½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daun bawang dan kulit bawang bombai, aduk.
2. Tambahkan sisa bumbu lainnya dan tuangkan air. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan telur ayam yang telah direbus, masak hingga bumbu meresap dan air menyusut. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan.

Sambal Rawit

Bahan:

- 100 gr cabai rawit merah, bersihkan
- $\frac{1}{4}$ ltr air
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Cara Membuat:

1. Rebus semua bahan menjadi satu hingga cabai rawit matang. Angkat, proses ke dalam tabung blender hingga lembut.
2. Jika perlu dapat ditambahkan sedikit minyak sayur.

Sambal Kacang Mede

Bahan I.

- $\frac{1}{4}$ kg kacang mete, goreng, haluskan, lalu larutkan dengan air
- 250 ml santan kental dari 1 btr kelapa

Bahan II. (Bumbu):

- 30 ml minyak Rose Brand
- 25 gr bawang merah, haluskan
- 10 gr bawang putih, haluskan
- 100 gr cabai merah, haluskan
- 20 bh cabai rawit, iris halus
- 20 gr lengkuas
- 5 gr kencur
- 1 lembar daun salam
- 2 sdm air asam
- 2 sdm gula merah, iris tipis
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- $\frac{1}{2}$ sdt penyedap rasa
- $\frac{1}{4}$ sdt terasi

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, cabai rawit, lengkuas, kencur, daun salam, dan sisa bumbu lainnya. Tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan kacang mete yang telah dilarutkan dengan air, aduk rata.
3. Tuangkan santan, masak sambil diaduk-aduk hingga mengental dan berminyak. Angkat.
4. Sajikan.

Tumis Tahu Dengan Ayam

Bahan I.

- 10 bh tahu putih, potong memanjang, tebal 1 cm
- 150 gr ayam fillet, cincang

Bahan II.

- 5 gr bawang putih, cincang
- 30 gr minyak Rose Brand
- 2 sdm minyak wijen
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 8 gr jahe, iris tipis
- 100 ml air
- 1 sdt garam
- 3 sdt gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose brand, tumis bawang putih dan hingga harum. Masukkan ayam cincang dan bumbu lainnya, masak hingga berubah warna. Tambahkan air, masak air menyusut.
2. Masukkan tahu, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Hidangkan.



Bakso Cumi Goreng Sosis

Bahan:

- 1 kg cumi, cuci bersih
 - ½ sdt garam
 - 1 sdt Savori kaldu bubuk instan rasa ayam
 - 1 sdt penyedap rasa
 - 2 sdt gula pasir
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdm minyak wijen
 - 20 gr sagu tani Rose Brand
 - ½ putih telur
 - 1 sdt bawang putih goreng
- Sosis secukupnya
Tepung panir secukupnya
Minyak Rose Brand secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Bersihkan cumi, potong-potong, dan disimpan ke dalam *freezer*.
2. Setelah mengeras, proses ke dalam tabung blender hingga lembut.
3. Masukkan semua bumbu, aduk hingga tercampur rata.
4. Ambil adonan, beri sosis lalu bentuk. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Gulingkan di atas tepung panir hingga rata.
6. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Hidangkan bersama saus bulldog.

Saus Bulldog

Bahan:

- 250 gr saus Bulldog, siap pakai
- 125 gr saus tomat
- 100 gr kecap manis

Cara Membuat:

- a. Campur semua bahan menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata.

Saus Mayonnaise

Bahan:

- 100 gr *mayonnaise* jepang
- 1 sdt *mustard*
- 1 sdm susu kental manis

Cara Membuat:

- b. Campur semua bahan menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata.





Tumis Udang dan Jagung Manis Pedas

Bahan:

- 5 bh jagung manis, iris dari bonggolnya
- 3 bh tahu putih, potong dadu, goreng
- 250 gr udang kupas, goreng kering
- 50 ml air

Bumbu:

- 60 gr bawang merah, iris tipis
- 20 gr bawang putih, iris tipis
- 50 gr daun bawang, iris tipis
- 30 gr minyak Rose Brand
- 100 gr cabai merah, haluskan
- 75 gr cabai merah keriting, haluskan
- 100 gr cabai merah, iris tipis
- 15 bh cabai rawit merah, iris tipis
- 2 lbr daun jeruk, buang tulang daunnya
- 2 sdm gula merah, iris tipis
- 1 sdt terasi
- 2½ sdt garam
- 2 sdt Savori kaldu bubuk instan rasa ayam
- 4 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah yang telah dihaluskan, masak hingga matang.
2. Masukkan cabai merah dan cabai rawit yang diiris tipis, aduk. Tambahkan udang, daun jeruk, dan bumbu-bumbu lainnya, masak hingga udang berubah warna.
3. Terakhir masukkan air, jagung, dan tahu goreng, aduk-aduk hingga airnya menyusut dan matang. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.





Suun Goreng Ala Shanghai

Bahan:

- 250 gr suun RRC, cuci lalu rendam
- 100 ml air mendidih
- 100 gr udang cincang
- 200 gr filet ayam, cincang
- 75 gr *pee chay*, potong memanjang
- 3 bh rebung, potong memanjang
- 7 bh jamur *hioko*, rendam, potong
- 1 sdt bokoji, rendam
- 50 gr bawang putih, cincang
- 200 ml kaldu

Bumbu:

- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm arak tape
- 5 sdm minyak Rose Brand

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis udang dan ayam hingga berubah warna. Masukkan bawang putih, *pee chay*, rebung, jamur *hioko*, semua bumbu, dan kaldu. Aduk rata.
2. Masukkan suun, aduk dan masak hingga matang serta bumbu meresap. Angkat.
3. Hidangkan.



2a



1a



2b



1b



Pangsit Ikan

KULIT

Bahan I:

400 gr Ikan tenggiri
100 gr telur

Bahan II:

2 sdt penyedap rasa
20 gr garam
100 gr telur ($\pm$ 2 btr)

Bahan III:

300 gr sagu tani (200 gr untuk tabur)

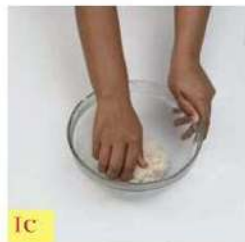
Cara Membuat:

1. Bahan I di-mixer hingga tercampur rata. Masukkan bahan II, aduk. Tambahkan bahan III uleni hingga rata dan kalis.
2. Giling tipis dan potong segi empat. Isi dengan bahan isi yang telah dicampur lalu bentuk sesuai selera.
3. Rebus hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.

ISI

Bahan (Aduk menjadi satu):

175 gr daging ayam cincang
 $\frac{1}{2}$ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
175 gr daging udang cincang
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
2 sdm bawang goreng putih, haluskan=10 gr
 $\frac{1}{2}$ sdt penyedap rasa
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
1 sdm pikhie/udang kering, sangrai, haluskan=15 gr



Kuah Pangsit Ikan

Bahan I:

500 gr kepala udang
50 gr saus pempek, siap pakai
200 gr bawang putih, haluskan
50 gr tongcai
100 gr bawang merah, haluskan
30 gr kecap Atom
10 gr garam
5 gr merica bubuk
15 gr penyedap rasa
20 gr kaldu bubuk instan rasa ayam
25 gr gula pasir
50 gr udang kering, sangrai, haluskan

Bahan II:

Bangkuang, iris
Jamur kuping
Bunga sedap malam

Bahan III:

2 $\frac{1}{2}$ ltr air

Bahan IV:

Daun bawang, iris
Mentimun, iris
Suun, rendam
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, masukkan bawang putih dan bawang merah hingga harum.
2. Masukkan kepala udang, udang kering, dan tongcai hingga kepala udang berubah warna.
3. Masukkan bahan II, air, dan semua bumbu, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
4. Hidangkan bersama potongan mentimun dan suun. Taburi daun bawang dan bawang goreng di atasnya.



Tahu Bom

Bahan I:

30 bh tahu

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bahan II:

1 kg udang, kupas, beri 4 sdm tepung tapioka/sang fen,
2 sdt soda kue, dan 2 sdm air abu. Diamkan selama 30
menit, lalu dicuci bersih dan lap kering.

10 gr garam

20 gr penyedap rasa

25 gr gula pasir

10 gr sang fen

5 gr minyak wijen

5 gr merica bubuk

5 gr *chicken powder*

30 gr minyak bawang

10 gr daun ketumbar

100 gr wortel, iris halus

50 gr kucal, iris halus

Bahan III:

30 bh cabai rawit

Bahan IV (aduk rata):

300 gr tepung Hongkong

160 gr Edna maizena

300 gr margarin Better Butter

8 gr *baking powder*

4 gr amoniak

2 putih telur

± 500 ml air

Cara Membuat:

1. Goreng tahu hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Campur semua bahan II menjadi satu. Aduk rata.
3. Ambil 1 buah tahu, potong sedikit disalah satu sisinya untuk membuat lubang. Isi dengan bahan II, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Gulingkan ke dalam tepung sang fen hingga rata.
5. Celupkan ke dalam bahan IV.
6. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
7. Hidangkan selagi hangat bersama cabai rawit.





Kepiting Isi

Bahan:

- 5 bh isi batok kepiting
- 4 btr telur ayam
- 6 lbr *lettuce*, potong-potong
- 2 bh cabai merah, potong
- 10 gr saus sambal ABC

Batok Kepiting

Bahan:

- 200 gr daging kepiting
- 150 gr ayam cincang
- 50 gr bawang bombai, potong kotak
- 20 gr acar bawang putih cincang
- 1½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 gr garam
- 40 gr gula pasir
- 4 btr telur ayam
- 5 bh batok kepiting

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu kecuali batok kepiting hingga tercampur rata. Masukkan ke batok kepiting, kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
2. Biarkan dingin.
3. Celupkan ke dalam kocokan telur, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sisa telur digoreng untuk hiasan.





Kakap Saus Pelangi

Bahan:

I.

300 gr Ikan kakap merah *filet*, iris tipis melebar

II.

Bumbu Marinated Kakap:

- 1 sdm Bumbu Inti D Kokita
- ¼ sdt garam
- 2 sdm air jeruk lemon
- ½ sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 btr telur ayam

III.

Saus Pelangi:

- 50 gr bawang bombai cincang
- 30 gr minyak Rose Brand
- 1 sdm Bumbu Inti D Kokita
- 1 sdm Bumbu Inti B Kokita
- ½ sdm Bumbu Inti A Kokita
- 2 lbr daun jeruk, dibelah dua
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt penyedap rasa
- 1 sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 250 ml air
- 50 ml santan kental

IV.

