

RESEP
MASAKAN FAVORIT NY. LIEM
**CHINESE
FOOD**

STEP
BY
STEP



CHENDAWATI

RESEP
MASAKAN FAVORIT NY. LIEM
CHINESE
FOOD

STEP
BY
STEP



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA

RESEP
MASAKAN FAVORIT NY. LIEM
**CHINESE
FOOD**
STEP
BY
STEP

Oleh: Chendawati

GM 618205040

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

Editor: Intarina Hardiman & Yudho Asmoro
Desain Grafis: Ridwanul Hakim Soebki by 362design

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, November 2018

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

ISBN 978-602-06-1922-4

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Daftar Isi

Prakata	04	13. Tahu Jamur Shimeji	36
Pendahuluan	05	14. Ikan Tim	38
1. Sapi Lada Hitam	10	15. Chicken Kung Pao	40
2. Ikan Asam Manis 2 Rasa	14	16. Capcai/Tumis Sayuran	42
3. Cumi Goreng Cabai Garam	16	17. Kodok Goreng Saus Mentega	44
4. Udang Mayonnaise	18	18. Sup Asam Pedas	46
5. Udang Goreng Gandum	20	19. Kepiting Singapore & Mantau	48
6. Rice Noodle Soup	22	20. Tumis Seafood dengan Kacang Mete	50
7. Ayam Goreng Thailand	24	21. Sengkel Sapi	52
8. Kepiting Soka Telur Asin	26	22. Ikan Steam Tausi	54
9. Sapi Bistik Sauce	28	23. Sapo Terung Cabai Isi Udang Sauce Tausi	56
10. Sapo Tahu Seafood	30	24. Scallop, Cumi, & Brokoli dengan Sauce Xo	58
11. Sup Burung Dara	32	Tentang Penulis	60
12. Hongkong Kailan 2 Rasa	34		



Prakata

Kursus Masak Ny. Liem sebuah nama kursus masak yang tidak hanya sangat populer di kota Bandung, tetapi juga di luar kota Bandung, bahkan hingga ke luar pulau Jawa. Setiap praktisi dan penggemar boga hampir selalu menginginkan dapat mengasah ilmu boganya di kursus masak terkenal tersebut.

Ny. Liem, seorang pakar boga dari kota Bandung yang sangat terkenal sebagai pemilik sekaligus pengajar langsung kursus masak dan kue selama lebih dari 30 tahun dengan murid mencapai ribuan sejak tahun 2006, bersama penerbit Gramedia Pustaka Utama telah menerbitkan beberapa buku masak berisi resep-resep favorit yang juga diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem. Penerbitan buku-buku seri Resep Andalan Ny. Liem selain untuk ikut memperkaya kuliner Indonesia sekaligus juga untuk memudahkan mereka yang memiliki minat dan kepentingan dalam dunia boga, namun belum memiliki kesempatan mengikuti kursusnya. Tidak hanya itu, ternyata penerbitan satu buku dan lalu disusul buku-buku berikutnya, diikuti pula dengan antusiasme yang luar biasa dari para pengikut kursus Ny. Liem dan para alumnyanya yang tersebar di seluruh Indonesia.



Resep-resep dalam buku seri ini tersusun sebagai hasil upaya Chendawati, menantu Ny. Liem yang hampir setiap hari, berdua dengan ibu mertua tercinta mengajar para peserta kursus.

Buku ini berisi 24 resep Chinese Food yang digemari seperti *Sapi Lada Hitam*, *Ikan Asam Manis*, *Cumi Goreng Cabai Caram*, *Udang Mayonnaise*, *Udang Goreng Gandum*, *Rice Noodle Soup*, *Ayam Goreng Thailand*, dan *Kepiting Soka Telur Asin*.

Buku ini bermanfaat tidak hanya bagi para peminat, peserta, dan alumni kursus masak Ny. Liem, tetapi juga bagi mereka yang akan atau sedang menjalankan usaha boga.

