

UNTUK
PEMULA



Yantie Febrianti Husein

MENU SEHARI-HARI *Serba Kukus*

BONUS
ANEKA RESEP
KUDAPAN
FAVORIT



*Variasi Masakan Kukus Spesial
Favorit Keluarga*



Yantie Febrianti Husein

MENU SEHARI-HARI *Serba* *Kukus*

BONUS
ANEKA RESEP
KUDAPAN
FAVORIT

Menu Sehari-hari *Serba Kukus*

AP 9767.2013

Penulis : Yantie Febrianti Husein

Penyunting : Yunita Indah

Desain Sampul : uGet

Foto: Sardo

Tata Letak : Yulai Tse

Food Stylist : Indah & Visky

Penerbit : **PT AgroMedia Pustaka**

Redaksi

Jl. H. Montong No.57, Ciganjur, Jagakarsa, Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 78883030 ext. 213, 214, 215, 216, Fax. (021) 7270996

E-mail : redaksi@agromedia.net

Pemasaran

Jl. Moh. Kahfi II No. 12, Rt. 13 Rw. 09, Kel. Cipadak

Kec. Jagakarsa, Jakarta Selatan 12640

Telp. (021) 7888 1000, Fax. (021) 7888 2000

E-mail : pemasaran@agromedia.net

Cetakan pertama, 2013

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Buku terbitan AgroMedia Pustaka tersedia secara online di www.agromedia.net

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Husein, Yantie Febrianti

menu sehari-hari serba kukus/ Yantie Febrianti Husein/ Penyunting: Yunita Indah—cet.1.—

Jakarta: AgroMedia Pustaka, 2013

56 hlm; 19 x 23 cm

ISBN 979-006-467-5

1. Masakan

II. Yunita Indah

I. Judul.

II. Seri.

641

Daftar Isi

Daftar Isi 3

<i>Masakan Ayam</i>	
<i>Ayam Kukus Bumbu Bali</i>	5
<i>Nugget</i>	6
<i>Ayam Kukus</i>	6
<i>Pepes Ayam</i>	7
<i>Chick Crumble</i>	8
<i>Singgang Ayam Kukus</i>	9
<i>Souffle Ayam</i>	10

<i>Masakan Daging</i>	
<i>Bola Daging Kukus</i>	11
<i>Iga Bumbu Rempah</i>	12
<i>Iga Kukus Saus Karamel</i>	13
<i>Rendang Hati Kukus</i>	14

<i>Masakan Ikan dan Seafood</i>	
<i>Eungkoet Payeih</i>	15
<i>Pepes Gurumi</i>	17
<i>Pepes Ikan Kakap</i>	18
<i>Pepes Ikan Tongkol</i>	19
<i>Pepes Ikan Mas Duri Lunak</i>	20
<i>Salmon Kukus</i>	21
<i>Peda Kukus Pucuk Daun</i>	
<i>Singkong</i>	22
<i>Oyster Gratin</i>	23
<i>Cumi Kukus Pesmol</i>	25

<i>Masakan Nasi, Pasta, Oat dan Mi</i>	
<i>Nasi Ayam Hainan</i>	27
<i>Nasi Kebuli</i>	29
<i>Kentang Bayam Keju Kukus</i>	30
<i>Oat Tahu Kukus</i>	31
<i>Mi Schotel</i>	32
<i>Makaroni Kukus</i>	33

<i>Masakan Jamur, Tahu, Tofu, dan Tempe</i>	
<i>Garang Jamur</i>	34
<i>Pepes Tahu Jamur</i>	35
<i>Tofu Pelangi</i>	36
<i>Pepes</i>	37
<i>Tempe Teri</i>	37

<i>Aneka Dimsum</i>	
<i>Siomay</i>	39
<i>Dumpling Ayam</i>	41
<i>Hakau</i>	43
<i>Bola Pangsit Kukus</i>	44

<i>Aneka Kudapan</i>	
<i>Donat</i>	45
<i>Lapis Singkong Pelangi</i>	47
<i>Bolu Kukus Pelangi</i>	48
<i>Pancake</i>	49
<i>Banana Cake</i>	50
<i>Sarikaya</i>	51
<i>Batagor</i>	52
<i>Martabak Telur</i>	53
<i>Cheese Stick</i>	54
<i>Rempeyek</i>	55



Ayam Kukus Bumbu Bali

Bahan

- 500 gram ayam, potong 4 bagian
- 50 ml air
- 1½ sdm minyak untuk menumis

Bumbu yang Dihaluskan

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 5 buah cabai merah
- 8 buah cabai rawit
- 2 ruas jahe
- 1 ruas lengkuas
- 2 ruas kencur
- ½ sdt terasi, goreng
- 9 butir kemiri

Bumbu Lainnya

- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- ¼ sdt pala bubuk
- 2 butir cengkih
- ½ sdm garam
- 1 sdt gula merah
- ¼ sdt merica bubuk

Bahan Sambal

- 2 siung bawang putih, iris halus
- 3 butir bawang merah, iris halus
- 5 buah cabai rawit, iris halus
- ¼ sdt terasi
- 1 batang serai, memarkan
- ½ sdt garam
- 1 sdm minyak untuk menumis

Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang dihaluskan, serai, daun jeruk, daun salam, pala bubuk, dan cengkih hingga matang
2. Masukkan ayam, air, dan bumbu lain. Masak 20 menit di atas api kecil. Angkat.
3. Kukus ayam berbumbu sampai matang. Angkat.
4. **Sambal:** tumis bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit hingga harum. Masukkan terasi, serai, garam, dan gula. Masak hingga matang.
5. Sajikan ayam kukus bersama sambal.