Taburan (Tumis menjadi satu):

- 50 gr paprika hijau, potong tipis korek api
- 50 gr wortel, potong tipis korek api
- 50 gr *zucchini*, ambil hijaunya, potong tipis korek api
- 50 gr bawang bombai, iris tipis
- 30 minyak Rose Brand
- 1 sdm Bumbu Inti D Kokita

Cara Membuat:

1. Lumuri bahan I dengan bahan II menjadi satu. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Saus Pelangi: Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan Bumbu Inti D dan daun jeruk, aduk rata.
4. Tambahkan dengan Bumbu Inti B dan A, aduk rata. Tuang air, santan, dan bumbu-bumbu lainnya. Aduk dan masak hingga matang. Angkat.
5. Penyajian: Ambil piring, letakkan kakap yang telah digoreng.
6. Siram dengan Saus Pelangi dan taburi dengan Bahan IV.





Sayap Ayam dengan Saus Tuna

Bahan:

I.

500 gr sayap ayam isi, goreng hingga berwarna keemasan (Lihat resep Sayap Ayam Isi)

II.

Bumbu Saus Tuna:

50 gr bawang bombai, iris tipis
30 gr minyak Rose Brand
100 gr paprika merah, potong
100 gr paprika hijau, potong
1 sdm bumbu inti D Kokita
1 sdm bumbu inti B Kokita
5 bh cabai merah keriting, potong
1 kg tuna *chunk*
2 sdm madu
¼ sdt garam
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdt gula pasir
½ sdt penyedap rasa
¼ sdt merica bubuk
100 ml santan
150 ml air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan bumbu Inti D dan B, aduk hingga harum dan berubah warna.
2. Masukkan sayap ayam (bahan I), aduk-aduk lalu masukkan paprika, cabai merah keriting, dan tuna *chunk* beserta bumbu-bumbu lainnya.
3. Tambahkan air dan santan, masak hingga matang. Angkat dan hidangkan.





Sayap Ayam Isi

Bahan:

I.

500 gr sayap ayam, bersihkan

II.

Isi:

- 300 gr ayam cincang halus
- 150 gr udang kupas, cincang halus
- 1 btg bawang daun, iris tipis
- 2 sdm tepung panir
- 1 sdm bumbu inti D Kokita
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- $1\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt penyedap rasa
- 1 btr telur ayam, kocok lepas

Cara membuat:

1. Sayap ayam yang telah dibersihkan dan dibuang tulangnya (bahan I), beri isi (bahan II) hingga penuh dan padat.
2. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.





Tumis Buncis Telur Asin

Bahan:

I.

200 gr buncis, belah dua memanjang, rebus sebentar

II.

Bumbu:

- 20 gr bawang putih cincang kasar
- 60 gr bawang bombai, iris tipis
- 40 gr margarin Better Butter
- 1 btr telur asin mentah, kocok lepas
- 30 gr cabai merah, iris tipis
- 2 bh cabai rawit, iris tipis
- 40 gr cabai merah,haluskan
- 1 sdt serai, iris tipis
- 10 gr lengkuas,iris tipis
- 1 sdm saus sambal
- ½ sdm kecap manis
- 2 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 3 sdt gula pasir
- 1 sdm gula merah iris
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdt penyedap rasa

Cara Membuat:

1. Saus telur asin: Panaskan margarin Better Butter, lalu tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan telur asin yang telah dikocok lepas, aduk hingga berbutir.
3. Masukkan cabai merah halus, cabai rawit iris tipis, cabai merah, saus sambal, dan bumbu-bumbu lainnya, aduk hingga rata.
4. Tuangkan air secukupnya, didihkan dan tambahkan buncis serta sedikit minyak wijen, aduk kembali hingga rata dan siap disajikan.





Sup Angsio Hisit Dengan Haisom Dan Seafood

Bahan I:

- 250 gr hisit yang sudah direndam 1 malam lalu
rebus 10 menit (= kering 75 gr)
- 50 gr *haisom*, potong-potong
- 150 gr *scallop* basah, potong-potong
- 250 gr jamur hitam, potong-potong
- 75 gr paha ayam rebus, potong-potong

Cara Membuat:

1. Semua bahan direbus sebentar hingga mendidih, tiriskan.
2. Ambil kaldu 2 liter lalu masukkan bahan I.
3. Masak hingga mendidih dan diberi:

- 2 sdm Hoa Thio Chiuw = Arak Tape
- 1 sdm minyak wijen
- ½ sdt merica bubuk
- ¼-½ sdt *dark mushroom soy sauce* Kwong Cheong Thye

4. Kentalkan dengan sang fen + air secukupnya.

Bahan II (Kaldu):

- 3 ekor ayam tua betina dan besar
- 3 kg sengel Sapi
- 100 gr ebi, dicuci
- 2 bh longon kering
- 10 kg air
- 5 btr merica butiran

Cara Membuat:

Semua bahan direbus ± 7 jam, hingga airnya menyusut menjadi 6 kg.

kemudian diberi:

- 75 gr penyedap rasa
- 24 gr garam
- 16 gr gula Pasir
- 40 gr kaldu bubuk instan rasa ayam
lalu disaring



1a



1b



Ikan Steam Taosi

Bahan:

5 ekor ikan gurami @ 500 gr

Saus tausi:

60 gr bawang putih, cincang
60 gr bawang merah, cincang halus
37½ gr cabai merah cincang tanpa biji
15 gr kulit jeruk kering cincang
25 gr *dark mushroom soy sauce*
20 gr kecap asin *light soy sauce*
20 gr kaldu bubuk instan rasa ayam
30 gr gula pasir
100 gr taosi kering cincang halus
30 gr penyedap rasa
20 *sang fen* = *potato starch*

Cara Membuat:

1. Panaskan 300 gr minyak Rose Brand, tumis bawang putih, bawang merah, dan cabai merah hingga harum.
2. Masukkan kulit jeruk, aduk rata.
3. Masukkan taosi dan semua bumbu, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
4. Tuang di atas ikan gurami.
5. Kukus selama 7 menit hingga matang (ganjal bagian bawah ikan dengan sumpit).



28



1



3



4



Bubur Singaparna

Bahan I (Bubur):

- 150 gr beras
- 3 ltr air
- ¼ ekor ayam pejantan, rebus sebentar
- 15 gr jahe, memarkan
- 100 gr jagung manis
- 3 btr telur ayam kampung, kocok sebentar
- 1½ sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- 2 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt *angciu*
- ½ sdt minyak wijen

Cara Membuat:

1. Rebus kaldu ayam, jahe, ayam pejantan, dan beras sambil diaduk sampai setengah matang. Masukkan jagung manis, masak sambil diaduk-aduk hingga matang.
2. Tambahkan telur ayam kampung yang sudah dikocok, sambil dituang sedikit demi sedikit sambil diaduk sehingga berbentuk serabut.
3. Bubuhi garam dan bumbu-bumbu yang lainnya, angkat.





Bistik Cantonese

Bahan:

I. DAGING:

- 50 gr daging has dalam, iris tipis memanjang

II. BUMBU MARINATED:

- ½ sdt bumbu ngohyang/five spice powder
½ sdt soda kue
2 sdt minyak wijen
2 sdm minyak Rose Brand
1 sdt garam
½ sdt penyedap rasa
1 sdt kaldu bubuk
1 sdt tapioka Rose Brand
2 sdm madu jahe parut
1 sdt pewarna merah secukupnya

III. BUMBU:

- 15 gr bawang putih
30 gr minyak Rose Brand
2 sdt minyak wijen
1 sdt ngohyang
10 gr jahe cincang halus/parut
2 sdt kikkoman soyu
1 sdm oyster sauce
75 ml kaldu
2 sdm madu
2 sdm chili garlic sauce
2 sdt kaldu bubuk
¼ sdt merica bubuk
4 sdt gula pasir
2 sdm arak tape
2 sdt tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air

Cara Membuat:

1. Semua bahan II diaduk menjadi satu hingga rata.
2. Masukkan bahan I, aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama 15-25 menit.
3. Masukkan tepung tapioka, aduk kembali hingga rata.
4. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan

jahe, aduk rata. Masukkan daging yang telah dibumbui (bahan I), aduk.

6. Masukkan bumbu-bumbu lainnya, aduk hingga rata. Tuangkan kaldu, masak hingga bumbu meresap.
7. Masukkan larutan tepung maizena, aduk masak hingga kuah mengental. Angkat.
8. Sajikan dengan tumis sayuran, kentang goreng, dan taburan daun bawang yang di iris tipis.

IV. SAYURAN:

- 15 gr wortel, potong seperti batang korek api, rebus sebentar
15 gr buncis dibersihkan potong 3 cm, rebus sebentar
15 gr bawang putih cincang
30 gr bawang bombai cincang
40 gr minyak Rose Brand
2 sdt minyak wijen
2 sdt kikkoman soyu
1 sdm oyster sauce
75 ml kaldu
2 sdm madu
2 sdm chili garlic sauce
½ sdt garam
2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt merica bubuk
4 sdt gula pasir
2 sdm arak tape
2 sdt tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air

- a. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan wortel dan buncis serta bumbu-bumbu lainnya.
- b. Masukkan air dan maizena yang telah dilarutkan. Aduk dan masak hingga matang. Angkat.

V. KENTANG GORENG:

- 50 gr kentang, kupas, potong memanjang/wedges menjadi 6 bagian
½ sdt seasoning Asin & Gurih

- * Rebus kentang hingga matang. Tiriskan.
- * Goreng dengan minyak banyak hingga berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan.
- * Taburi dengan cheese seasoning.



Cara penyajian:

1. Sajikan bistik dengan bahan IV dan V.
2. Letakkan di atas hotplate yang telah dipanaskan.



Tumis Tahu & Jagung Semi

Bahan:

I.

- 500 gr jagung semi, dibelah dua iris serong, direbus
- 5 bh tahu putih, iris tipis, goreng
- 75 gr paprika hijau, potong seperti batang korek api
- 100 gr udang peci kupas tinggalkan ekornya

II. BUMBU:

- 25 gr bawang merah, iris tipis
- 10 gr bawang putih, iris tipis
- 2 btg daun bawang, iris tipis
- 30 gr minyak Rose Brand
- 50 gr cabai merah, potong ring ½ cm
- 2 lbr daun salam
- 30 gr lengkuas, iris tipis
- 2 lbr daun jeruk, belah dua
- 2 sdm gula merah, iris tipis
- 2 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ¼ sdt merica bubuk
- 50 ml air

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan cabai merah iris, udang, dan paprika, aduk. Masukkan daun jeruk serta bumbu-bumbu lainnya dan daun bawang, masak hingga matang.
3. Masukkan air, jagung semi, dan tahu yang telah digoreng, aduk rata dan masak hingga matang.





Ayam Isi Udang dengan Saus Kepiting

Bahan:

- 6 ptg paha ayam *fillet* dilebarkan
- 2 ekor daging + telur kepiting kukus
- 3 btg asparagus segar
- 6 btg brokoli
- 900 gr udang yang telah diproses

Cara Membuat:

1. Paha ayam ditabur *sang fen*, letakkan daging udang dan sepotong asparagus/kepiting stick.
2. Gulung dan kukus selama 15-20 menit hingga matang.

Saus Kepiting:

- a. Kaldu ada rasa + telur kepiting + daging kepiting + (air + *sang fen*) + putih telur lalu diaduk-aduk. Kemudian siramkan di atas ayam isi udang dan asparagus.