Pendahuluan

■ TEKNIK PENGOLAHAN

CUMI

BAHAN A: · 1 kg cumi · 5 gram *baking soda* · 5 gram *tenderizer* · 3 sdm *sang fen = potato starch*

BAHAN B: · 3 gram *baking soda* · 3 gram *tenderizer* · 10 gram garam · 3 gram gula pasir · 10 gram penyedap rasa · 20 gram *potato starch* · 40 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu, aduk rata dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Masukkan semua bahan B, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantong plastik/wadah kedap udara. Simpan ke dalam lemari pendingin.



UDANG

BAHAN A: · 1 kg udang jari ± 50-60 ekor · 5 gram *baking soda* · 5 gram gula pasir · 3 sdm *sang fen = potato starch*.

BAHAN B: · 3 gram *baking soda* · 3 gram *tenderizer* · 10 gram garam · 3 gram gula pasir · 10 gram penyedap rasa · 20 gram *potato starch* · 40 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu, aduk rata dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Masukkan semua bahan B, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantong plastik/wadah kedap udara. Simpan ke dalam lemari pendingin.



DAGING CINCANG

BAHAN: · 1 kg daging cincang · 6 gram *tenderizer* · 2 gram *baking soda* · 8 gram penyedap rasa · 5 gram gula pasir · 16 gram *maggi seasoning* · 40 gram *potato starch* · 1 putih telur · 120 ml air · 40 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan aduk semua bahan hingga tercampur rata. Tuangi air sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.

IKAN KERAPU/KAKAP/GURAME

BAHAN A: · 1 kg ikan *fillet*, potong 2 x 3 cm · 20 gram air jahe · 20 gram *shao sing* · 20 gram *potato starch*

BAHAN B: · 5 gram *baking soda* · 10 gram garam · 5 gram gula pasir · 10 gram penyedap rasa · 20 gram *potato starch* · 20 gram minyak wijen · 20 ml minyak · 1 butir telur

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu, aduk rata dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Tiriskan dan lap dengan serbet bersih.
2. Masukkan semua bahan B, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan ke dalam kantong plastik/wadah kedap udara. Simpan ke dalam lemari pendingin.

SCALLOP

BAHAN: 600 gram *scallop*, lumuri *potato starch* dan cuci bersih · 2 gram garam · 2 gram *baking soda* · 8 gram penyedap rasa · 12 gram tepung maizena · 1 sdt bawang putih bubuk · 1 sdm minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Masukkan ke dalam plastik atau wadah kedap udara. Simpan ke dalam lemari pendingin.

AYAM

BAHAN: 600 gram *fillet* paha ayam · 8 gram penyedap rasa · 2 gram garam · 8 gram kecap manis · 12 gram tepung maizena · 1 sdt air jahe · 1 sdm *shao xing ciu*

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Masukkan ke dalam plastik atau wadah kedap udara. Simpan ke dalam lemari pendingin.



PAUHI

Kukus selama ±4 jam dalam kaleng yang telah dibuka. Lalu keluarkan untuk direbus dengan air mendidih selama 10 menit. Angkat, tiriskan, dan diiris tipis-tipis.

JAMUR HITAM/HIOKO

Direndam dalam air selama \pm 4 jam, lalu dicuci dengan *potato starch*, kemudian direbus selama 10 menit. Kukus dengan air, garam, merica bubuk, penyedap rasa, jahe, dan daun bawang selama 4 jam.

PERUT IKAN (FA KAU)

Perut ikan kering dikukus selama 1 jam, lalu diangkat dan diamkan selama 1 jam. Jika masih keras, siram dengan air panas hingga terendam hingga lunak. Lalu potong 3 x 3 cm atau 4 x 4 cm.

HI PIU (PERUT IKAN)

- Cukup 3 potong untuk 1 porsi. Direndam di air selama 30 menit. Panaskan 2 liter air dan 50 ml *rice vinegar*, lalu direbus selama 8-10 menit.
- Angkat, biarkan hingga mekar, lalu potong-potong (jika belum digunakan simpan di dalam lemari pendingin).
- Jika akan dimasak, rebus dahulu potongan *hi piu*, beri 5 sdm air jahe, lalu rebus sebentar. Angkat dan tiriskan, siap digunakan.