Untuk 4 porsi

Nugget Ayam Kukus

Bahan

- 1 buah fillet dada ayam, rebus, cincang kasar
- 25 gram wortel, kukus, serut halus
- 25 gram keju parut
- 3 sdm tepung panir
- 1 butir telur

Bahan Pelapis

- 3 sdm tepung panir

Cara Membuat

1. Campur semua bahan hingga rata. Potong-potong sesuai selera.
2. Gulingkan ke dalam bahan pelapis hingga seluruh permukaan tertutup tepung panir. Letakkan dalam loyang yang telah diolesi minyak goreng.
3. Kukus nugget selama 20 menit. Angkat, sajikan.



Untuk 5 potong

Pepes Ayam

Bahan

- 500 gram ayam, potong 4 bagian
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 buah cabai merah, iris serong
- 3 batang serai, potong 5 bagian
- 3 lembar daun salam
- 2 batang kemangi, ambil daunnya
- 1 buah tomat merah, potong 4 bagian
- 2 sdm minyak goreng
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bumbu yang Dihaluskan

- 2 siung bawang putih
- 2 butir bawang merah
- 2 buah cabai merah
- 3 butir kemiri
- 2 ruas jari jahe
- 10 cm lengkuas
- $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit, cuci bersih, tiriskan.
2. Campur ayam, cabai merah, serai, daun salam, tomat merah, kemangi, minyak goreng, dan bumbu halus. Aduk hingga tercampur rata.
3. Ambil satu lembar daun, letakkan satu potong ayam dan bumbu. Bungkus dan sematkan daun dengan lidi. Lakukan hingga semua adonan terbungkus.
4. Kukus pepes ayam selama 30 menit. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi



Chick Crumble

Bahan

- 500 gram daging ayam, potong dadu kecil
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu sapi bubuk, larutkan dalam 6 sdm air matang
- 100 ml air

Bahan Saus

- 1 buah bawang bombai, cincang halus
- 3 sdm mentega
- 75 gram tepung terigu
- 600 ml susu
- 100 gram keju parut
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam

Topping (Campur Rata)

- 50 gram mentega
- 100 gram tepung terigu

Cara Membuat

1. Campur ayam, garam, merica, dan larutan kaldu. Rebus sampai berubah warna, sisihkan.
2. **Saus:** tumis bawang bombai hingga harum dan layu. Tambahkan tepung terigu sambil diaduk-aduk hingga kental. Tuang susu, masak hingga meletup-letup. Tambahkan keju, merica, dan garam. Masak hingga semua bahan matang.



3. Tuang saus ke dalam pinggan, tambahkan ayam rebus. Tutup bagian atas dengan adonan topping.
4. Kukus adonan selama 20 menit hingga matang. Angkat, sajikan.

Untuk 5 porsi

Singgang Ayam Kukus

Bahan

- 500 gram ayam, potong 4 bagian, cuci bersih, tiriskan
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 250 ml santan encer
- 50 ml air
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdm mentega, untuk mengoles

Bumbu yang Dihaluskan

- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah
- 5 gram jahe
- 5 gram lengkuas
- 5 gram kunyit

Bumbu Lainnya

- 3 butir bawang merah, iris tipis
- 1 batang serai, memarkan, potong 2 bagian
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara Membuat

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih dan tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu halus hingga rata, sisihkan.
3. Tumis bawang merah, serai, daun jeruk, dan daun salam hingga harum. Tambahkan santan, air, garam, gula, dan ayam. Masak hingga ayam empuk dan kuah menyusut, tiriskan.
4. Tuang ayam di atas loyang tahan panas yang telah diolesi mentega. Kukus hingga ayam matang dan kuah menyusut.
5. Angkat dan sajikan.



Untuk 4 porsi

Souffle Ayam

Bahan

- 200 gram ayam giling
- 100 gram margarin
- 100 gram tepung terigu
- 400 ml susu cair
- 100 gram bayam, rebus, iris halus
- 100 gram keju parut
- 5 kuning telur
- 5 putih telur, kocok kaku
- Margarin, untuk mengoles

Bumbu

- ½ sdt pala bubuk
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya

Cara Membuat

1. Lelehkan margarin, masukkan tepung terigu. Aduk hingga berwarna kecokelatan.
2. Tuang susu cair, masak sampai meletup-letup. Tambahkan ayam, masak sampai ayam matang.
3. Tambahkan bayam, keju parut, pala bubuk, garam, merica, dan kuning telur. Aduk sampai tercampur rata, dinginkan hingga suam-suam kuku.
4. Tuang putih telur kocok, aduk rata.
5. Tuang adonan ke dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin.
6. Kukus souffle ayam selama 30 menit. Angkat dan sajikan hangat.



Untuk 2 porsi

Bola Daging Kukus

Bahan

- 150 gram daging sapi, cincang kasar
- 50 ml air es
- ½ sdt kulit jeruk manis, parut halus
- ½ sdt soda kue
- ½ buah putih telur
- ½ sdm saus tiram

- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung maizena
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 batang daun ketumbar, cincang halus

Cara Membuat

1. Campur daging sapi dengan air es, kulit jeruk, soda kue, putih telur, dan saus tiram. Aduk hingga rata.
2. Tambahkan minyak wijen, tepung maizena, garam, merica bubuk, dan daun ketumbar cincang. Aduk hingga terbentuk adonan yang kalis.
3. Ambil 1 sdm adonan, bentuk bulatan. Lakukan hingga semua adonan terbentuk.
4. Kukus bola daging selama 15 menit hingga matang.
5. Angkat, sajikan dengan saus sambal.



Untuk 5 porsi

Iga Bumbu Rempah

Bahan

- 150 gram daging iga
- 3 gram oregano
- 1 sdt garam
- 2 sdm kecap manis
- 300 ml air

Bahan Pelengkap

- 2 sdm bawang merah goreng
- 1 cm jahe, iris halus

Cara Membuat

1. Rebus daging iga, lyceum berries, garam, dan kecap manis di atas api sedang selama dua jam atau kuah agak mengering.
2. Kukus daging iga hingga harum. Angkat, sajikan iga bumbu rempah dengan taburan bawang goreng dan irisan jahe.