Sapo Tahu Brokoli

Bahan

I. Bahan Utama

- 2 bh *tofu* udang, potong 2 cm, goreng dengan minyak panas
- 200 gr udang peci/cerbung kecil, kupas tinggalkan ekor, goreng

II. Bahan Sayuran & Jamur

- 75 gr jamur kuping basah, potong-potong
- 75 gr jamur merang, bersihkan, belah dua, rebus
- 100 gr wortel, iris miring
- 250 gr brokoli, potong-potong, rebus sebentar
- 50 gr cabai hijau, potong bulat 1 cm
- 2 btg daun bawang, potong 2 cm

III. Bahan Bumbu / Tumisan

- 1 sdm bumbu Inti D Kokita
- 1½ sdm kecap ikan
- 50 gr bawang bombai putih, potong panjang besar
- ¼ sdt garam
- 50 gr bawang bombai merah, potong panjang besar
- ¼ sdt merica bubuk
- 50 gr minyak Rose Brand / mentega
- 3 sdt gula pasir
- 1 sdm bumbu Inti C Kokita
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 10 gr jahe cincang
- ½ sdt penyedap rasa
- 2½ sdm saus tiram
- 750 ml kaldu

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang bombai putih dan bawang bombai merah serta jahe hingga harum. Masukkan cabai hijau dan udang, aduk sebentar sampai berubah warna.
2. Tambahkan wortel, semua jamur, serta bumbu-bumbu yang lainnya, aduk. Tuang kaldu, didihkan sampai mendidih.
3. Masukkan brokoli, masak sebentar dan terakhir masukkan *tofu* serta daun bawang, aduk rata.
4. Siap disajikan, bilamana perlu ditambah pengental (2 sdm tepung sagu dan 2 sdm air, dilarutkan).





Sayap Ayam Bakar Bumbu Lada Hitam

Bahan

I.

- 12 bh sayap ayam, dibuat pentul

II. Bumbu

- 1 sdm bumbu Inti D Kokita
2 sdm madu
2 sdm minyak Rose Brand
½ sdt garam
1 sdm bumbu Inti A Kokita
1 sdt penyedap rasa
2 sdm *black pepper sauce* Savory
2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
4 sdm saus tomato
3 sdt gula pasir
1 sdm merica bubuk hitam kasar
200 ml air
2 sdm air jeruk nipis

III. Olesan

- 50 gr margarin Better Butter

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bumbu Inti D Kokita sampai harum. Masukkan Bumbu Inti A, aduk rata.
2. Masukkan sayap ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan bumbu-bumbu yang lainnya, aduk hingga matang.
3. Tuang air, didihkan sebentar sampai meresap. Angkat.
4. Letakkan *aluminium foil*, dan diolesi dengan margarin, baru dibungkus lagi.
5. Panggang selama 35 menit dengan suhu 180°C sampai matang. Angkat.





Mi Ulang Tahun

Bahan:

- 3 bks mi telur Cap 2 telur, rebus/1 kg mi, untuk mi goreng
- 100 gr udang yang diproses
- 100 gr cumi yang diproses
- 100 gr *scallop* yang diproses
- 200 gr taoge
- 250 gr *shio pak coi*
- 20 btr telur puyuh, rebus beri warna *orange* lalu goreng
- 5 btr telur ayam, kocok
- 50 gr wortel di potong
- 50 gr jamur hitam, potong
- 50 gr paprika, potong
- 50 gr cabai merah, potong
- 50 gr bawang bombai, potong

Bahan (Bumbu):

- 4 sdt penyedap rasa
- 2 ½ sdt gula Pasir
- 100 gr kaldu ayam diproses
- 3 sdm saus tiram
- ½ sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm *dark mushroom soy sauce*
- 1 sdm *superior light soy sauce*
- 1 sdm minyak wijen

Cara Membuat:

1. Panaskan air masukkan udang, cumi, dan *scallop* hingga matang.
2. Panaskan air kaldu 500 ml lalu diberi:
 - 2 sdt penyedap rasa
 - 1 sdt garam
 - 1 sdt gula pasir
 - 1/2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
 Rebus Shio Pak Coy hingga matang, lalu tiriskan.
3. Panaskan minyak bekas goreng bawang putih ±200 ml, masukkan telur yang telah dikocok, wortel, jamur hitam, bawang bombai, paprika, dan cabai merah. aduk-aduk hingga rata.
4. Masukkan mi, aduk hingga rata.
5. Masukkan bumbu-bumbu, taoge, udang, cumi, dan *scallop* masak hingga rata.
6. Beri telur puyuh dan taburi wijen putih sangrai di atasnya.





Daging Masak Cabai Kering

BAHAN

I. Utama

250 gr daging has dalam, potong tipis

II. Bumbu

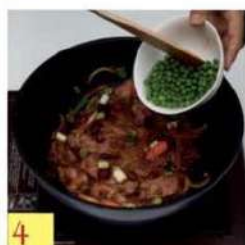
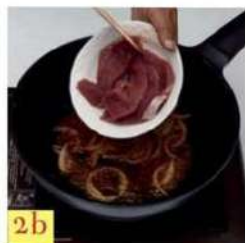
- 1 sdm bumbu Inti D Kokita
- 4 bh cabai merah rawit, utuh, bersihkan
- 50 gr bawang bombai, iris panjang
- 50 gr kacang polong
- 2 btr daun bawang, potong 1 cm
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 30 gr minyak Rose Brand
- $\frac{1}{2}$ sdt penyedap rasa
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdm bumbu Inti A Kokita
- 4 sdt gula pasir
- 4 bh cabai merah kering, potong-potong
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk hitam kasar

III. Taburan

2 sdm wijen, sangrai

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang bombai dan bumbu Inti D Kokita sampai harum. Masukkan bumbu Inti A Kokita dan daging, aduk hingga berubah warnanya.
2. Masukkan cabai merah kering dan cabai merah rawit bersama bumbu-bumbu yang lainnya. Aduk rata.
3. Tambahkan air secukupnya, masak sampai meresap.
4. Masukkan kacang polong dan daun bawang.
5. Hidangkan dengan ditaburi wijen di atasnya.





Chasiew Ayam Panggang Madu

Bahan:

- * 3 kg paha ayam
- * 3,3 kg gula pasir
- * 700 gr kecap asin *light soy sauce*
- * 250 gr *sesame sauce* (saus wijen)
- * 100 gr *hoisin sauce*
- * 100 gr *bean sauce*
- * 250 gr garam kasar
- * *Red orange powder*

Cara Membuat:

- Campurkan semua bumbu lalu aduk hingga rata. Masukkan ayam ke dalam bumbu, aduk sampai bumbunya meresap ke dalam daging ayam. Panggang selama 30 menit hingga matang. Siap disajikan.

Saus Madu

Bahan:

- 1 kg gula bego (Maltose)
- 100 gr *golden syrup*
- 100 gr madu

Red orange powder

(Campurkan semua bahan, aduk rata. Kukus hingga matang.)

Penyajian:

- Setelah dipanggang, celupkan ke saus madu. Panggang sebentar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
- Potong-potong dan letakkan ke dalam piring saji.





Tumis Buncis & Suun dengan Udang

BAHAN:

I.

- 150 gr buncis, iris serong tipis
- 100 gr suun, rendam sampai lunak
- 100 gr udang kupas /peci, kupas tinggikan ekornya

II. Bumbu

- 5 siung bawang putih, cincang
- 1½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 10 gr bawang merah, cincang
- 3 sdt gula pasir
- 30 gr minyak rose Brand
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap ikan
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ sdt garam

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum.
2. Masukkan udang kupas, aduk sampai berubah warna. Masukkan suun, buncis, dan bumbu-bumbu yang lainnya. Aduk dan masak hingga matang. Angkat.
3. Hidangkan.





Mi Goreng Ebi

BAHAN

I.

- 200 gr mi basah, gepeng besar
- 100 gr kol, iris tipis
- 100 gr ayam dada, potong dadu kecil
- 2 btg daun bawang, iris tipis serong
- 75 gr hati ampela ayam, rebus, iris tipis
- 10 btg daun kucai, potong 3 cm
- 5 bh bakso sapi, iris tipis

II. Bumbu

- 1 sdm bumbu Inti D Kokita
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 40 gr minyak Rose Brand
- 1 sdt penyedap rasa
- $\frac{1}{2}$ sdm ebi goreng, haluskan
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm bumbu inti C Kokita
- 3 sdt gula pasir
- 2 bh cabai merah kering, potong $\frac{1}{2}$ cm, goreng
- 50 ml air
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

III. Taburan

- 2 sdm telur dadar, iris tipis
- 1 sdm bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak Rose Brand, tumis bumbu inti D Kokita hingga harum. Masukkan bumbu inti C Kokita dan dada ayam potong dadu, aduk hingga berubah warna dan matang. Tambahkan hati ampela dan bakso, aduk sampai matang.
2. Masukkan daun bawang, daun kucai, ebi, cabai merah kering, kol, serta masukkan bumbu yang lainnya, aduk sampai matang dan harum.
3. Tuangkan air, masukkan mi basah, aduk sampai matang. Siap disajikan dengan taburan bawang goreng serta irisan telur dadar tipis.



1a



2



1b



3a



1c



Suun Goreng Jamur & Sayuran

BAHAN

I.

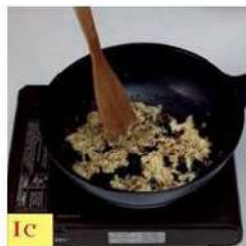
- 200 gr suun, rendam
- 50 gr hati ampela, rebus, iris tipis, goreng sebentar
- 75 gr udang peci, kupas tinggalkan ekor
- 100 gr jamur kuping, bersihkan, potong kotak
- 100 gr jamur *shimeji*, bersihkan, suwir - suwir
- 100 gr jamur merang, bersihkan, belah dua, rebus sebentar
- 100 gr brokoli, potong-potong, rebus sebentar

II. Bahan Bumbu

- 10 gr bawang putih cincang
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 25 gr bawang merah cincang
- ½ sdt penyedap rasa
- 50 gr minyak Rose Brand
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 btr telur ayam, kocok sebentar
- 4 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 150 gr kaldu

Cara Membuat:

1. Panaskan Minyak Rose Brand, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan telur ayam, aduk sampai matang. masukkan bumbu-bumbunya, aduk hingga rata.
2. Masukkan udang, hati ampela, semua jenis jamur, serta suun. Aduk sampai tercampur rata.
3. Terakhir masukkan brokoli, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan.