TEPUNG SERBA GUNA

BAHAN A: · 300 gram tepung hongkong · 160 gram tepung maizena · 4 gram amoniak · 8 gram Ny. Liem *baking powder* · Margarin secukupnya, cairkan

BAHAN B: · 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang bir/air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga rata dan menjadi adonan yang kalis.

BAWANG PUTIH GORENG

Bawang putih dicincang/digiling. Dicuci bersih dan ditiriskan hingga bersih. Lalu goreng hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan.



KUAH KALDU AYAM/TOP SOUP

BAHAN: · 40 liter air · 2 ekor ayam kampung yang tua · 1 buah *lou han kuo*, dimemarkan · ½ kg teri jengki, rebus, buang airnya · ¼ kg ebi · 1 ekor juhi kering ukuran sedang, cuci, bakar, lalu rebus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air hingga mendidih, lalu masukkan bahan lainnya.
2. Masak hingga mendidih, lalu kecilkan api.
3. Masak kembali selama ± 2 jam.

KALDU SAUS TIRAM

BAHAN: · 500 ml kaldu ayam · 5 gram penyedap rasa · 4 gram gula pasir · 50 gram saus tiram · 5 gram kaldu bubuk instan rasa ayam

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan dicampur menjadi satu, lalu masak hingga mendidih.

GARNISH

BAHAN: 2 butir telur · 300 gram tepung terigu · Sedikit air · Ny. Liem pewarna kuning telur secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Buat adonan seperti roti jala menggunakan wajan antilengket yang telah diberi sedikit minyak.
2. Setelah selesai, lalu goreng dengan api kecil dalam minyak sedang (agak banyak) hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

MINYAK BAWANG

BAHAN: · 50 gram bawang merah, dimemarkan · 50 gram bawang putih, dimemarkan · 50 gram bawang bombai, dibelah 4 · 25 gram jahe, dimemarkan · 50 gram daun bawang, potong kasar · 200 gram lemak/gajih ayam · 1500 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu, kecuali lemak/gajih ayam.
2. Tumis hingga harum. Tambahkan lemak/gajih ayam, masak kembali hingga kering, lalu disaring dan siap digunakan.

RESEP
MASAKAN FAVORIT NY. LIEM

CHINESE FOOD



SAPI Lada Hitam

BLACK PAPPER SAUCE (SAUS LADA HITAM):

60 gram margarin
250 gram saus tomat
75 gram merica hitam,
disangrai lalu ditumbuk
50 gram *maggie seasoning*
50 gram *L&P sauce*
10 gram *dark soy sauce*
150 gram gula pasir
20 gram penyedap rasa

MARINATED DAGING SAPI

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

TUMISAN:

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



CARA MEMBUAT:

1. **Black Papper 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 goreng. Sisahkan.
4. **Tumisan:** 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 papper sauce* dan daging sapi, aduk rata. Tambahkan tumisan, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
8. Letakkan ke dalam piring saji atau mangkuk sarang emas.





MANGKUK

Sarang Burung/ Sarang Emas



CAMPURAN TEPUNG (ADUK RATA):

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

- 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 tersebut selama 1 menit, tiriskan.
- Lap setiap lembar kentang tersebut hingga kering.



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 dan Ekor utuh
Tulang yang lainnya dipotong
3 x 3 cm

IKAN ASAM MANIS FILLET:

1 ekor *fillet* ikan yang telah
diproses terlebih dahulu
(lihat resep pendahuluan),
beri 1 butir telur dan tepung
maizena secukupnya, aduk
50 gram bawang bombai,
potong serasi
50 gram paprika merah,
potong serasi
50 gram paprika hijau, potong
serasi
50 gram 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).
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 gram cuka putih
750 gram *brown sugar*
40 gram buah plum botol
tanpa biji
35 gram *L&P sauce*
125 gram saus tomat
15 gram garam
150 ml air
25 gram *sam ca*
2 gram *dark soy sauce*
¼ sdt pewarna *red orange*
3 sdm tepung maizena,
larutkan dengan 50 ml air

SPICY SALT:

10 gram kaldu
10 gram penyedap rasa
25 gram gula pasir
10 gram *garlic powder*
5 gram cabai kering bubuk
15 gram 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, bawang merah, cabai merah, dan daun bawang dengan sedikit minyak sisa menggoreng hingga harum.
3. Masukkan tulang ikan yang telah digoreng, taburi *spicy salt* secukupnya dan bawang putih goreng. Aduk hingga rata dan angkat.