Untuk 1 porsi

Iga Kukus Saus Karamel

Bahan

- 500 gram iga sapi
- 3 buah cengkih
- ½ sdt pala bubuk
- 1 buah bunga pekak
- ½ sdm garam
- 500 ml air

Bumbu yang Dihaluskan

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas

Bahan Saus Karamel

- 1 sdm kecap manis
- ½ sdm gula pasir

Cara Membuat

1. Rebus iga sapi sampai empuk. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, cengkih, pala bubuk, bunga pekak, dan garam. Masak sampai air menyusut.
2. Pisahkan iga dan air kaldu. Kukus iga sapi sampai harum dan matang. Angkat.
3. **Saus karamel:** masak air kaldu, kecap manis, dan gula pasir hingga mendidih dan mengental.
4. Sajikan iga kukus bersama saus karamel dalam keadaan hangat.



Untuk 5 porsi

Rendang Hati Kukus

Bahan

- 300 gram hati sapi, potong dadu 6 cm
- 1.250 ml santan encer
- 8 lembar daun jeruk
- 2 buah asam kandis

Bumbu yang Dihaluskan

- 20 buah cabai merah keriting
- 10 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm lengkuas
- 2 cm jahe
- 3 sdt garam

Cara Membuat

1. Rebus santan encer, daun jeruk, asam kandis, dan bumbu yang dihaluskan hingga mendidih.
2. Masukkan potongan hati sapi, masak hingga kuah mengental sambil terus diaduk-aduk.
3. Kukus hati bersantan sampai kuah mengering. Sambil aduk sesekali.
4. Angkat dan sajikan.



Untuk 5 porsi

Eungkoet Payeih

Bahan

- 300 gram ikan teri basah
- ½ sdt air jeruk nipis
- 2 batang bawang daun, iris halus
- 2 tangkai daun kemangi, iris kasar
- Daun pisang, untuk membungkus

Bumbu yang Dihaluskan

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah
- 1 ruas jari jahe
- 1 sdt ketumbar
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 ruas jari kunyit

Bumbu Lainnya

- 2 batang daun salam
- 6 butir bawang merah, iris tipis
- 5 buah cabai merah, iris serong tipis
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Cara Membuat

1. Lumuri ikan teri dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 5 menit.
2. Campur teri basah, bawang daun, daun kemangi, bumbu halus, dan bumbu lain di dalam wadah besar. Aduk hingga rata.
3. Ambil satu lembar daun pisang, letakkan 3 sendok makan adonan. Bungkus dan semat daun dengan lidi. Lakukan hingga seluruh adonan terbungkus.
4. Kukus selama 30 menit. Angkat, buka bungkus daun pisang, sajikan.

Untuk 5 porsi





Pepes Gurami

Bahan

- 500 gram ikan gurami
- 2 sdm air jeruk nipis
- ½ sdt garam
- 150 ml air
- 50 ml minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang Dihaluskan

- 4 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 4 gram kunyit
- 2 gram lengkuas
- 5 gram jahe
- 5 buah kacang mede
- ½ sdt garam

Bumbu Lainnya

- 1 batang serai, iris halus
- 1 sdm cuka
- 2 sdm gula pasir

Bahan Acar (Campur Rata)

- 10 butir bawang merah, potong 2 bagian
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm cuka
- ½ sdt garam

Cara Membuat

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, sisihkan.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan dan serai hingga harum. Tambahkan bumbu lain dan air. Masak hingga mengental. Masukkan bahan acar, aduk hingga rata, angkat.
3. Masukkan ikan dalam pinggan tahan panas, siram dengan bumbu tumisan. Kukus ikan selama 20 menit. Angkat dan sajikan.

Untuk 3 porsi

Pepes Ikan Kakap

Bahan

- 250 gram kakap segar, potong kotak 3 cm
- 25 ml air
- 2 sdm minyak goreng
- Daun pisang, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bahan yang Dihaluskan

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah
- ½ sdt ketumbar
- 2 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1 sdt garam

Bumbu Lainnya

- 2 lembar daun salam, potong 2 bagian
- 1 batang serai
- 5 cm lengkuas, memarkan
- 25 ml air asam jawa
- ¼ sdt gula pasir

Cara Membuat

1. Tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Tambahkan air dan bumbu lain. Aduk rata.



3. Masukkan ikan, masak hingga ikan terbalut bumbu.
4. Ambil satu lembar daun pisang, letakkan ikan berbumbu. Bungkus dan sematkan daun dengan lidi.
5. Kukus pepes ikan selama 25 menit. Angkat, buka bungkus daun, sajikan.

Untuk 4 porsi

Pepes Ikan Tongkol

Bahan

- 300 gram daging ikan tongkol, potong persegi panjang
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- Daun pisang, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bumbu yang Dihaluskan

- 4 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 3 buah cabai merah
- 4 butir kemiri
- 1 sdt gula pasir
- 1½ sdt garam

Bumbu Lainnya

- 20 pucuk daun kemangi
- 2 batang bawang daun, iris tipis
- 1 batang serai, iris tipis
- 3 buah cabai merah, iris tipis
- 4 lembar daun salam
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 buah tomat, potong 6 bagian
- 1 butir telur, kocok lepas

Cara Membuat

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, diamkan 15 menit. Cuci kembali, tiriskan.
2. Campur potongan ikan, bumbu yang dihaluskan, dan bumbu lainnya. Aduk sampai rata.
3. Ambil satu lembar daun pisang, letakkan ikan berbumbu di atasnya. Bungkus sambil dipadatkan, semat daun dengan lidi.
4. Kukus pepes selama 30 menit di atas api sedang. Angkat dan sajikan.