Bahan

Black Pepper Sauce (Saus Lada Hitam):

- 60 gr margarin
- 250 gr saus tomat
- 75 gr merica hitam, sangrai, tumbuk kasar
- 50 gr *maggie seasoning*
- 50 gr *L&P sauce*
- 10 gr *dark soy sauce*
- 150 gr gula pasir
- 20 gr penyedap rasa

Marinated Daging Sapi:

- 1, 2 kg daging has dalam, iris tipis/potong kotak
- 10 gr *tenderizer andoufu*
- 10 gr *baking soda*
- 10 gr penyedap rasa
- 5 gr garam
- 10 gr gula pasir
- 10 gr *light soy sauce*
- 10 gr *L&P sauce*
- 10 gr *maggie seasoning*
- 2 btr telur
- 40 gr bawang putih cincang
- 40 gr bawang merah cincang
- 80 ml minyak goreng
- 10 gr tepung maizena

Tumisan:

- 100 gr bawang bombai, potong-potong
- 100 gr paprika merah, potong-potong
- 100 gr paprika hijau, potong-potong
- 40 gr bawang putih, iris tipis
- 40 gr bawang merah, iris tipis

Cara Membuat:

1. **Black Pepper Sauce:** Panaskan margarin, masukkan saus tomat dan merica hitam, tumis hingga harum.
2. Masukkan *maggie seasoning*, *L&P sauce*, penyedap rasa, gula, dan *dark soy sauce*, masak dengan api sedang hingga tercampur rata.
3. **Marinated Daging Sapi:** Campur semua bahan kecuali minyak menjadi satu, aduk lalu diamkan selama 1 jam. Tambahkan minyak. Sisihkan.
4. Panaskan minyak goreng agak banyak, masukkan bawang putih dan bawang merah, tumis hingga harum dan agak kering.
5. Masukkan bawang bombai, paprika merah, dan paprika hijau, tumis sebentar lalu tiriskan.
6. Panaskan kembali wajan, beri sedikit minyak lalu masukkan daging sapi, tumis hingga berubah warna, angkat.
7. Panaskan kembali wajan, masukkan *black pepper sauce*, aduk rata. Tambahkan tumisan, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
8. Letakkan ke dalam piring saji atau mangkuk sarang emas.

Sapi Lada Hitam





Mangkuk Sarang Burung/Sarang Mas

- Kupas kentang, lalu cuci bersih. Iris kentang menggunakan alat Slicer khusus, sehingga kentang menjadi seperti mi halus.
- Siapkan air mendidih yang telah diberi 1 sdt *baking soda*.
- Rebus kentang selama 1 menit, tiriskan.
- Lap setiap lembar kentang hingga kering.

Campuran tepung (aduk rata):

- 100 gr tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 100 gr tepung maizena
- 50 gr *custard powder*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Aduk kentang yang telah kering dengan campuran tepung.
2. Ambil beberapa helai kentang mi dan tata di atas wadah khusus.
3. Bentuk menyerupai mangkuk.
4. Tutup dengan pasangannya, goreng hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Lepaskan dari cetakan, biarkan dingin.





Ikan Asam Manis 2 Rasa

Bahan:

- 1 ekor ikan nila/kerapu/gurame, *fillet*
- Kepala utuh
- Ekor utuh
- Tulang yang lainnya, dipotong 3x 3 cm

Ikan Asam Manis Fillet:

- 1 ekor ikan yang telah diproses terlebih dahulu, beri 1 butir telur dan tepung maizena secukupnya, aduk
- 50 gr bawang bombai, potong serasi
- 50 gr paprika merah, potong serasi
- 50 gr paprika hijau, potong serasi
- 50 gr nanas, potong serasi

Ikan Cabai Garam:

- 1 ekor tulang ikan yang dipotong-potong, lalu diberi merica, garam, penyedap rasa, dan minyak wijen, aduk-aduk lalu diberi tepung serba guna secukupnya (lihat resep). Goreng hingga matang dan kering.
- 2 sdm bawang putih cincang
- 2 sdm bawang merah cincang
- 2 sdm daun bawang cincang
- 1 sdm cabai rawit iris/cabai merah cincang
- 4 sdm bawang putih goreng

Saus Asam Manis:

- 500 gr cuka putih
- 750 gr *brown sugar*
- 40 gr buah plum botol tanpa biji
- 35 gr *L&P sauce*
- 125 gr saus tomat
- 15 gr garam
- 150 ml air
- 25 gr sam ca
- 2 gr *dark soy sauce*
- ¼ sdt pewarna
- 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

Spicy salt:

- 10 gr kaldu
- 10 gr penyedap rasa
- 25 gr gula pasir
- 10 gr *garlic powder*
- 5 gr cabai kering bubuk
- 15 gr garam

Cara Membuat:

1. Ikan Asam Manis Fillet: Goreng ikan berbumbu ke dalam minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Celupkan potongan bawang bombai, paprika merah, paprika hijau, dan nanas ke dalam minyak panas menggunakan saringan lalu diangkat. Sisihkan.
2. Ikan Cabai Garam: Goreng tulang ikan berbumbu ke dalam minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Tumis bawang putih, cabai merah, dan daun bawang dengan sedikit minyak sisa menggoreng hingga harum.
3. Masukkan tulang ikan yang telah digoreng, taburi secukupnya bawang putih goreng. Aduk hingga rata dan angkat.
4. Saus Asam Manis: Campur cuka, *brown sugar*, buah plum, *L&P sauce*, saus tomat, garam, *sugar*, air, *dark soy sauce*, dan sam ca menjadi satu. Masak hingga tercampur rata. Tambahkan pewarna, aduk. Kentalkan dengan larutan tepung maizena dan saring. Masukkan ikan goreng dan tumisan sayuran, aduk dan masak hingga bumbu meresap.
5. Spicy Salt: Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga rata.
6. Letakkan dan susun ikan asam manis dan ikan cabai garam di atas piring saji.





Udang Mayonnaise

Bahan I:

- 1 kg udang jari/pacet (1 kg: 50 ekor), kupas bersih
- 5 gr *baking soda*
- 20 gr gula pasir
- 40 gr tepung maizena
- 1-2 sdm air abu (boleh dipakai boleh tidak)

Bahan II:

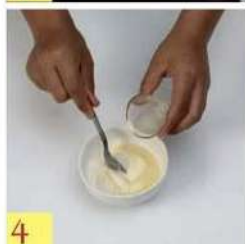
- 3 gr *baking soda*
 - 10 gr garam
 - 3 gr gula pasir
 - 5 gr penyedap rasa
 - 20 gr tepung maizena
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Mayonnaise:

- 300 gr *mayonnaise*
- 150 gr susu kental manis
- 30 ml air jeruk lemon

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan I menjadi satu, aduk rata dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Tiriskan dan lap dengan serbet bersih.
2. Masukkan semua bahan II, aduk hingga tercampur rata.
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Mayonnaise: Campur *mayonnaise* dan susu kental manis menjadi satu. Aduk dengan *whisking* hingga tercampur rata.
5. Beri air jeruk lemon sedikit demi sedikit hingga habis, sambil diaduk rata.
6. Letakkan di atas piring saji. Siramkan dengan *mayonnaise* dan taburi dengan potongan melon dan semangka.
7. Sajikan.





Udang Goreng Gandum

Bahan:

300 gr udang windu (1 kg = 20 ekor), belah punggungnya, lumuri tepung maizena hingga rata

Minyak goreng secukupnya

2 sdm daun kari

2 sdm cabai rawit iris

Bumbu:

150 gr *nestum* gandum

½ sdt penyedap rasa

3 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

3 sdt gula pasir

1 sdm susu bubuk

Telur Serabut:

3 butir telur, kocok sebentar lalu saring

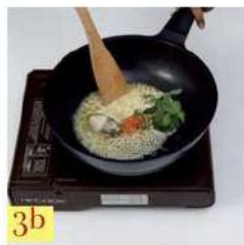
Mentega susu:

200 gr margarin

100 ml susu cair

Cara Membuat:

1. **Mentega susu:** Panaskan margarin hingga leleh. Tuang susu cair, masak hingga susu dan mentega mengental dan terpisah. Angkat dan sisihkan.
2. **Udang Goreng:** Goreng udang dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Panas 2 sdm mentega susu**, tumis daun kari dan cabai rawit hingga harum. Masukkan *nestum* gandum, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan gula pasir, aduk rata.
4. **Masukkan udang goreng**, taburi susu bubuk, aduk rata. Angkat.
5. **Telur Serabut:** Panaskan sedikit minyak, tuang kocokan telur sambil diaduk-aduk terus hingga kering dan seperti serabut. Angkat.
6. **Letakkan dan susun udang goreng** di atas piring saji. Taburi telur serabut, sajikan.





Kepiting Soka Telur Asin

Bahan I:

- ½ kg kepiting soka dibuang insangnya
- 1 sdt minyak wijen
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ btr telur
- 1 sdm tepung maizena

Bahan II (campur menjadi satu):

- 200 gr tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gr tepung maizena
- 10 gr baking powder
- 250 ml air

Bahan III:

- 50 gr margarin
- 5 kuning telur asin, remas-remas
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan I menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata. Simpan ke dalam lemari es selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Ambil kepiting soka berbumbu, lumuri ke dalam bahan II hingga rata. Goreng ke dalam minyak dengan api kecil, selanjutnya besarkan api. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. Bahan III: Panaskan margarin hingga mencair. Masukkan kuning telur asin sambil diaduk-aduk hingga berbusa. Bumbui penyedap dan gula pasir, aduk. Masukkan kepiting goreng, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
4. Sajikan.



2a



2b



2c



3



Bistik Sapi

Bahan:

1 kg daging sapi yang sudah diproses, lihat resep
200 gr bawang bombai, potong serasi
500 ml saus bistik sapi
Minyak secukupnya, untuk menumis
Wijen secukupnya, sangrai

Saus:

450 ml air
25 gr wortel, potong kasar
50 gr tomat, potong kasar
10 gr seledri, potong kasar
10 gr cabai merah, potong kasar
25 gr bawang merah, potong kasar
25 gr daun ketumbar
75 gr bawang bombai, potong kasar
¼ sdt pewarna orange
225 ml saus tomat
300 gr gula pasir
14 gr L&P sauce
40 gr OK sauce
12 gr garam
6 gr dark soy sauce

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis daging berbumbu hingga berubah warna.
2. Buang minyaknya, masukkan bawang bombai, tumis hingga harum.
3. Masukkan saus bistik, masak hingga bumbu meresap dan tercampur rata.
4. Angkat, letakkan di *hot plate* dan taburi wijen.
5. Sajikan selagi panas.
6. Saus: Panaskan air hingga mendidih. Masukkan wortel, tomat, seledri, cabai merah, bawang merah, bawang bombai, dan daun ketumbar, masak hingga air agak menyusut.
7. Tambahkan pewarna orange, aduk hingga rata. Angkat dan saring.
8. Didihkan kembali, beri saus tomat, gula pasir, L&P sauce, OK sauce, garam, dan dark soy sauce, masak kembali hingga mendidih. Angkat.