4. **Sauce Asam Manis:** Campur cuka, *brown sugar*, buah plum, *L&P sauce*, saus tomat, garam, air, dan *sam ca* menjadi satu. Masak hingga tercampur rata. Tambahkan *dark soy sauce* dan 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.



CUMI GORENG Cabai Garam

BAHAN:

300 gram cumi yang telah diproses, beri 1 sdm tepung maizena, aduk rata
Tambahkan tepung serba guna, goreng dengan api besar hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan
1 sdm bawang putih cincang
1 sdm cabai merah cincang
1 sdm daun bawang cincang
1 sdm *spicy salt*, lihat resep
2 sdm bawang putih goreng
3 sdm minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, cabai merah, dan daun bawang hingga harum. Angkat.
2. Masukkan cumi yang telah digoreng. Beri *spicy salt* dan 2 sdm bawang putih goreng, aduk rata.
3. Letakkan di atas piring saji.





UDANG Mayonnaise

BAHAN A:

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

BAHAN B:

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

MAYONNAISE:

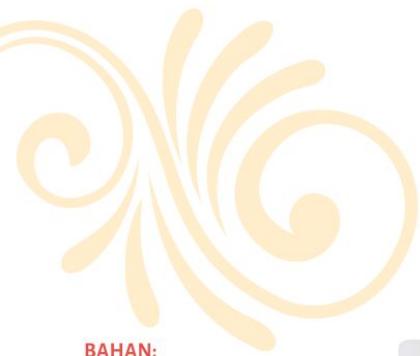
- 300 gram *mayonnaise*
- 150 gram susu kental manis
- 30 ml air jeruk lemon



CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu, aduk rata dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Tiriskan dan lap dengan serbet bersih.
2. Masukkan semua bahan B, 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 gram 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 gram *nestrum* 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 disaring

MENTEGA SUSU:

200 gram margarin
100 ml susu UHT



CARA MEMBUAT:

1. **Mentega Susu:** Panaskan margarin hingga leleh. Tuang susu UHT, 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 kecekelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panas 2 sdm mentega susu, tumis daun kari dan cabai rawit hingga harum. Masukkan *nestrum* 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.





RICE Noodle Soup

BAHAN:

3,5 liter *Vietnam Beef Stock Soup* (Bahan A)
6 gram penyedap rasa
25 gram gula batu
20 gram garam
20 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
1,5 kg kwetiau basah, siap beli
1 kg daging sengkak, potong tipis
30 potong urat sapi, rebus matang
125 gram bakso sapi
60 gram bawang bombai
Daun bawang, iris halus

PELENGKAP:

Irisan jeruk nipis
Taoge, rebus sebentar
Irisan cabai rawit merah
Daun ketumbar

VIETNAM BEEF STOCK SOUP:

50 ml minyak goreng, untuk menumis
250 gram bawang bombai, potong-potong serasi
75 gram bawang merah, memarkan
100 gram jahe, memarkan
10 gram *bay leave*
10 gram pekak
5 gram kayu manis
10 gram *chou kwo*
80 gram merica putih utuh, dimemarkan
200 gram lobak putih
250 gram wortel
1 kg tulang sapi
1 ekor ayam kampung
1 kg daging sengkak
1 kg urat sapi
7 liter air

CARA MEMBUAT:

1. ***Vietnam Beef Stock Soup***: Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai, bawang merah, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan *bay leave*, pekak, kayu manis, *chou kwo*, dan merica, aduk rata.
3. Tuang air mendidih, rebus hingga mendidih. Masukkan bahan-bahan lainnya, masak dengan api kecil selama \pm 2 jam. Angkat dan sisihkan.
4. Ambil 3,5 liter *Vietnam beefstock*, bumbu dengan penyedap rasa, gula batu, garam, dan kaldu bubuk instan, aduk dan masak hingga mendidih.
5. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun kwetiau, daging, urat sapi, bakso, dan bawang bombai. Tuangkan *beefstock* panas.
6. Taburi irisan daun bawang. Sajikan selagi panas bersama pelengkapny.