Untuk 5 porsi



Pepes Ikan Mas Duri Lunak

Bahan

- 3 ekor ikan mas ukuran kecil, buang isi perut, cuci bersih
- 1 sdt garam
- 2 sdm air jeruk nipis
- Daun pisang, untuk membungkus

Bumbu yang Dihaluskan

- 5 siung bawang putih
- 10 butir bawang merah
- 5 cm kunyit

Bumbu Lainnya

- 8 batang bawang daun, iris tipis
- 20 pucuk daun kemangi
- 2 buah tomat merah, potong dadu
- 4 lembar daun salam
- 5 gram jahe, iris tipis
- 5 gram lengkuas, memarkan
- 5 batang serai, iris tipis
- 10 buah cabai rawit utuh

Cara Membuat

1. Lumuri ikan dengan garam dan jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit, sisihkan.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dan bumbu lainnya. Aduk hingga tercampur rata.



3. Siapkan daun, letakkan 2 sdm campuran bumbu, ratakan. Letakkan satu ekor ikan di atasnya dan beri campuran bumbu kembali. Bungkus dan sematkan daun dengan lidi.
4. Kukus pepes ikan mas selama 1 jam di atas api sedang. Angkat, sajikan.

Untuk 3 porsi

Salmon Kukus

Bahan

- 500 gram daging ikan salmon, cincang halus
- 300 ml air

Bumbu yang Dihaluskan

- 90 gram cabai keriting
- 45 gram cabai merah
- 150 gram bawang merah
- 15 gram jahe
- ½ sdt gula pasir
- Garam secukupnya

Cara Membuat

1. Masak salmon cincang dan bumbu halus dalam wajan hingga kering.
2. Masukkan salmon berbumbu dalam pinggan anti-panas. Kukus selama 20 menit. Angkat, sajikan.

Untuk 5 porsi



Peda Kukus Pucuk Daun Singkong

Bahan

- 400 gram (4 ekor) ikan peda, cuci dengan air panas, tiriskan
- 30 gram pucuk daun singkong
- Daun pisang, untuk membungkus

Bumbu yang Dihaluskan

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 buah cabai keriting
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt gula

Cara membuat

1. Lumuri ikan peda dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata, sisihkan.
2. Tata daun singkong di atas daun pisang, letakkan ikan peda di atasnya. Bungkus dengan menyematkan daun pisang dengan lidi.
3. Kukus pepes ikan dengan api kecil hingga harum dan matang. Angkat, sajikan.



Untuk 5 porsi

Oyster Gratin

Bahan

- 100 gram kerang darah, rebus
- 2 buah zucchini, potong bentuk bulat, rebus sebentar, tiriskan
- 2 buah tomat, potong bulat
- 75 gram keju mozzarella parut
- 4 sdm minyak zaitun

Bumbu

- 1 buah bawang bombai, iris halus
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt thyme
- 1 sdt bay leaf bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Cara Membuat

1. Tumis bawang bombai dan bawang putih dengan minyak zaitun sampai harum, sisihkan.
2. Siapkan pinggan tahan panas yang telah diolesi minyak. Tata zucchini di dasar loyang, tambahkan taburan keju di atasnya.
3. Masukkan potongan tomat, tumisan bawang, dan bumbu lain.
4. Lapisan terakhir, masukkan kerang dan keju mozzarella parut.
5. Kukus adonan selama 30 menit. Angkat dan sajikan.

Untuk 3 porsi





Cumi Kukus Pesmol

Bahan

- 500 gram cumi ukuran sedang
- 3 cm kunyit, haluskan
- 1 sdt garam
- 100 ml air
- 1 sdm margarin, untuk mengoles
- 3 sdm minyak goreng

Bahan yang Dihaluskan

- 5 butir kemiri
- 4 cm kunyit
- 4 cm jahe
- ½ cm temu kunci
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam

Bumbu Lainnya

- 4 buah cabai merah, iris serong tipis
- 30 gram cabai rawit
- 12 butir bawang merah
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt cuka

Cara Membuat

1. Bersihkan cumi, buang tinta dan tulangnya. Masukkan kepala cumi ke dalam badan cumi. Semat dengan lidi agar tidak keluar
2. Lumuri cumi dengan kunyit halus dan garam. Diamkan selama 10 menit.
3. Tata cumi dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin. Kukus setengah matang, sisihkan.
4. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan irisan cabai, cabai rawit, bawang merah, gula pasir, dan cuka. Aduk rata. Masukkan air, masak hingga kuah mengental
5. Tuang tumisan bumbu di atas cumi kukus. Kukus kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 5 porsi



Nasi Ayam Hainan

Bahan Ayam

- 400 gram paha ayam, tusuk-tusuk dengan garpu
- 2 cm jahe, haluskan
- 1½ sdm minyak ikan
- 1 buah bawang daun, iris tipis
- 1 sdm minyak wijen
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam
- 500 ml air, untuk merebus

Bahan Nasi

- 350 gram beras
- 1 cm jahe, haluskan
- 50 gram bawang putih
- 250 ml air kaldu ayam
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm minyak wijen
- ½ sdt garam
- 5 sdm minyak untuk menumis

Cara Membuat

1. **Ayam hainan:** lumuri ayam dengan kecap ikan dan jahe. Diamkan selama 30 menit. Rebus ayam hingga mendidih. Tambahkan minyak wijen, merica, dan garam. Masak dengan api kecil hingga ayam empuk. Tambahkan bawang daun, angkat. Celup ayam dalam air es. Angkat dan tiriskan. Olesi ayam dengan sedikit kecap ikan dan minyak wijen.
2. **Nasi:** tumis jahe dan bawang putih hingga harum. Masukkan beras dan air kaldu, aduk rata. Tambahkan kecap ikan, minyak wijen, dan garam. Masak dengan api kecil hingga terbentuk aronan beras. Kukus beras aron sampai matang.
3. Sajikan nasi hainan beserta ayam hainan.