Sapo Tahu Seafood

Bahan:

- 50 gr cumi yang sudah diproses, lihat resep
- 50 gr udang yang sudah diproses, lihat resep
- 50 gr ikan yang sudah diproses, lihat resep
- 50 gr wortel, potong serong
- 10 gr jahe, potong serong
- 3 bks tahu sutra jepang (1½ bks jadi 9 ptg), goreng dengan minyak panas
- 50 gr *pakcoy*, rebus dengan garam, gula, dan minyak
- 1 sdm bawang merah, cincang
- 1 sdm cabai merah, cincang
- 2 sdm *X.O Sauce*
- 5 btg daun bawang, potong 3 cm
- 3 bh jamur *hioko* besar, rendam, potong tipis serong
- 250 ml kaldu
- 1-2 sdm *shaosing* = *huo tiaw ciuw*
- ½ sdt *dark soy sauce*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm tepung maizena, kentalkan dengan sedikit air

XO SAUCE:

- 125gr minyak Rose Brand
- 75 gr bawang putih cincang
- 20 gr cabai merah cincang
- 20 gr cabai rawit, di blender
- 15 gr penyedap rasa
- 5 gr kaldu bubuk instan rasa ayam
- 10 gr gula pasir
- 6 gr garam
- 60 gr ebi kering, rendam air panas, blender, lalu disangrai hingga kering
- 75 gr teri medan, rebus sebentar, lalu digoreng kering

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, cabai merah, *X.O sauce*, daun bawang, dan jamur *hioko* hingga harum.
2. Tambahkan *shaosing* dipinggir wajan supaya harum, aduk.
3. Tuang kaldu, *dark soy sauce*, kaldu bubuk, dan gula pasir. Masak hingga mendidih lalu kentalkan dengan larutan tepung maizena.
4. Masukkan daging dan sayuran yang lain, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.
6. *X.O Sauce*: Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih hingga harum dengan api sedang hingga harum dan berwarna kuning kecokelatan.
7. Masukkan cabai merah dan cabai rawit, tumis hingga harum kembali.
8. Bumbui penyedap rasa, kaldu bubuk, garam, dan gula, aduk.
9. Masukkan ebi dan teri goreng, aduk hingga tercampur rata. Angkat dan siap digunakan.





Sup Burung Dara

Bahan:

- 2 ltr air
- 500 gr dada ayam cincang
- 60 gr *waterchestnuts*, cincang kasar
- 40 gr *scallop* kering, basahi, hancurkan, belah-belah, dan suwir-suwir
- 25 gr penyedap rasa
- 25 gr *maggie seasoning*
- 8 gr garam
- 5 gr kaldu bubuk instan rasa ayam
- 5 gr anggur beras putih (*rice vinegar*)
- ½ sdt merica bubuk

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan dicampur menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Tuangkan dalam mangkuk pinggan tahan panas, kukus ke dalam panci pengukus selama ± 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.





Tahu Jamur Shimeji

Bahan I:

- 1 ltr susu kedelai tawar
- 1500 gr telur
- 10 gr tepung maizena
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 sdt garam
- 200 gr *pokchoy* cincang, peras, untuk taburan

Bahan II:

- 100 gr jamur *shimeji*, rebus dengan garam, gula, dan sedikit minyak
- 200 gr *pokchoy*, rebus dengan garam, gula, dan sedikit minyak
- 200 ml kaldu saus tiram
- 1 sdt *dark soy sauce*
- 1 sdm minyak wangi

Cara Membuat:

1. **Bahan I:** Campur susu, tepung maizena, penyedap rasa, dan garam menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata. Masukkan telur, aduk dan saring.
2. Tuang ke dalam loyang yang telah diberi *plastic wrap* pada bagian bawahnya. Taburi dengan *pokchoy*.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit dengan api besar hingga menjadi adonan yang padat dan matang. Pintu kukusan dibuka sedikit.
4. Angkat dan biarkan dingin. Potong-potong dengan ukuran 6 x 6 cm lalu digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. **Bahan II:** Panaskan kaldu saus tiram, masukkan *dark soy sauce*, jamur, dan *pokchoy*, masak hingga mendidih. Tambahkan minyak wangi, aduk.
6. Letakkan dan susun bahan I ke dalam piring saji. Tuangkan bahan II di atasnya. Sajikan hangat.





Ikan Tim

Bahan:

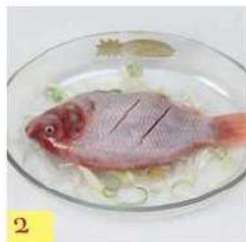
- 1 ekor ikan Malas, Nila, Kerapu segar (masih hidup)
- 2 btg daun bawang
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 bh jamur *shiitake*, potong serasi
- 50 gr sayur asin, potong serasi
- 1 sdm jahe, potong serasi
- 2 sdm daun bawang, potong serasi
- 1 sdm cabai merah, potong serasi
- Tahu putih secukupnya

Kuah:

- 500 ml air
- 5 gr penyedap rasa
- 7 gr gula pasir
- 4 gr kaldu bubuk
- 3 gr garam
- 13 gr kecap ikan

Cara Membuat:

1. Kuah: Campur semua bahan menjadi satu. Rebus hingga mendidih.
2. Cuci dan bersihkan ikan. Siapkan pinggan tahan panas, susun daun bawang dan jahe. Letakkan ikan di atasnya, kukus ke dalam panci pengukus hingga matang dan bumbu meresap. Sisihkan.
3. Campur jamur, sayur asin, jahe, daun bawang, dan cabai menjadi satu. Tuang kuah secukupnya lalu kukus hingga matang. Sisihkan.
4. Campur tahu dengan kuah, kukus hingga matang. Angkat.
5. Letakkan dan susun tahu dan ikan ke dalam piring saji. Tuangkan campuran jamur di atasnya. Sajikan selagi hangat.



2



3a



3b



Chicken Kung Pao

Bahan:

- 300 gr paha ayam, potong-potong
- 60 gr bawang bombai, potong kotak
- 60 gr daun bawang, potong serong
- 10 gr cabai kering, potong serong
- 75 gr kacang mete, rebus sebentar, goreng
- 10 gr bawang putih, cincang
- 150 gr *saus chicken kung pao*
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdm *dark mushroom soy sauce*

SAUS CHICKEN KUNG PAO:

- 300 ml *chinkiang vinegar*
- 125 gr cuka merah (vinegar sauce)
- 40 gr *Maggi sauce*
- 5 gr garam
- 5 gr penyedap rasa
- 600 gr gula pasir
- 6 gr cabai kering, potong serong

Cara Membuat:

1. Rebus ayam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, cabai kering, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang, *sauce kung pao*, *dark mushroom soy sauce*, dan ayam goreng, masak hingga bumbu meresap.
3. Tuang larutan tepung maizena, aduk dan masak hingga mengental. Angkat, taburi kacang mete goreng.
4. Sajikan selagi hangat.
5. Saus chicken kung pao: Campur semua bahan menjadi satu, kecuali cabai kering. Masak dengan api kecil selama ± 20 menit hingga mendidih.
6. Masukkan cabai kering, rebus hingga mendidih kembali. Angkat dan siap digunakan.





Capcai/Tumis Sayuran

Bahan:

- 100 gr jamur merang, potong-potong
- 150 gr kembang kol, potong perkuntum
- 150 gr brokoli, potong perkuntum
- 150 gr jagung muda/putren, potong-potong
- 250 gr wortel, potong-potong
- 100 gr kol, potong-potong
- 250 gr kapri, potong-potong
- 100 gr sawi hijau, potong-potong
- 125 gr jamur kuping
- 100 gr bakso ikan, potong-potong
- 100 gr bakso sapi, potong-potong
- 150 gr udang kupas, bersihkan
- 20 gr bawang putih cincang
- 100 gr bawang bombai, potong kotak
- 2 batang daun bawang, iris serong
- 2 ½ sdm saus tiram
- ½ sdm angciu
- ½ sdt dark mushroom soy sauce
- 1 sdt fish sauce
- ½ sdm minyak wijen
- 50 ml air
- 1 sdt kaldu bubuk Instan rasa ayam
- 1 ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa
- ½ sdt garam
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

Cara Membuat:

1. Rebus semua sayuran hingga setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
3. Masukkan bakso dan udang, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan *saus tiram, angciu, dark mushroom soy sauce, fish sauce, dan minyak wijen*, aduk.
5. Tuang air dan biarkan mendidih. Tambahkan larutan tepung maizena, aduk masak hingga mengental. Masukkan semua sisa bumbu, aduk.
6. Masukkan semua sayuran rebus, masak hingga bumbu meresap dan mendidih kembali. Angkat.
7. Sajikan selagi hangat.





Kodok Goreng Saus Mentega

Bahan I:

200 gr kodok, bersihkan
¼ sdt garam
¼ sdt penyedap rasa
¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt minyak wijen
Tepung maizena secukupnya
Tepung serba guna secukupnya, lihat resep

Bahan II:

100 gr bawang bombai, potong memanjang
50 gr cabai merah cincang
200 gr saus mentega
50 gr margarin
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Bahan III (saus mentega):

50 gr Oyster sauce
50 gr saus tomat
145 gr L&P sauce
100 gr arak tape
350 gr gula pasir
20 gr garam
100 ml air

Cara Membuat:

1. Lumuri kodok dengan garam, penyedap rasa, kaldu bubuk, dan minyak wijen menjadi satu. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Lumuri dengan tepung maizena dan tepung serba guna hingga rata. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Bahan II: Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan cabai merah cincang hingga harum.
4. Masukkan saus mentega, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk.
5. Masukkan kodok goreng, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan.
6. Bahan III: Campur semua bahan menjadi satu. Masak hingga mendidih.





Sup Asam Pedas

Bahan

Kaldu:

- 1 ekor ayam yang tua
- 1 kg sengel sapi
- 25 gr ebi
- 1 bh longan kering
- 5 ltr air
- 10 bh merica utuh
- 50 gr tepung maizena, larutkan dengan 100 ml air

Bumbu:

- 20 gr penyedap rasa
- 20 gr garam
- 22 gr gula pasir
- 30 gr kaldu bubuk instan rasa ayam
- 75 gr kecap asin
- 75 gr *chili oil*
- 150 gr cuka putih
- ½ sdt merica bubuk

Isi:

- 100 gr ayam, rebus, potong-potong
- 100 gr jamur *hioko*, rendam, potong-potong
- 100 gr jamur kuping, rendam, potong-potong
- 100 gr tahu putih, potong-potong
- 100 gr rebung, potong-potong
- 100 gr sayur asin, dipotong-potong

Cara Membuat:

1. Kaldu: Campur semua bahan menjadi satu. Rebus selama ± 7 jam hingga airnya menyusut menjadi 3 liter. Masukkan semua bumbu, aduk rata.
2. Tuangkan larutan tepung maizena, masak hingga mengental dan mendidih kembali. Angkat.
3. Letakkan dan tata ayam, jamur, tahu, rebung, dan sayur asin. Tuangkan kuah, sajikan selagi panas.