AYAM GORENG Thailand

BAHAN:

1 kg sayap ayam, cuci bersih
3 gram garam
8 gram gula pasir
5 gram kaldu bubuk instan
rasa ayam
36 gram selai kacang
36 gram terasi, haluskan
16 gram *custard powder*
100 gram tepung serba guna,
lihat resep
20 gram bawang putih cincang
Pewarna orange secukupnya
20 gram bawang merah
cincang
Minyak secukupnya, untuk
menggoreng

TEPUNG SERBA GUNA

BAHAN:

50 gram terigu protein sedang
30 gram maizena
½ sdt amoniak
½ sdt Ny. Liem Baking Powder
50 gram mentega
20 gram putih telur
65 gram air

CARA MEMBUAT:

Semua bahan diaduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.





KEPITING SOKA Telur Asin



BAHAN A:

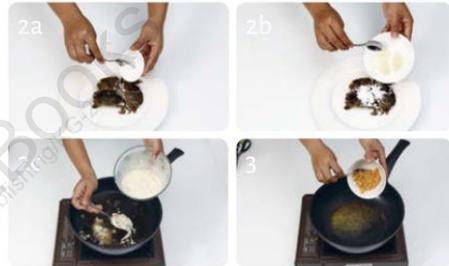
- ½ kg kepiting soka dibuang insangnya
- 1 sdt minyak wijen
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- ½ sdt penyedap rasa
- ½ butir telur
- 1 sdm tepung maizena

BAHAN B (campur menjadi satu):

- 200 gram tepung terigu protein sedang
- 50 gram tepung maizena
- 10 gram Ny. Liem Baking Powder
- 250 ml air

BAHAN C:

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



CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A 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 B hingga rata. Goreng ke dalam minyak dengan api kecil, selanjutnya besarkan api. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. **Bahan C:** 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.





SAPI Bistik Sauce

BAHAN:

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

SAUCE:

450 ml air
25 gram wortel, potong kasar
50 gram tomat, potong kasar
10 gram seledri, potong kasar
10 gram cabai merah, potong kasar
25 gram bawang merah, potong kasar
25 gram daun ketumbar
75 gram bawang bombai, potong kasar
¼ sdt Ny. Liem Pewarna Orange
225 ml saus tomat
300 gram gula pasir
14 gram *L&P sauce*
40 gram *OK sauce*
12 gram garam
6 gram *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 *sauce* bistik, masak hingga bumbu meresap dan tercampur rata.
4. Angkat, letakkan di *hot plate* dan taburi wijen.
5. Sajikan selagi panas.
6. **Sauce:** 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 gram cumi yang sudah diproses, lihat resep
50 gram udang yang sudah diproses, (lihat resep) direbus
50 gram ikan yang sudah diproses, lihat resep
50 gram wortel, potong serong
10 gram jahe, potong serong
3 bungkus tahu sutra jepang, potong-potong, goreng dengan minyak panas
50 gram *pakchoy*, rebus dengan garam, gula, dan minyak
1 sdm bawang merah, cincang
1 sdm cabai merah, cincang
2 sdm *X.O Sauce*
5 batang daun bawang, potong 3 cm
3 buah 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
X.O SAUCE:
125 gram minyak goreng
75 gram bawang putih cincang
20 gram cabai merah cincang
20 gram cabai rawit diblender
15 gram penyedap rasa

5 gram kaldu bubuk instan rasa ayam
10 gram gula pasir
6 gram garam
60 gram ebi kering, rendam air panas, diblender, lalu disangrai hingga kering
75 gram 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. Bumbu 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 liter air
- 500 gram dada ayam cincang
- 60 gram *water chestnuts*,
cincang kasar
- 40 gram *scallop* kering, basahi,
hancurkan, belah-belah, dan
disuwir-suwir
- 25 gram penyedap rasa
- 25 gram *maggie seasoning*
- 8 gram garam
- 5 gram kaldu bubuk instan
rasa ayam
- 5 gram 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 \pm 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.