Untuk 4 porsi



Nasi Kebuli

Bahan

- 500 gram beras
- 250 gram daging kambing
- 1½ sdm kismis
- 750 ml santan
- 1 sdm minyak samin
- 2½ sdm minyak, untuk menumis
- 1½ sdm bawang goreng

Bumbu yang Dihaluskan

- 2 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- ½ sdm ketumbar
- ½ sdt jintan
- ¼ sdt adas manis
- 2 cm kunyit
- 1 cm jahe

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus dan bumbu-bumbu lain hingga harum dan layu.
2. Masukkan daging kambing, masak hingga daging berubah warna dan kaku.
3. Tambahkan beras, kismis, dan santan. Masak dengan api kecil hingga menjadi aronan beras.
4. Kukus aronan beras selama 45 menit, angkat. Tambahkan minyak samin, aduk rata. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 5 porsi

Kentang Bayam Keju Kukus

Bahan

- 500 gram kentang, kukus, haluskan
- 1 ikat bayam, siangi, rebus setengah matang, iris tipis
- 4 lembar daging asap, iris
- 150 gram keju cheddar parut
- 4 butir telur ayam
- 150 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 biji pala, parut

Bahan Topping

- 1 telur ayam, kocok lepas
- 2 sdm keju parmesan

Cara Membuat

1. Campur semua bahan, aduk hingga rata.
2. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm yang telah diolesi margarin.
3. Tuang adonan ke dalam pinggan, ratakan. Tuang telur kocok, lalu taburi dengan keju parmesan.
4. Kukus adonan selama 20 menit. Angkat, sajikan dengan saus sambal.



Untuk 5 porsi

Oat Tahu Kukus

Bahan

- 100 gram oat
- 2 sdm non-dairy creamer bubuk atau susu skim bubuk, larutkan dalam 100 ml air hangat
- 1 buah tahu cina, haluskan
- 10 buah jamur merang, iris tipis

Bumbu

- 2 buah cabai merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih
- 1 batang serai, ambil bagian putih, iris tipis
- 1 batang bawang daun, iris tipis
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam

Cara Membuat

1. Campur oat, larutan creamer, tahu cina, jamur merang, dan semua bumbu. Aduk hingga tercampur rata.
2. Siapkan pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin. Tuang adonan oat, ratakan.
3. Kukus adonan selama 15 menit. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 5 porsi



Mi Schotel

Bahan

- 500 gram mi basah
- 150 gram sosis sapi, potong-potong
- 4 butir telur ayam, kocok lepas
- 100 ml susu segar
- 50 gram mentega
- 10 buah bakso sapi, potong bulat tipis

Bumbu

- 1 sdt merica halus
- 1 buah bawang bombai, iris tipis
- Garam halus sedikit
- Pala bubuk secukupnya

Bahan Topping

- 100 gram keju parut
- Tepung roti secukupnya

Cara Membuat

1. Campur semua bahan (kecuali mi) dan bumbu sampai rata.
2. Siapkan loyang tahan panas yang telah diolesi margarin.
3. Tata mi di dasar loyang, lalu tuang adonan, ratakan. Tambahkan tepung roti dan keju di bagian atas adonan.
4. Kukus adonan sampai matang. Angkat, sajikan.



Untuk 5 porsi

Makaroni Kukus

Bahan

- 125 gram makaroni elbow, rebus matang
- 100 gram daging giling
- 2 buah tomat ukuran sedang, blender halus
- 25 gram keju, potong dadu kecil
- 1 butir telur ayam, kocok lepas

- 15 gram keju parut
- ½ sdm butter
- 1 sdm terigu, larutkan dengan sedikit air

Bumbu

- ½ buah bawang bombai, cincang halus
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- ½ sdt garam

Cara Membuat

1. Tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum. Masukkan daging giling, masak sampai kaku dan berubah warna.
2. Masukkan makaroni, tomat halus, potongan keju, dan terigu. Aduk hingga tercampur rata. Angkat.
3. Dalam wadah terpisah, campur telur kocok, merica, garam, dan pala bubuk. Aduk rata.
4. Tambahkan larutan terigu, aduk-aduk.
5. Masukkan tumisan makaroni, aduk hingga rata.
6. Tuang adonan ke dalam loyang atau piringan tahan panas yang telah diolesi margarin, ratakan.
5. Kukus selama kurang lebih 40 menit atau sampai keju menjadi kecokelatan. Angkat dan sajikan.



Untuk 5 porsi

Garang Jamur

Bahan

- 300 gram jamur merang, belah enam bagian
- 2 butir telur ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Bumbu Iris

- 1 batang serai muda
- 2 lembar daun salam
- 5 gram lengkuas
- 2 ruas jari jahe

Cara Membuat

1. Campur semua bahan dan bumbu iris. Aduk hingga merata.
2. Masukkan adonan ke dalam loyang aluminium foil.
3. Kukus selama 20 menit. Angkat, sajikan.



Untuk 5 porsi

Pepes Tahu Jamur

Bahan

- 6 buah tahu besar, haluskan
- 250 gram jamur merang, iris tipis
- 2 butir telur ayam, kocok lepas
- 150 ml santan kental
- Daun pisang, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bumbu yang Dihaluskan

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih

Bumbu Lainnya

- 2 batang serai, iris tipis
- 1 buah tomat besar, iris tipis
- 2 batang bawang daun, iris tipis
- 20 pucuk daun kemangi
- 1 sdt gula pasir
- 1½ sdt garam
- 10 lembar daun salam
- 10 cabai rawit utuh

Cara Membuat

1. Campur tahu, jamur merang, telur, santan, bumbu yang dihaluskan, dan bumbu lainnya. Aduk hingga rata.
2. Siapkan daun pisang, letakkan 3 sdm adonan pepes. Bungkus sambil dipadatkan, sematkan daun dengan lidi.
3. Kukus pepes tahu selama 20 menit. Angkat, buka bungkusnya, dan sajikan.