Kepiting Singapore & Mantau

Bahan:

- 1 ekor kepiting, batok diambil, kaki dimemarkan, badannya dibagi 4, lalu direbus sebentar
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdm bawang putih cincang
- 2 sdm cabai merah cincang
- 2 sdm daun bawang cincang
- 1 btr telur, dikocok
- 6 sdm *saus Singapore*
- 3 sdm *saus asam manis*
- 200 ml air
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

SAUS ASAM MANIS:

- 500 ml cuka putih (*Rice Vinegar Narcissus*)
- 750 gr *brown sugar* batang
- 40 gr buah plum botol tanpa biji (*House of Chao Pu Ning Salted Plum*)
- 35 gr *L&P sauce*
- 125 gr saus tomat
- 15 gr garam
- 150 ml air
- 25 gr *sam cao*
- 2 gr kecap hitam (*dark soy sauce*)
- ¼ sdt pewarna *red orange*
- 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air

SINGAPORE SAUCE:

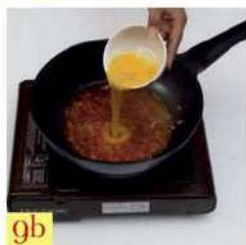
- 250 ml minyak sayur
- 100 gr bawang putih cincang
- 100 gr jahe cincang
- 20 gr cabai rawit merah
- 600 gr saus sambal
- 600 gr saus tomat
- 100 gr gula pasir
- 100 gr cuka putih

MANTAU:

- 600 gr tepung Hongkong
- 10 gr *double acting*
- 12 gr ragi instan
- 120 gr gula pasir
- 300 ml air
- 20 gr mentega putih

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe cincang, cabai merah, dan daun bawang hingga harum.
2. Masukkan saus Singapore, kaldu bubuk, garam, dan gula pasir, aduk rata.
3. Tambahkan saus asam manis, masak hingga tercampur rata. Masukkan daun bawang, aduk.
4. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Terakhir tuang telur kocok, beri 1 sdm minyak bawang, aduk. Angkat lalu ditata dipiring. Sajikan bersama mantau.
5. Saus Asam Manis: Campur cuka, *brown sugar*, buah plum, *L&P sauce*, saus tomat, garam, air, dan *sam cao* menjadi satu. Aduk dan masak hingga larut.
6. Masukkan kecap hitam dan pewarna, masak kembali hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata.
7. Angkat dan saring.
8. Singapore Sauce: Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
9. Masukkan jahe dan cabai rawit, tumis kembali hingga harum. Tambahkan saus sambal dan saus tomat, aduk rata. Terakhir bubuhi gula dan cuka, aduk dan masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
10. Mantau: Campur semua bahan menjadi satu. Aduk hingga menjadi adonan yang kalis. Tambahkan mentega putih, aduk dan uleni hingga kalis dan elastis.
11. Istirahatkan selama 15 menit hingga mengembang. Kempiskan adonan lalu gulung adonan memanjang, potong-potong.
12. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.



Tumis Seafood Dengan Kacang Mete

Bahan:

- 250 gr kacang mete
- 125 gr udang yang telah diproses
- 125 gr cumi yang telah diproses
- 125 gr *scallop* yang telah diproses
- 50 gr wortel, potong wajik 1x1½ cm
- 50 gr seledri import batangnya dipotong wajik
- 50 gr batang brokoli/daun bawang, potong sdm minyak bawang, lihat resep
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 btr bawang merah, cincang
- 2 sdm *Hoa Tiou Chiuw*
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 3 sdm kaldu

Cara Membuat:

1. Rebus kacang mete selama 5 menit, tiriskan. Panaskan kembali air, beri 1/2 sdt *baking soda*. Masukkan kacang, rebus kembali selama 5 menit. Angkat dan tiriskan. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah cincang hingga harum. Tambahkan *Hoa Tiou Chiuw*, aduk.
3. Masukkan udang, cumi, *scallop*, wortel, seledri, dan batang brokoli. Beri 2 sdm kaldu, kentalkan dengan larutan tepung maizena.
4. Masukkan kacang mete dan beri 1 sdt *dark soy sauce*, aduk. Hidangkan.





Sengkel Sapi

Bahan I:

- 1 kg sengkel sapi
- 1 btg kayu manis
- 2 bh pekak
- 2 btg daun bawang, potong-potong
- 1 ruas jari jahe, memarkan
- 3 ltr air
- ½ sdt *baking soda*

Bahan II (Saus):

- 130 gr gula batu
- 75 gr kecap asin
- 15 gr penyedap rasa
- 30 gr gula pasir
- 18 gr minyak wijen
- 10 gr *tabasco*
- 600 ml air panas
- 16 gr *topan Chiang-chili bean sauce*

Cara Membuat:

1. **Bahan I:** Masak air hingga mendidih. Masukkan bahan I, masak selama 2 jam dengan api sedang hingga matang dan daging empuk.
2. **Bahan II:** Panaskan air, lalu masukkan semua sisa bahan, masak hingga gulanya larut. Angkat.
3. Celupkan bahan I ke dalam bahan II, rendam selama 1 jam hingga meresap. Angkat.
4. Letakkan dan susun ke dalam piring saji. Hidangkan.





Sapo Terung Cabai Isi Udang Saus Taosi

Bahan I:

- 2 bh terung ungu, potong serong tiap 2 irisan
- 2 bh paprika hijau, potong 3 X 3 cm
- 4 bh cabai merah besar, potong 3 X 3 cm

Bahan II:

- 450 gr udang yang diproses
- 6 gr garam
- 12 gr penyedap rasa
- ½ sdm minyak wijen
- ¼ sdt merica bubuk
- 30 gr tepung maizena

Bahan III:

- 2 bh bawang merah, cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm daun bawang, iris halus
- 1 sdt taosi kering cincang
- ½ sdt *chili bean sauce*
- 1 bh cabai merah cincang

Bahan IV (bumbu):

- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt *dark soya sauce (mushroom)*
- 1 sdt saus tiram

Cara Membuat:

1. Bahan II: Giling udang, lalu diaduk bersama bumbu lainnya hingga rata.
2. Campur terung, paprika, dan cabai merah dengan tepung maizena hingga rata. Beri campuran udang berbumbu, goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, daun bawang, cabai, taosi, dan *chili bean sauce* hingga harum. Masukkan bumbu-bumbu bahan IV dan diberi 100 ml air kaldu. Aduk dan masak hingga hingga mendidih.
4. Masukkan terung, paprika, dan cabai yang telah digoreng. Aduk dan kentalkan dengan larutan tepung maizena. Angkat.
5. Letakkan ke dalam piring saji. Hidangkan.





Scallop, Cumi, & Brokoli dengan Sauce Xo

Bahan:

- 500 ml air
- 50 ml air jahe
- 1½ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- 400 gr brokoli
- 200 gr *scallop* yang sudah diproses
- 200 gr cumi yang telah diproses
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 3 btr bawang merah cincang
- 2 siung bawang putih cincang
- 1 bh cabai merah cincang
- 50 gr daun bawang, iris serong

Saus X.O:

- 50 gr cabai rawit merah utuh, goreng
- 75 gr bawang putih cincang
- 75 gr bawang merah
- 75 gr ebi, rendam, lalu disaring
- 30 gr *scallop* kering, suwir-suwir, goreng
- 30 gr ikan asin kuro, potong 1 X 1 cm, goreng
- 75 gr daging sapi, potong-potong kecil/cincang
- 10 gr penyedap rasa
- 8 gr garam
- 8 gr gula pasir

Cara membuat:

1. Rebus air bersama air jahe, garam, kaldu bubuk, gula, dan penyedap rasa hingga mendidih.
2. Masukkan brokoli, masak selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Masukkan *scallop* dan cumi ke dalam air rebusan sisa merebus brokoli, masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. Tumis 1½ sdm saus x.o dengan bawang merah, bawang putih, cabai cincang, dan daun bawang hingga harum. Tuang larutan tepung maizena, aduk dan masak hingga mengental. Masukkan cumi dan *scallop*, masak hingga bumbu meresap.
5. Letakkan dan susun brokoli ke dalam piring saji. Tuang cumi dan *scallop* berbumbu di atasnya. Sajikan.
6. Saus X.o: Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan ebi, tumis kembali hingga harum. Tambahkan ikan asin dan cabai rawit yang telah digoreng, aduk.
7. Masukkan sisa bumbu yang lain, tumis kembali, terakhir masukkan *scallop*, aduk rata. Angkat.





Bakso Goreng

Bahan:

- 250 gr tepung tapioka
- 250 gr daging ayam giling
- 50 gr udang cincang
- 50 gr ikan tenggiri cincang
- 100 gr lemak ayam, cincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu ayam bubuk
- 1½ sdm kecap asin
- ½ sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 50 ml air es
- 2 btr telur, kocok lepas
- 1 sdt bawang putih, haluskan

Cara membuat:

1. Campur ayam, udang, ikan tenggiri, dan lemak ayam, aduk hingga rata.
2. Masukkan semua bumbu sambil diaduk-aduk.
3. Tambahkan *baking powder*, air es, dan tapioka sedikit demi sedikit sampai terus diaduk. Terakhir masukkan telur. Diamkan selama ± 4 jam.
4. Panaskan minyak banyak dan goreng bakso hingga matang dan kuning keemasan.





Cah Cakwe

Bahan I:

- 300 gr udang kupas, cincang
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt bumbu masak, jika suka
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung tapioka

Bahan II:

- 5 bh cakwe, goreng setengah matang, potong-potong
- 15 bh telur puyuh rebus, belah 2

Bahan III:

- 100 gr wortel, potong dadu
- 100 gr paprika hijau, potong dadu
- 100 gr paprika merah, potong dadu
- 100 gr bawang bombai, potong dadu
- 100 gr jamur kaleng, bagi 2
- 100 gr bengkuang, potong dadu
- 1 sdm bawang putih, cincang
- 5 sdm minyak sayur

Bahan IV:

- 3 sdm taoco
- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdt kaldu ayam bubuk
- $1\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 4 sdm saus tomat
- 200 ml kaldu
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dalam 50 ml air

Cara membuat:

1. Campur semua bahan I, aduk dan masukkan dalam blender, haluskan.
2. Bahan II: Tata masing-masing telur pada potongan cakwe, kemudian tutup dengan bahan I. Goreng hingga matang.
3. Bahan III: Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum, lalu masukkan semua sayuran. Aduk-aduk. Tambahkan satu per satu bahan IV, dan masak sejenak. Angkat.
4. Sajikan segera selagi panas.