HONGKONG

Kailan 2 Rasa

BAHAN A:

300 gram kailan
1 liter air
1 sdm garam
2 sdm gula pasir
1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdm minyak goreng/1 sdt air abu

BAHAN B:

200 gram daun kailan, iris tipis, goreng kering
1 sdm bawang putih cincang
1 sdm cabai merah cincang
2 sdm bawang putih goreng
1 sdt *spicy salt*, lihat resep

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan A:** Panaskan air dan masukkan bumbu-bumbu, masak hingga mendidih. Masukkan kailan, masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Letakkan dan tata di dalam piring saji. Sisihkan.
3. **Bahan B:** Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum dan berwarna kuning kecokelatan.
4. Masukkan kailan goreng lalu beri *spicy salt* dan daun bawang putih goreng.





TAHU JAMUR Shimeji

BAHAN A:

- 1 liter susu kedelai tawar
- 1500 gram telur
- 10 gram tepung maizena
- 1 sdt penyedap rasa
- 1 sdt garam
- 200 gram *pokchay* cincang, peras, untuk taburan



BAHAN B:

- 100 gram jamur *shimeji*, rebus dengan garam, gula, dan sedikit minyak
- 200 gram *pokchay*, rebus dengan garam, gula, dan sedikit minyak
- 200 ml kaldu *sauce* tiram, lihat resep
- 1 sdt *dark soy sauce*
- 1 sdm minyak bawang, lihat resep



CARA MEMBUAT:

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





IKAN TIM

BAHAN:

- 1 ekor ikan malas, nila, kerapu segar (masih hidup)
- 2 batang daun bawang
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 buah jamur *shiitake*, potong serasi
- 50 gram 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 gram penyedap rasa
- 7 gram gula pasir
- 4 gram kaldu bubuk
- 3 gram garam
- 13 gram kecap ikan



CARA MEMBUAT:

1. **Kuah:** Campur semua bahan menjadi satu. Rebus hingga mendidih. Angkat dan sisihkan.
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.





CHICKEN Kung Pao

BAHAN:

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

SAUCE CHICKEN KUNG PAO:

300 ml *chinkiang vinegar*
125 gram cuka merah (*vinegar sauce*)
40 gram *Maggie sauce*
5 gram garam
5 gram penyedap rasa
600 gram gula pasir
6 gram 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 chicken 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. **Sauce Chicken Kung Pao:** Campur semua bahan menjadi satu, kecuali cabai kering. Masak dengan api kecil selama \pm 20 menit hingga mendidih.
6. Masukkan cabai kering, rebus hingga mendidih kembali. Angkat dan siap digunakan.





CAPCAI/TUMIS Sayuran

BAHAN:

100 gram jamur merang, potong-potong
150 gram kembang kol, potong perkuntum
150 gram brokoli, potong perkuntum
150 gram jagung muda/putren, potong-potong
250 gram wortel, potong-potong
100 gram kol, potong-potong
250 gram kapri, potong-potong
100 gram sawi hijau, potong-potong
125 gram jamur kuping
100 gram bakso ikan, potong-potong
100 gram bakso sapi, potong-potong
150 gram udang kupas, bersihkan
20 gram bawang putih cincang
100 gram bawang bombai, potong kotak
2 batang daun bawang, iris serong
2 ½ sdm saus tiram
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 A:

200 gram 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 B:

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

BAHAN C (SAUS MENTEGA):

50 gram saus tiram
50 gram saus tomat
145 gram *L&P sauce*
100 gram arak tape
350 gram gula pasir
20 gram 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 B:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan cabai merah cincang hingga harum.
4. Masukkan *sauce* 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 C:** Campur semua bahan menjadi satu. Masak hingga mendidih.