Untuk 5 porsi



Tofu Pelangi

Bahan

- 125 gram tahu sutra, dihaluskan
- 50 gram daging ayam giling
- 50 gram kentang, potong kotak kecil
- 25 gram jamur kancing kaleng, iris tipis
- 15 gram buncis, potong ½ cm
- 15 gram paprika merah, potong kotak
- 15 gram paprika hijau, potong kotak
- 1 butir telur, kocok lepas
- 15 gram keju cheddar, parut memanjang
- 1 batang bawang daun, iris halus
- 2 buah cabai merah besar, iris serong tipis

Bumbu yang Dihaluskan

- 2 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- ½ sendok teh garam
- ¼ sendok teh gula pasir
- ½ blok kaldu ayam

Cara Membuat

1. Campur semua bahan dan bumbu yang dihaluskan hingga rata.
2. Tuang campuran adonan ke dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin, ratakan.
3. Kukus tofu selama 30 menit di atas api sedang. Angkat, sajikan bersama saus tomat.



Untuk 5 porsi

Pepes Tempe Teri

Bahan

- 300 gram tempe, hancurkan
- 75 gram teri, rendam air, tiriskan
- 2 sdm air
- Daun pisang, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bumbu yang Dihaluskan

- 2 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt gula pasir
- 3 gram jahe
- ½ buah tomat merah
- 1 sdt garam

Bumbu Lainnya

- 3 buah cabai merah, iris tipis
- 2 batang bawang daun, potong 1 cm
- 2 lembar daun salam, potong 2 bagian

Cara Membuat

1. Campur tempe, teri, cabai merah, irisan cabai merah, irisan bawang daun, air, dan bumbu halus. Aduk hingga tercampur rata.
2. Ambil satu lembar daun pisang, letakkan daun salam, tuang 3 sdm adonan pepes. Bungkus sambil dipadatkan, semat daun dengan lidi.
3. Kukus pepes selama 20 menit. Angkat, sajikan.

Untuk 5 porsi





Siomay

Bahan

- 200 gram udang kupas, cincang
- 200 gram daging ayam cincang
- 3 butir bawang merah, cincang, tumis
- 3 sdm tepung sagu
- 1 buah putih telur
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 2 buah jamur shiitake, cincang kasar
- 20 buah kulit pangsit, potong bentuk bulat diameter 7 cm

Bahan Hiasan

- 1 buah kuning telur
- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdt tepung terigu
- ¼ sdt garam
- 1 tetes pewarna merah
- 1 tetes pewarna kuning

Cara Membuat

1. Campur udang cincang dan ayam cincang hingga rata. Tambahkan tumisan bawang merah cincang, aduk hingga rata.
2. Masukkan tepung sagu, putih telur, garam, merica, gula pasir, kecap asin, minyak wijen, dan jamur shiitake. Aduk hingga rata.
3. **Hiasan:** campur semua bahan, aduk rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga.
4. Semprotkan adonan hiasan di atas siomay. Kukus siomay selama 15 menit hingga matang.
5. Angkat dan sajikan bersama saus tomat atau saus sambal.

Untuk 10 buah



Dumpling Ayam

Bahan Kulit

- 50 gram tepung tang mien
- 8 gram tepung maizena
- ½ sdt garam
- 75 ml air mendidih
- 1½ sdm minyak goreng

Bahan Isi

- 125 gram daging ayam giling
- 1 butir bawang merah, cincang halus
- 3 sdm minyak goreng
- 2 buah jamur shiitake, cincang halus
- 2 buah water chesnut, cincang halus
- 50 gram wortel, serut halus
- 25 gram kacang polong, cincang halus
- ¼ sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- ½ sdm kecap manis
- 1/8 sdt jahe bubuk
- ½ sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat

1. **Isi:** tumis bawang merah hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna dan kaku. Tambahkan jamur shiitake, water chesnut, wortel, kacang polong, gula, garam, kecap manis, dan jahe bubuk. Masak hingga matang. Masukkan larutan maizena, masak hingga mengental, angkat.
2. **Kulit:** campur tepung tang mien, tepung maizena, dan garam hingga rata. Seduh dengan air mendidih, aduk rata. Uleni adonan sambil menambahkan minyak goreng sedikit demi sedikit hingga adonan kalis. Diamkan adonan selama 15 menit. Giling adonan hingga tipis. Potong kulit berbentuk bulat berdiameter 6 cm.
3. Ambil selembar kulit, isi dengan adonan isi. Bentuk seperti bakpao.
4. Kukus dumpling ayam sampai matang. Angkat dan sajikan bersama saus sambal.

Untuk 5 porsi



Hakau

Bahan Kulit

- 40 gram tepung tang mien
- 25 gram tepung sagu atau tepung beras
- 65 ml air panas
- 1½ sdm minyak goreng

Bahan Isi

- 125 gram udang ukuran sedang, kupas kulit
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt garam
- 1 sdm tepung sagu

Bumbu

- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm minyak wijen

Cara Membuat

1. **Isi:** lumuri udang dengan soda kue, garam, dan tepung sagu. Diamkan selama 1 jam dan simpan dalam lemari es. Cuci kembali hingga bersih dan tiriskan.
2. Campur udang dengan bumbu. Aduk hingga tercampur rata. Tambahkan air panas, uleni menggunakan sumpit hingga adonan kalis.
3. Bentuk adonan bulat panjang, olesi dengan minyak. Tutup dengan plastik atau serbet.
4. Potong adonan berukuran ½ cm. Isi dengan 2 potong udang, lipat menjadi bentuk hakau.
5. Kukus selama 15 menit. Angkat, sajikan bersama sambal botol.

Untuk 5 porsi

Bola Pangsit Kukus

Bahan

- 125 gram ayam cincang
- 125 gram udang kupas, cincang
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdm bawang merah goreng, haluskan
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdm saus tiram
- ½ sdt kecap asin
- 1 sdm tepung sagu
- ½ buah kuning telur

Bahan Pelapis

- 10 lembar kulit pangsit

Cara Membuat

1. Campur semua bahan, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Ambil satu lembar kulit pangsit, isi dengan 30 gram adonan, bulatkan. Lakukan hingga seluruh adonan terbentuk.
3. Kukus bola pangsit hingga matang.
4. Angkat, sajikan bersama saus sambal.



