

KULINARIA

LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER

OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

Kids Cooking Class
cupcake, doughnut, pizza, or cookies

BENEFIT:

1. Cooking Class
2. Lunch
3. Rental apron and chef's hat
4. Hand gloves
5. Certificate
6. Free kids photos

IDR 125K
MINIMUM 10 PAX

0817 0362 7777
www.kjhoteljogja.com

Socialite PACKAGE

START FROM
Rp 47.777 nett

BENEFITS :

- ✓ Free usage Venue
- ✓ Minimum order 15 persons
- ✓ Buffet Menu Selection

Info & Reservation :
0274-2836333
0813 3838 2399

* Term & condition applied

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

Kulinaria

Hotel - Oleh-oleh - Restoran - Tour & Travel - Cafe - Kuliner

Setiap Minggu hanya di Kedauletan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN 08122965678

#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.

Sop Pedas Ikan Kakap

- Bahan:

 1. Ikan kakap 1kg
 - Bersihkan dan rendam dengan air jeruk lemon kurlab 30 menit
 2. Air 2 liter
 3. Kaldu bubuk 15 gram
 4. Garam 5 gram
 - 5.Tomat 100 gram potong dadu
 6. Cabai rawit sesuai selera
 7. Daun kemangi sesuai selera
 8. Air asem dari 5 mata
- Bumbu Iris dadu:

 1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Cabai hijau 100 gram
- Bumbu urai:

 1. Daun salam 2 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Sere 3 batang geprek
 - 4.Jahe 1 ruas ibu jari geprek
- Proses pembuatan:

 1. Kukus ikan 15 menit angkat sisihkan
 2. Air direbus
 3. Tuangkan bumbu Iris dan bumbu urai
 4. Rebus hingga mendidih
 5. Tambahkan bumbu yang lain
 6. Masukkan ikan
 7. Aduk perlahan agar ikan tidak hancur
 8. Tambahkan cabai rawit, tomat
 9. Evaluasi rasa
 10. Tambahkan kemangi
 11. Angkat dan hidangkan

- Bahan:

 1. Bahan bandeng 1 kg bersihkan
 2. Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng dan menumis bumbu
 3. Air 500 ml
 4. Gula putih 10 gram
 5. Merica 3 gram
 6. Ketumbar bubuk 3 gram
 7. Kunyit bubuk 3 gram
 - 8.Kemiri 30 gram
 - 9.Garam 5 gram
 - 10.Kaldu bubuk 10 gram
- Bumbu urai:

 1. Salam 2 lembar
 2. Daun jeruk 4 lembar
 3. Sere 3 batang geprek
 4. Jahe satu ruas ibu jari geprek
 - 5.Tomat 100 gram potong dadu
 6. Daun kemangi sesuai selera
 - 7.Cabai rawit utuh sesuai selera
- Bumbu halus

 1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Cabai merah besar 100 gram
- Proses pembuatan:

 1. Ikan di balur dengan air jeruk nipis
 2. Goreng garing sisihkan
 3. Tumis bumbu halus sampai harum
 4. Masukkan bumbu urai
 5. Aduk hingga merata dan harum tambahkan gula putih aduk merata
 6. Tambahkan air
 7. Biarkan mendidih
 8. Aduk rata
 9. Masukkan ikan
 10. Biarkan meresap
 - 11.Masukkan tomat potong dan aduk
 - 12.Evaluasi rasa
 - 13.Masukkan daun kemangi dan cabe rawit utuh
 14. Aduk rata
 - 15.Angkat dan sajikan



Kare Telur Tahu

- Bahan:

 1. Telur 8 butir
 - Rebus hingga matang dinginkan kupas dan sisihkan
 2. Tahu magel 6 buah cuci bersih sisihkan
 3. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
 4. Air santan kental 1000 ml
 5. Gula merah 50 gram
- Bumbu halus:

 1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Kunyit bubuk 5 gram
 4. Ketumbar bubuk 5 gram
 6. Garam 5 gram
 7. Kaldu bubuk 15 gram
 8. Kemiri 30 gram
- Bumbu urai:

 1. Salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Sere 3 batang geprek
 4. Lengkuas 1 ruas ibu jari geprek
- Proses masak:

 1. Tuangkan minyak goreng
 2. Masukkan bumbu halus aduk sampai harum
 3. Masukkan bumbu urai
 4. Aduk sampai merata dan harum
 5. Masukkan telur dan tahu aduk terus hingga bumbu merata dan meresap
 6. Tambahkan santan aduk terus
 7. Biarkan mendidih dan bumbu meresap ke dalam telur dan tahu
 8. Evaluasi rasa
 9. Angkat dan sajikan