SUP Asam Pedas

BAHAN

KALDU:

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

BUMBU:

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

ISI:

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



CARA MEMBUAT:

1. **Kaldu:** Campur semua bahan menjadi satu. Rebus selama \pm 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
- Minyak secukupnya, untuk menumis

SAUS ASAM MANIS:

- 500 ml cuka putih (*Rice Vinegar*)
- 750 gram *brown sugar*
- 40 gram buah *plum* botol tanpa biji (*House of Chao Pu Ning Salted Plum*)
- 35 gram *L&P sauce*
- 125 gram saus tomat
- 15 gram garam
- 150 ml air
- 25 gram *sam cao*
- 2 gram 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 gram bawang putih cincang
- 100 gram jahe cincang
- 20 gram cabai rawit merah
- 600 gram saus sambal
- 600 gram saus tomat
- 100 gram gula pasir
- 100 gram cuka putih

MANTAU:

- 600 gram tepung Hongkong
- 10 gram *Ny. Liem Baking Powder Double Acting*
- 12 gram ragi instan
- 120 gram gula pasir
- 300 ml air

20 gram 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.
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. Angkat dan saring.
7. **Singapore Sauce:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
8. 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.
9. **Mantau:** Campur semua bahan menjadi satu. Aduk hingga menjadi adonan yang kalis. Tambahkan mentega putih, aduk dan uleni hingga kalis dan elastis.
10. Istirahatkan selama 15 menit hingga mengembang. Kempiskan adonan lalu gulung adonan memanjang, potong-potong.
11. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.





TUMIS SEAFOOD DENGAN Kacang Mete

BAHAN:

- 250 gram kacang mete
- 125 gram udang yang telah diproses
- 125 gram cumi yang telah diproses
- 125 gram *scallop* yang telah diproses
- 50 gram wortel dipotong wajik 1x1½ cm
- 50 gram seledri *import* batangnya dipotong wajik 1x1½ cm
- 50 gram batang brokoli/ daun bawang dipotong wajik 1x1½ cm (direbus lalu digoreng sebentar dengan banyak minyak dan panas)
- 3 sdm minyak bawang, lihat resep
- 2 siung bawang putih cincang
- 2 butir 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 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 A:

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

BAHAN B (SAUCE):

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



CARA MEMBUAT:

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





IKAN Steam Tausi

BAHAN:

2 ekor ikan gurame @ 500 gram

SAUCE TAUSI:

20 gram bawang putih cincang
20 gram bawang merah, cincang halus

20 gram cabai merah, cincang tanpa biji

5 gram kulit jeruk kering, cincang

8 gram *dark mushroom soy sauce*

6 gram kecap asin *light soy sauce*

6 gram kaldu bubuk instan rasa ayam

10 gram gula pasir

35 gram tausi kering, cincang halus

6 gram penyedap rasa

8 gram *sang fen = potato starch*



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 100 ml minyak, masukkan bawang putih, bawang merah, dan cabai merah, tumis hingga harum.
2. Masukkan kulit jeruk dan tausi, tumis kembali hingga harum. Tambahkan bumbu-bumbu yang lainnya, aduk rata.
3. Letakkan ikan di dalam pinggan tahan panas. Siramkan campuran bumbu di atasnya,
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 7 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan.





SAPO TERONG CABAI ISI UDANG Sauce Tausi

BAHAN A:

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

BAHAN B:

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

BAHAN C:

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

BAHAN D: (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:

- Bahan B:** Udang digiling, lalu diaduk bersama bumbu lainnya, aduk hingga rata.
- Campur terong, 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.
- Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, daun bawang, cabai, tausi, dan *chili bean sauce* hingga harum. Masukkan bumbu-bumbu bahan D dan diberi 100 ml air kaldu. Aduk dan masak hingga hingga mendidih.
- Masukkan terong, paprika, dan cabai yang telah digoreng. Aduk dan kentalkan dengan larutan tepung maizena. Angkat.
- Letakkan ke dalam piring saji. Hidangkan.