Untuk 5 porsi

Donat

Bahan

- 200 gram tepung terigu protein tinggi
- 50 gram tepung terigu protein sedang
- ¼ sdt baking powder
- 8 gram ragi instan
- 35 gram margarin
- 1 butir telur ayam
- 50 gram gula pasir
- 100 ml susu cair
- ¼ sdt garam

Bahan Pelengkap

- Gula halus secukupnya

Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, baking powder, dan ragi instan hingga rata.
2. Tambahkan margarin, telur, gula pasir, susu cair, dan garam. Uleni adonan hingga kalis, tutup adonan dengan kain serbet basah, diamkan selama 30 menit.
3. Kempiskan adonan (buang gas dalam adonan), bentuk adonan seperti cincin.
4. Ambil satu buah adonan, goreng dalam minyak banyak dan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hingga semua adonan habis.
5. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.
6. Taburi donat dengan gula halus, sajikan.

Untuk 10 buah





Lapis Singkong Pelangi

Bahan

- 200 gram singkong, kupas, cuci bersih, parut
- 50 gram tepung kanji
- 250 ml santan
- 250 ml susu cair
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt pewarna makanan merah
- 1 sdt pewarna makanan kuning
- 1 sdt pewarna makanan hijau
- 1 buah pisang tanduk, potong dadu kecil
- Minyak goreng secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat

1. Peras singkong parut hingga seluruh airnya keluar. Diamkan hingga patinya mengendap. Buang air yang bening.
2. Campurkan kembali pati dan singkong parut, tambahkan tepung kanji. Aduk hingga rata.
3. Masukkan santan, susu cair, gula pasir, dan garam. Aduk-aduk.
4. Masukkan potongan pisang, aduk kembali hingga tercampur rata.
5. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Tambahkan pewarna makanan merah, kuning, dan hijau pada masing-masing adonan.
6. Olesi loyang persegi ukuran 18 x 18 cm dengan minyak goreng.
7. Masukkan adonan warna merah ke dasar loyang, ratakan. Kukus adonan selama 10 menit, angkat.
8. Tambahkan adonan warna kuning di atasnya, ratakan. Kukus kembali selama 10 menit, angkat.
9. Terakhir, masukkan adonan warna hijau di atas adonan warna kuning, ratakan. Kukus selama 20 menit hingga matang.
10. Angkat dan dinginkan. Potong-potong sesuai selera, sajikan.

Untuk 10 potong

Bolu Kukus Pelangi

Bahan

- 4 butir telur ayam
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt cake emulsifer (SP)
- 150 gram tepung terigu, ayak
- 150 ml santan kental, matang
- 1 sdt pewarna pandan
- 1 sdt pewarna rose

Cara Membuat

1. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifer hingga tercampur rata. Masukkan tepung terigu dan santan kental sambil terus diaduk hingga adonan kaku.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Dua bagian adonan masing-masing ditambahkan pewarna pandan dan rose.
3. Tuang adonan berwarna hijau dalam dasar loyang yang telah diolesi mentega. Kukus selama 15 menit, angkat.
4. Tuang adonan berwarna putih di atasnya, kukus selama 15 menit, angkat.
5. Terakhir, tuang adonan berwarna merah muda, kukus kembali selama 15 menit. Angkat, dinginkan, potong sesuai selera, dan sajikan.



Untuk 20 potong

Pancake

Bahan

- 150 gram tepung terigu
- ¼ sendok teh garam
- 25 gram gula pasir
- ½ sdt baking powder
- ¼ sdt soda kue
- ½ butir telur ayam
- 175 ml susu cair

Bahan Isi (Aduk Rata)

- 1 sdm gula bubuk
- 50 gram buah kalengan

Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, garam, gula pasir, dan baking powder. Aduk rata.
2. Buat lubang di bagian tengah, masukkan telur dan susu cair. Aduk hingga terbentuk adonan yang homogen.
3. Tambahkan soda kue, aduk rata. Diamkan adonan selama 30 menit.
4. Siapkan wajan antilengket, tuang satu sendok sayur adonan pancake. Biarkan hingga matang. Lakukan hingga seluruh adonan habis.
5. Ambil satu buah pancake, tambahkan adonan isi di atasnya, tutup kembali dengan pancake lain. Lakukan hingga seluruh pancake terisi. Sajikan.



Untuk 4 porsi

Banana Cake

Bahan

- 4 butir telur ayam
- 200 gram gula palem
- 200 gram margarin
- 150 gram tepung terigu protein sedang, ayak
- 1 sdt baking powder
- ½ sdt soda kue
- 60 ml santan
- 3 buah pisang raja, haluskan
- 50 gram kismis
- 1 sdm esen rasa pisang

Cara Membuat

1. Kocok telur, gula palem, dan margarin hingga kaku. Masukkan tepung terigu, baking powder, dan soda kue. Aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
2. Tambahkan santan, pisang raja, esen rasa pisang, dan kismis. Aduk-aduk hingga tercampur rata.
3. Siapkan loyang yang telah diolesi mentega dan ditaburi tepung. Tuang adonan, ratakan.
4. Panggang dalam oven bersuhu 160° C selama 50 menit hingga matang. Angkat, sajikan.



Untuk 20 potong

Sarikaya

Bahan

- 600 ml santan
- 4 butir telur ayam, kocok lepas
- 150 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 6 sdm larutan tepung maizena
- ¼ sdt vanili cair
- ¼ sdt garam

Cara Membuat

1. Campur semua bahan, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan adonan ke dalam cetakan puding, kukus selama 20 menit hingga mengembang.
3. Angkat, dinginkan, dan sajikan.