Gado-gado Pengantin

Bahan:

- 200 gr lettuce/ daun selada
- 2 bh kentang, goreng
- 100 gr jambu air, potong-potong
- 100 gr jagung manis, sisir
- 2 bh telur rebus, potong juring
- ½ bh nanas, potong kipas
- 1 bh mentimun, potong tipis
- 3 bh tahu goreng, potong-potong

Saus:

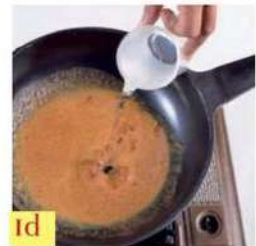
- 500 gr selai kacang tanah
- 125 gr cabai merah
- 40 gr ebi, haluskan
- 300 gr gula pasir
- 750 ml air
- 2 sdt garam
- 4 sdm cuka / air jeruk lemon
- 50 gr gula merah
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 10 gr terasi

Pelengkap:

- Kerupuk udang
- Emping
- Kerupuk bawang
- Bawang goreng

Cara membuat:

1. Saus: Campur semua bahan dan masak hingga matang.
2. Sajikan sayur dan bahan lain dengan saus dan bahan pelengkap.





Suun Goreng ala Shanghai

Bahan:

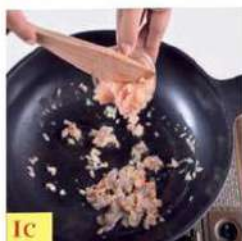
- 100 gr suun, seduh dengan air mendidih
- 100 gr udang cincang
- 200 gr sawi hijau, potong kecil memanjang
- 75 gr rebung, potong memanjang
- 3 bh jamur *hioko*, rendam hingga lunak, iris panjang
- 100 gr daging ayam giling
- 7 bh bok'ji, rendam = 50 gram
- 2 siung bawang putih, cincang
- 200 ml kaldu

Bumbu:

- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt bumbu penyedap, jika suka
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm *angciu*, jika suka
- 5 sdm minyak

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, goreng daging ayam dan udang cincang, masukkan bawang putih, aduk-aduk.
2. Masukkan sawi hijau, rebung, jamur *hioko*, bumbu-bumbu, dan kaldu. Angkat sayurannya, sisihkan beri dua macam kecap.
3. Masukkan suunnya, aduk-aduk baru masukkan sayuran, aduk-aduk lagi sampai rata. Angkat.





Udang Mayonnaise Spesial

Bahan:

- 250 gr udang jerbung, kupas
- $\frac{1}{2}$ sdt bumbu penyedap, jika suka
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu ayam bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam

Pelapis:

Tepung tapioka kriuk secukupnya, siap pakai
Putih telur secukupnya, kocok lepas

Saus:

- 400 gr *mayonnaise*
- 100 gr susu kental manis
- 1 sdt *french mustard*
- 1 sdt air jeruk lemon

Cara membuat:

1. Lumuri udang dengan semua bumbu dan diamkan selama $\pm \frac{1}{2}$ jam.
2. Celupkan ke dalam putih telur, gulingkan ke dalam tepung tapioka kriuk.
3. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang atau kuning keemasan. Angkat dan tiriskan.
4. Saus: Aduk semua bahan hingga rata.
5. Sajikan udang goreng dengan saus.



2b



1



3



2a



Nasi Goreng Yang Chow

Bahan:

- 50 gr daging, iris tipis
- ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt pewarna merah
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gr bawang bombai, cincang
- 10 gr irisan daun bawang
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 50 gr *smoked beef*, potong memanjang
- 250 gr nasi putih
- 35 gr kacang polong
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- ¼ sdt penyedap rasa, jika suka

Cara membuat:

1. Campur daging dengan kaldu bubuk, gula pasir, dan pewarna merah menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan kering, angkat dan tiriskan. Sisihkan.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang, telur kocok, dan *smoked beef*, aduk rata.
4. Tambahkan nasi putih dan kacang polong, beri merica bubuk, garam, kaldu bubuk, gula pasir, minyak wijen, dan penyedap, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap.
5. Masukkan daging goreng, aduk hingga tercampur. Sajikan hangat.





Nasi Goreng Hongkong

Bahan:

- 60 ml minyak, untuk menumis
- 10 gr bawang putih cincang
- 40 gr bawang bombai, cincang
- 2 btg daun bawang, iris halus
- 100 gr dada ayam *fillet*, potong dadu
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 200 gr nasi putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt penyedap rasa, jika suka
- 1/4 sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm minyak wijen
- 80 gr kacang polong
- 60 gr nanas, potong dadu
- 1 btr telur, kocok sebentar, buat dadar tipis, buat taburan
- 10 gr kacang polong, buat taburan
- 2 btg daun ketumbar, buat taburan

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai, dan daun bawang hingga harum. Masukkan ayam dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan nasi, aduk. Beri garam, kaldu bubuk, gula pasir, penyedap, merica bubuk, kecap ikan, saus tiram, dan minyak wijen, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan kacang polong dan nanas, aduk.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi irisan telur dadar, kacang polong, dan daun ketumbar di atasnya.





Nasi Goreng Dua Musim

Bahan

Nasi goreng:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 50 gr bawang bombai cincang
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 250 gr nasi putih
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ sdt gula pasir

Saus putih jamur:

- 60 gr mentega *unsalted*, untuk menumis
- 60 gr bawang bombai, iris memanjang
- 60 gr jamur kancing, potong 4 bagian
- 25 gr tepung terigu, larutkan dengan 100 ml air
- ½ sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt gula pasir
- 100 ml krim kental

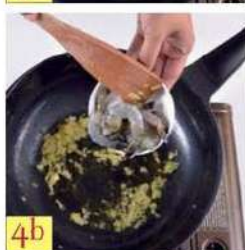
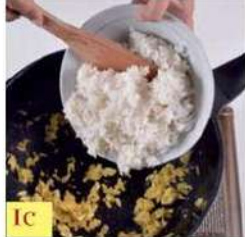
Udang saus mentega:

- 170 gr margarin, untuk menumis
- 1 bh bawang bombai cincang
- 4 sdm saus tiram
- 2 sdm *angciu*
- 3 sdm *maggi seasoning*
- 5 sdm saus inggris
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ¼ sdt penyedap
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 250 ml kaldu
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 60 gr bawang bombai cincang
- 150 gr udang peci kupas

Cara membuat:

1. **Nasi goreng:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk-aduk. Tambahkan nasi dan bubuhi garam, kaldu bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan sisihkan.
2. **Saus putih jamur:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan jamur, aduk. Tuang larutan susu dan beri garam, kaldu bubuk, penyedap, dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata.
3. Terakhir tambahkan krim kental, aduk, masak hingga matang dan mengental. Angkat dan sisihkan.
4. **Udang saus mentega:** panaskan 100 gram margarin, tumis 1 buah bawang hingga harum. Masukkan *saus tiram*, *udang*, *angciu*, *maggi seasoning*, *saus inggris*, kaldu bubuk, penyedap, merica, dan gula pasir, aduk. Tuangkan kaldu, masak hingga mendidih.
5. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk. Masak hingga mendidih kembali.
6. Letakkan nasi goreng yang telah dicetak di atas piring saji. Beri saus putih jamur dan udang saus mentega di atasnya. Sajikan hangat.





Mi Chicken Szechuan

Bahan:

- 120 gr udon/mi, rebus
- 30 gr bawang putih cincang, campur dengan 5 gram daun ketumbar iris, goreng
- 5 gr bawang *chung*, iris tipis

Chicken szechuan:

- 40 gr mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gr bawang putih cincang
- 20 gr bawang bombai cincang
- 120 gr dada ayam *fillet*, potong dadu, campur dengan ¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam dan ¼ sdt minyak wijen
- 8 gr cabai merah kering, potong dadu
- 20 gr *tongcai*, rendam, potong
- 1 sdm *chili garlic sauce*
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm minyak cabai
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm madu
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 45 gr paprika hijau, kuning, dan merah, potong dadu kecil
- 100 ml kaldu ayam
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air

Kuah:

- 20 gr mentega *unsalted*
- 10 gr bawang bombai cincang
- 5 gr bawang putih cincang
- ¼ sdt jahe cincang
- 300 ml kaldu ayam
- ½ sdt minyak wijen
- ¼ sdt garam
- 1/8 sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt tepung tapioka, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Chicken szechuan:**
Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam berbumbu, aduk hingga berubah warna. Tambahkan cabai merah, *tongcai*, *chili garlic sauce*, saus tiram, kecap asin, minyak wijen, saus tomat, minyak cabai, saus sambal, madu, gula pasir, merica, dan kaldu bubuk, aduk. Tuang kaldu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga mengental. Aduk. Angkat.
2. **Kuah:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Tuang kaldu, tambahkan minyak wijen, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu bubuk, aduk dan biarkan hingga mendidih.
3. Masukkan larutan tepung tapioka, masak kembali hingga matang dan mengental.
4. Panaskan *hot plate*, letakkan mi, beri *chicken szechuan* di atasnya lalu siramkan dengan kuah. Taburi dengan bawang putih goreng dan bawang *chung*.
5. Sajikan panas.





Lomie Ayam Hot Plate

Bahan:

- 1 kg mi
- 200 gr kangkung, rebus sebentar
- 50 gr bawang merah goreng
- 100 gr udang kering, goreng
- Jeruk limau secukupnya

Tumisan ayam:

- 30 gr bawang putih cincang
- 60 gr bawang merah cincang
- 10 gr jahe cincang
- 200 gr jamur *shiitake*, iris memanjang
- 200 gr jamur merang, belah dua
- 1 ekor ayam ukuran sedang, ambil dagingnya, iris tipis
- 3½ sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 200 ml kaldu ayam

Kuah:

- 2½ liter kaldu ayam
- 8 sdm kecap asin
- 9 sdm kecap manis
- 4 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 6 sdm gula pasir
- 3 sdm madu
- 125 gr tepung tapioka, larutkan dengan 200 ml air
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 3 btg daun bawang, iris halus

Cara membuat:

1. **Tumisan ayam:**
Panaskan 3 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan jahe, jamur *shiitake*, jamur merang, dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan kecap asin, kecap manis, penyedap, merica bubuk, gula pasir, kaldu bubuk, aduk. Tuang kaldu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Kuah:** Rebus kaldu bersama kecap asin, kecap manis, garam, merica bubuk, penyedap, kaldu bubuk, gula pasir, dan madu menjadi satu kuah mendidih. Tuangkan larutan tepung tapioka, biarkan hingga mendidih kembali dan mengental.
3. Masukkan kocokan telur, biarkan sejenak agar tidak terlalu hancur. Tambahkan iris daun bawang, angkat.
4. Susun mi, kangkung, tumisan ayam, bawang goreng, dan udang goreng ke dalam mangkuk saji. Tuang kuah p anas, beri perasan air jeruk limau sebagai pelengkap.
5. Sajikan panas.





Mi Goreng Spesial

Bahan:

- 1 bks mi atom, rebus dan tiriskan
- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm mentega *unsalted*
- 25 gr bawang putih cincang
- 60 gr bawang bombai cincang
- 60 gr dada ayam *fillet*, potong dadu
- 30 gr udang kupas, potong kasar
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 100 gr bakso, iris
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 100 gr sawi putih, potong
- 50 gr irisan daun bawang
- 100 gr kol, iris halus
- 100 gr sawi, potong

Cara membuat:

1. Campur mi dengan kecap, aduk hingga tercampur rata.
2. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, udang, dan telur kocok, aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan bakso, kecap asin, saus tiram, gula pasir, kaldu bubuk, merica, dan penyedap, aduk.
4. Masukkan mi, beri sawi, irisan daun bawang, kol, dan sawi, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan hangat.