SCALLOP, CUMI & BROKOLI dengan Sauce XO

BAHAN:

- 500 ml air
- 50 ml air jahe
- 1 ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt penyedap rasa
- 400 gram brokoli
- 200 gram *scallop* yang sudah diproses
- 200 gram cumi yang telah diproses
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 3 butir bawang merah cincang
- 2 siung bawang putih cincang
- 1 buah cabai merah cincang
- 50 gram daun bawang, iris serong

SAUCE X.O:

- 50 gram cabai rawit merah utuh, goreng
- 75 gram bawang putih cincang
- 75 gram bawang merah
- 75 gram ebi, rendam, lalu disaring
- 30 gram *scallop* kering, suwir-suwir, goreng
- 30 gram ikan asin kuro, potong 1 X 1 cm, goreng
- 75 gram daging sapi, potong-potong kecil/cincang
- 10 gram penyedap rasa
- 8 gram garam
- 8 gram 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 1 ½ sdm *sauce 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. **Sauce X.O:** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan ebi, tumis kembali hingga harum. Tambahkan *scallop* kering, daging, ikan asin, dan cabai rawit yang telah digoreng, aduk. Bubuhi penyedap, garam, dan gula. Aduk rata. Angkat.



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 Jalan Naripan memutuskan membuka kursus, saat itu dengan peserta sekitar 50 orang.

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. Sejalan dengan perkembangannya, toko Ny. Liem selanjutnya juga terbuka untuk masyarakat umum yang berminat membeli kue atau bahan baku kue.

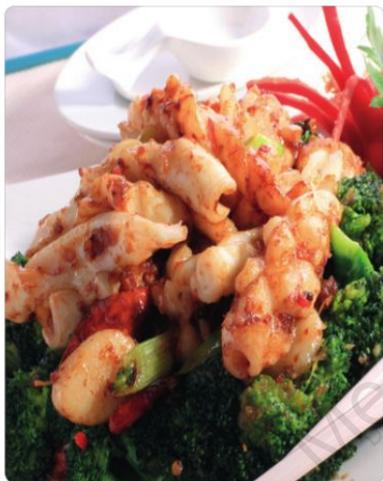
Karena kursus Ny. Liem terus berkembang dan kebutuhan akan sumber daya manusia dalam bidang tata boga terus meningkat, pada tahun 2007 didirikanlah Lembaga Pendidikan dan Ke-terampilan (LPK) Ny. Liem yang secara khusus memberikan pendidikan/pengajaran tata boga. Pendirian LPK ini—yang diharapkan dapat 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 Jln. 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.

Follow Instagram Chendawati:
[achen_nyliem/ny_liem](https://www.instagram.com/achen_nyliem/ny_liem)



RESEP
MASAKAN FAVORIT NY. LIEM
CHINESE
FOOD **STEP
BY
STEP**



Ingin ikut mempraktikkan dan menikmati sajian Chinese Food yang diajarkan di Kursus Masak Ny. Liem? Atau ingin memperkaya khazanah resep andalan di usaha boga Anda. Milikilah segera buku ini! Berisi 24 resep Chinese Food yang diajarkan di tempat kursus tersebut, seperti misalnya Sapi Lada Hitam, Ikan Asam Manis 2 Rasa, Cumi Goreng Cabai Garam, Udang Mayonnaise, Udang Goreng Gandum, Rice Noodle Soup, Ayam Goreng Thailand, Kepiting Soka Telur Asin, Sapi Bistik Sauce, Sapu Tahu Seafood, Sup Burung Dara, Hongkong Kailan 2 Rasa, Tahu Jamur Shimeji, Ikan Tim, Chicken Kung Pao, Capcai/Tumis Sayuran, Kodok Goreng Saus Mentega, Sup Asam Pedas, dan Kepiting Singapore & Mantau. Dilengkapi dengan step by step agar bisa mudah untuk cara mempraktikkannya.

Kursus Masak Ny. Liem merupakan tempat kursus masak yang sangat terkenal di kota Bandung dengan jumlah murid mencapai ribuan, tersebar di seluruh Indonesia. Resep-resep yang diajarkan di kursus Ny. Liem sangat diminati para pecinta dan praktisi boga, dan telah menjadi resep andalan puluhan usaha boga para alumninya.



Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Gedung Kompas Gramedia Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gpu.id



Harga P. Jawa Rp88.000