Untuk 10 buah



Batagor

Bahan

- 100 gram daging ayam giling
- 100 gram udang kupas, cincang kasar
- 1½ sdm tepung sagu
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 1 batang daun seledri, iris halus
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdm minyak
- 8 lembar kulit pangsit
- Minyak goreng, untuk menggoreng

Bahan Bumbu Kacang

- 100 gram kacang tanah goreng, haluskan
- 25 gram cabai merah, haluskan
- 15 gram bawang merah, haluskan
- 10 gram bawang putih, haluskan
- 5 gram kemiri, haluskan
- 5 gram ebi
- 50 gram gula merah
- ¼ sdt garam
- Merica bubuk secukupnya
- 300 ml air

Bahan Pelengkap

- Jeruk limau

Cara Membuat

1. Campur daging ayam giling, udang cincang, tepung sagu, telur, dan seledri. Aduk hingga adonan kalis.
2. Tambahkan garam, merica bubuk, dan minyak. Aduk hingga tercampur rata.
3. Siapkan selembar kulit pangsit, letakkan adonan batagor di atasnya. Bungkus adonan hingga rapat.



4. Goreng batagor dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan.
5. Bumbu kacang: tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga harum. Tambahkan kemiri, ebi, kacang tanah, dan air, aduk rata. Masukkan garam dan merica, masak sampai mengental. Angkat.
6. Sajikan bersama bumbu kacang dan jeruk limau.

Untuk 5 porsi

Martabak Telur

Bahan

- 10 lembar kulit lumpia
- Minyak goreng, untuk menggoreng

Bahan Isi

- 2 butir telur bebek
- 50 gram daging sapi
- 5 batang bawang daun, iris halus
- ½ buah bawang bombai, rajang kasar
- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ½ sdt ketumbar bubuk

Cara Membuat

1. Campur semua bahan isi hingga tercampur rata.
2. Ambil satu lembar kulit pangsit, letakkan 2 sdm adonan isi. Lipat seperti bentuk amplop.
3. Goreng martabak dalam minyak banyak hingga berwarna kuning keemasan. Angkat, tiriskan, dan sajikan.

Untuk 10 buah



Cheese Stick

Bahan

- 250 gram tepung terigu protein sedang, ayak
- ½ butir telur, kocok lepas
- 15 gram kaldu sapi bubuk
- 50 gram keju edam, parut
- 100 ml air
- 100 gram mentega, lelehkan
- Minyak goreng, untuk menggoreng

Cara Membuat

1. Campur tepung terigu, telur, kaldu sapi bubuk, keju edam, dan air. Aduk hingga rata.
2. Masukkan mentega cair sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung sambil terus diaduk-aduk hingga terbentuk adonan yang kalis.
3. Tipiskan adonan menggunakan mesin penggiling mi. Potong adonan sebesar 1 x 5 cm.
4. Goreng cheese stick hingga kering dan berwarna kuning keemasan. Angkat, tiriskan, sajikan.



Untuk 500 gram

Rempeyek

Bahan

- 200 gram tepung beras
- 50 gram tepung sagu
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 500 ml santan encer
- 100 gram kacang tanah, potong 2 bagian
- 2 lembar daun jeruk, iris halus
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang Dihaluskan

- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam

Cara Membuat

1. Campur semua bahan dan bumbu yang dihaluskan. Aduk hingga rata.
2. Panaskan minyak goreng. Tuang satu sendok sayur adonan, lebarkan di pinggir wajan. Sambil siram adonan dengan minyak panas. Goreng hingga garing dan berwarna kuning kecokelatan.
3. Angkat, tiriskan, dan sajikan.

Untuk 500 gram



Tentang Penulis



Yantie Febrianti Husein

Ibu muda satu orang putra ini memang gemar memasak sejak kecil. Hobi memasaknya semakin terasah saat menempuh pendidikan di bangku kuliah. Keahliannya dalam memasak dan membuat kreasi resep masakan memang tidak diragukan lagi. Penulis juga pernah bekerja di Potluck Coffe Bar and Library dan Griya Nutrisi Katering Unit Paviliun Parahyangan RSHS Bandung. Saat ini penulis aktif sebagai dosen gizi kuliner lanjut di Poltekkes Kemenkes RI Bandung serta sebagai konsultan usaha jasa boga untuk beberapa hotel dan restoran di Bandung. Selain itu, penulis juga mengelola katering 'dapur yantie' di Cikole, Bandung bersama suaminya.

Buku menu sehari-hari serba kukus merupakan karya kedua penulis yang diterbitkan AgroMedia Pustaka. Bagi para pembaca yang ingin berkonsultasi atau mengenal lebih dekat, penulis dapat dihubungi di nomor telepon 0878.2120.2177 atau email dapuryantie@gmail.com. Penulis bisa juga dihubungi di akun facebook [dapuryantie](https://www.facebook.com/dapuryantie) atau weblog <http://dapuryantiecatering.blogspot.com>.

MENU SEHARI-HARI *Serba Kukus*

Anggota keluarga sedang bosan dengan masakan Bunda? Masakan yang disajikan hanya itu-itu saja dan tidak menggugah selera?

Hmmm.... mungkin Bunda belum mencoba variasi resep di dalam buku ini. Sebanyak 43 variasi masakan kukus dan kudapan favorit bisa Bunda sajikan untuk keluarga tercinta. Bahan makanan yang disajikan cukup bervariasi, mulai dari masakan ayam, daging, ikan, seafood, nasi, pasta, tahu, tofu, tempe hingga aneka dimsum.

Semua bahan mudah didapatkan di 'abang tukang sayur keliling'. Proses memasaknya pun cukup mudah bagi para pemula. Plus, ada bonus aneka resep kudapan favorit keluarga yang lezat. Tak lupa, buku ini dilengkapi dengan foto masakan yang menggugah selera.

Yuk, koleksi variasi menu masakan Bunda sekarang juga! Selamat memasak.