Kwetiau Goreng dengan Daging Lada Hitam

Bahan:

- 150 gr *kwetiau*., rebus
- 50 gr margarin, untuk menumis
- 5 gr bawang putih cincang
- 180 gr *daging tenderloin*, iris tipis
- 50 gr margarin, untuk menumis
- 10 gr bawang putih cincang
- 35 gr bawang bombai, iris tipis
- 1 sdm minyak wijen
- ½ sdt saus tiram
- 100 ml *black pepper sauce*
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdt merica hitam, tumbuk kasar
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt gula pasir
- 100 ml kaldu ayam
- 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan *kwetiau*, aduk rata, angkat dan sisihkan.
2. Lumuri daging dengan sedikit saus *tiram*, minyak wijen, tepung maizena, dan kaldu bubuk menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging berbumbu, aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan *black pepper sauce*, garam, kaldu bubuk, merica hitam, penyedap, dan gula pasir, aduk. Tuang kaldu, masak hingga bumbu meresap dan matang. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk. Angkat.
5. Letakkan *kwetiau* yang telah ditumis, beri tumisan daging dan taburi dengan merica hitam yang ditumbuk kasar di atasnya.





Siomay Goreng/ Pangsit Goreng/pangsit Roll

Bahan:

- 150 gr udang kupas, cincang
- 200 gr ikan tenggiri *fillet*, cincang
- 250 gr dada ayam *fillet*, cincang
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdt garam
- 100 ml air es
- 1 sdt penyedap rasa, jika suka
- 2 sdt kecap asin
- 2 sdm minyak ayam/ 59 gr lemak ayam
- 1 sdm bawang goreng, haluskan
- 1 btg seledri, iris halus
- 1 btg daun bawang, iris halus
- 125 gr tepung sagu
- 100 ml putih telur

Cara membuat:

1. Campur udang, ikan, ayam, merica bubuk, minyak wijen, garam, air es, penyedap, kecap asin, minyak ayam, bawang goreng, seledri, dan daun bawang menjadi satu.
2. Tambahkan tepung sagu dan putih telur, aduk hingga tercampur rata.
3. Ambil kulit pangsit, beri adonan isi lalu bentuk. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Siap untuk dikukus atau digoreng.



2b



1a



3a



1b



3b



Bakso Tahu Kukus dan Siomay

Bahan:

8 bh tahu kuning/putih, potong 2 lalu goreng

Isi:

100 gr ikan tenggiri *fillet*, haluskan
50 gr udang kupas, cincang
1 sdm bawang putih halus
30 gr tepung sagu
½ sdt garam
½ sdt *poly powder*
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt penyedap rasa, jika suka
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt gula pasir
1 btg daun bawang, iris halus
50 ml putih telur

Cara membuat:

1. Isi: Campur bahan isi menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
2. Ambil 1 potong tahu, beri adonan isi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama + 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.





Nasi Goreng Teri

Bahan:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 10 gr bawang merah, iris tipis
- 5 gr bawang putih, iris tipis
- 25 gr teri medan, goreng
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 10 gr irisan daun bawang
- 10 gr cabai merah, iris halus
- 250 gr nasi putih
- 1 sdm kecap manis
- $\frac{1}{4}$ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt penyedap, jika suka
- $\frac{1}{8}$ sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan mentega, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan teri dan telur kocok, aduk rata.
2. Tambahkan irisan daun bawang dan cabai merah. Beri nasi, kecap manis, kaldu bubuk, gula pasir, merica bubuk, penyedap, dan garam, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.





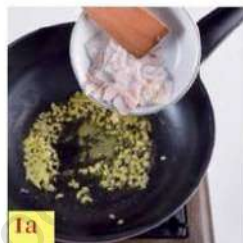
Nasi Goreng Seafood

Bahan:

- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 15 gr bawang bombai, cincang
- 50 gr udang kupas, beri $\frac{1}{2}$ sdt kecap asin
- 50 gr cumi, potong kotak, kerat-kerat, beri $\frac{1}{2}$ sdt kecap asin
- 50 gr ikan kakap *fillet*, potong dadu, beri $\frac{1}{2}$ sdt kecap asin
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 10 gr cabai merah, iris serong
- 10 gr irisan daun bawang
- 1 sdt saus sambal
- $\frac{1}{2}$ sdt saus tomat
- 250 gr nasi putih
- $\frac{1}{2}$ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt penyedap rasa, jika suka

Cara membuat:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, cumi, dan ikan, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan telur kocok, cabai merah, daun bawang, saus sambal, dan saus tomat, aduk. Beri nasi, kaldu bubuk, merica, garam, penyedap, dan gula pasir, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.





Bahan:

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdm mentega *unsalted*, untuk menumis
- 1 btr telur, kocok sebentar
- 100 gr babat rebus, potong kotak
- 1½ buah cabai merah, iris halus
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdm minyak wijen
- ½ sdm saus tiram
- 4 sdm sambal ebi, lihat resep
- 1½ sdm kecap manis
- 300 gr nasi putih
- 1 papan petai, potong
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt penyedap rasa, bila suka

Cara membuat:

1. Panaskan minyak dan mentega, tuangkan telur kocok, sambil diaduk hingga menjadi telur orak-arik. Masukkan babat, cabai merah, kecap asin, minyak wijen, saus tiram, sambal ebi, dan kecap manis, aduk rata.
2. Tambahkan nasi dan petai, aduk. Beri garam, merica bubuk, dan penyedap, aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Sambal Ebi

Bahan:

- 1 bh tomat, potong
- 15 gr bawang putih
- 25 gr bawang merah
- 250 gr cabai merah
- 20 gr cabai rawit
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm garam
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt penyedap rasa, jika suka
- 20 gr ebi, haluskan
- 50 ml air
- 2 buah jeruk limau, ambil airnya

Cara membuat:

1. Tumis tomat, bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan cabai rawit dengan 3 sdm minyak hingga harum. Tambahkan garam, gula pasir, penyedap, dan ebi, aduk rata. Angkat dan biarkan hingga agak dingin.
2. Haluskan ke dalam tabung blender yang diberi air hingga lembut, tumis kembali dengan 2 sdm minyak hingga air menyusut dan mengental. Angkat.
3. Beri air jeruk limau, aduk. Siap untuk digunakan.

Nasi Goreng Babat Petai







Tentang Penulis



Kursus Ny. Liem, kursus yang banyak diikuti para ibu rumah tangga dan kalangan profesional, sebenarnya berawal dari hobi. Kala itu, sekitar tahun 1966, Ny. Liem yang tinggal bersama keluarganya di Jln. Gandapura, Bandung sering diminta memperagakan keahlian memasaknya di acara ibu-ibu di lingkungan sekitar. Awal tahun 1971, berkat dorongan rekan-rekan, Ny. Liem yang telah pindah ke Jln. Naripan pun memutuskan membuka kursus, saat itu dengan peserta sekitar 50 orang. Materi yang diajarkan dalam kursus ini terutama adalah perihal pembuatan kue dan roti dari Eropa.

Konsep dasar kursus Ny. Liem adalah pelatihan membuat kue, roti, dan masakan. Pada awalnya, kesalahan persepsi sering terjadi. Banyak orang salah mengira tempat kursus Ny. Liem adalah toko kue dan bahan kue karena bagian depannya yang tampak seperti toko. Seiring berjalannya waktu, pesanan mulai berdatangan, dari kue kering, wedding cake, hingga birthday cake. Akhirnya, datangnya permintaan untuk membuka toko membuat Ny. Liem mendirikan toko kue dan bahan kue di Jln. Naripan 52 yang menjadi satu dengan tempat kursusnya. Disatukannya toko dengan tempat kursus mulanya adalah untuk mempermudah para peserta kursus mendapatkan bahan serta alat yang dibutuhkan. Namun sejalan dengan perkembangannya, toko Ny. Liem selanjutnya juga terbuka untuk masyarakat umum yang berminat membeli kue atau bahan baku kue.

Karena kursus Ny. Liem terus berkembang dan kebutuhan akan sumber daya manusia dalam bidang tata boga terus meningkat, pada tahun 2007 dibentuklah Lembaga Pendidikan dan Keterampilan (LPK) Ny. Liem yang secara khusus memberikan pendidikan/pengajaran tata boga. Pendirian LPK ini—yang diharapkan dapat menciptakan sumber daya manusia andal serta profesional dalam bidang tata boga—diprakarsai oleh Ny. Chendawati, menantu Ny. Liem sekaligus tenaga pengajar dan pengelola kursus.

Membanjirnya peminat kursus membuat Ny. Liem sejak tahun 2008 membuka toko dan tempat kursus baru di Jalan Naripan 80. Agar lebih nyaman dan dapat menyediakan lebih banyak bahan kue, lokasi kursus di Jln. Naripan 52 selanjutnya lebih difungsikan sebagai toko dan tempat produksi. Sementara itu, tempat yang baru selain memberikan kursus juga menyediakan jasa konsultasi gratis bagi peserta kursus yang mengalami masalah dalam pembuatan kue, roti, atau masakan.



MASAK LEZAT Chinese Food ala Ny. Liem

STEP
BY
STEP

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-602-03-0337-6



9 786020 303376
GM 21001140043

Nama Ny. Liem mulai berkibar di dunia tata boga pada tahun 1966, dengan membuka kursus memasak di Bandung. Resep Ny. Liem yang dikumpulkan dan disusun dalam buku ini oleh Chendawati, sang menantu, merupakan resep-resep *Chinese food* pilihan yang sangat cocok bagi katering, kantin, dan rumah makan. Anda dapat memulai usaha boga Anda sendiri dengan berbekal pilihan masakan dalam buku ini. Atau bagi yang sudah menjalankan usaha boga, kiranya resep-resep di buku ini dapat menambah pilihan menu bagi pelanggan Anda.

Ada lebih dari 50 resep *Chinese food* yang bisa Anda praktikkan sendiri. Berbekal resep yang disusun dengan rinci, disertai foto step by step, Anda tidak akan mengalami kesulitan. Cobalah sajikan Bubur Singaparna atau Lontong Capgomeh lengkap, yaitu Lontong berikut Opor Ayam & Telur, Sambel Godok, Lodeh Labu Siam, Sambal Goreng Hati, dan tak ketinggalan Bubuk Kedelai sebagai pilihan menu istimewa pada usaha boga Anda. Atau tawarkan aneka *seafood* seperti Kakap Saus Pelangi, Udang Goreng Gandum, dan Tumis Seafood dengan Kacang Mete. Masih ada lagi berbagai resep ayam yang bisa dijadikan menu utama usaha boga Anda, misalnya Ayam Goreng Telur Asin Mentega, Sayap Ayam Bakar Bumbu Lada Hitam, Chasiew Ayam Panggang Madu, dan Chicken Kung Pao.