

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI
Pemasangan Iklan
081-2296-5678

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

theManohara Food To Go Bali Ndeso

Beragam menu rekomendasi, hanya **Rp 39.000** net/paket
Min order 3 item, Free Delivery*

Info dan Pemesanan: 0856 4377 2335 / 081 866 2212



Nikmatnya Pecak Ikan khas Betawi

IKAN termasuk bahan baku makanan yang populer dan bergizi. Ikan yang digunakan pun, tidak melulu mesti menggunakan ikan laut sebagai menu olahannya.

Dengan sedikit olahan dan kreativitas, maka jadilah menu favorit khas pecak ikan yang lezat. Sayur pecak ikan gurame, memang dikenal telah menjadi makanan khas Betawi tempo dulu.

Namun, lantaran mananya harga ikan gurame, sayur pecak kemu-

dian banyak dimodifikasi menggunakan jenis ikan lainnya.

Hasilnya, sayur pecak ikan pun tetap terjaga kelezatannya. Hal itu lah yang dilakukan Teh Mila salah satu pemilik warung makan Teh Mila di Kawasan Tajur Halang Bogor.

Pelanggan Teh Mila semua kalangan, menu masakan berbahan ikan khas Betawi, selalu menyempatkan berkunjung ke warung makan miliknya itu.

Rata-rata dari mereka mengaku ingin merasakan sayur pecak Ikan Mas

Bahan-bahan untuk satu porsi:

- 1 ekor ikan mas buang sisik, buang isi perut.. kerut" lalu marinete dengan air jeruk nipis dan garam
- 1 gelas air (mendidih)
- Bumbu digongso di atas wajan tanpa minyak
- 3 cm kencur
- 1 ibujari jahe
- 7 btr bawang merah

tumbuk kasar

- 10 biji rawit merah
- 5 biji cabe kriting
- Sesuai selera garam, gula, penyedap

- 1 buah jeruk limau

Langkah pembuatan:

- Goreng ikan mas
- Tumbuk kasar cabe
- Masukkan bumbu gongso cukup tumbuk/ geprek saja, lalu brito garam, gula, penyedap
- Beri air mendidih
- Siram di atas ikan mas
- Tambahkan jeruk limau di atasnya. (ati)-d



#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid-19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Kaki Ayam Bumbu Lada Hitam

1. Kaki Ayam 500 gram
2. Air es secukupnya
3. Minyak goreng
4. Bumbu Instan lada hitam secukupnya
5. Margarine untuk menu mis

Bumbu geprek

1. Bawang putih 30 gram

2. Lada hitam 5 gram

Bumbu iris

1. Bawang bombay 100 gram

2. Cabe rawit 10 gram

atau sesuai selera

1. Bumbu cair
 2. Kecap manis secukupnya
 3. Kecap asin sesuai selera
 4. Kaldu cair secukupnya
- Bumbu urai
1. Garam secukupnya
 2. Kaldu bubuk 5 gram
- Proses masak
1. Kaki ayam di goreng sampai kering
 2. Masukkan dalam air es, sisihkan
 3. Siapkan margarin
 4. Tumis bumbu geprek hingga harum
 5. Masukkan bumbu iris
 6. Aduk rata
 7. Masukkan bumbu cair
 8. Aduk rata
 9. Masukkan kaki ayam yg di rendam air es
 10. Aduk rata hingga bumbu meresap
 11. Tambahkan sedikit kaldu cair
 12. Ungkep sampai kaki ayam benar2 lunak dan kuah menyusut
 13. Masukkan bumbu lada hitam instan
 14. Evaluasi rasa
 15. Angkat
 16. Hidangkan



Udang Goreng Sambel Bawang

Bahan

1. Udang 500 gram, cuci bersih, belah punggungnya, cuci dengan perasan jeruk nipis, sisihkan
2. Minyak untuk mengoreng
3. Kaldu bubuk 15 gram

Bumbu halus sambel bawang

1. Cabe rawit merah 100 gram
2. Bawang 25 gram
3. Garam 5 gram
4. Bumbu masak sesuai selera

Proses

1. Rendam udang dg kaldu bubuk 15 menit
2. Goreng setengah matang,
3. Masukkan bumbu halus
4. Goreng hingga garing dan sambel bawang menyatu dengan udang
5. Setelah kering, angkat
6. Hidangkan



Kare Pedas Iga Sapi

Bahan

1. Iga tulang Sapi 1 kg, rebus dengan geprek jahe dan daun salam hingga setengah matang
2. Santan kental 250 ml
3. Santan cair 750 ml
4. Minyak untuk menumis

Bumbu halus

1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 50 gram
4. Kunir bubuk 5 gram
5. Merica bubuk 5 gram
6. Kemiri 25 gram
7. Garam 10 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu geprek

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang

Bumbu urai

1. Daun salam 2 lembar
2. Daun jeruk 3 lembar
3. Gula merah sesuai selera

Proses

1. Tumis bumbu halus hingga harum
2. Masukkan bumbu geprek, aduk rata
3. Masukkan bumbu urai, aduk rata
4. Masukkan Iga tulang aduk hingga bumbu tercampur rata dan

