

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL



INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

KJ HOTEL
Luxury in Style

STAY & GRILL

IDR 400K Net/ room/ night

STAY 1 (ONE) NIGHT IN DELUXE ROOM INCL.BREAKFAST FOR 2 PAX
FREE BBQ DINNER FOR 2 PAX. EVERY SATURDAY
*ADDITIONAL BBQ DINNER IDR 55K/ PAX

☎ 0817 0361 7777 / 0811 283 1723

www.kjhoteljogja.com

AVEON

Paket Akad
Rp 6.500.000
for 30 pax

Benefit:

- ♥ Menu Buffet for 30 pax
- ♥ Room Deluxe 1 Night
- ♥ Venue 2 hours
- ♥ Room Superior 1 Night
- ♥ Simple Decoration
- ♥ Free LCD and Screen
- ♥ Free Standard Soundsystem

Info & Reservation :
☎ 0274-2836333 ☎ 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta | @aveonhotelyogyakarta | www.aveonhotelyogyakarta.com

Kedaulatan Rakyat
Kulinaria

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

Setiap Minggu
hanya di
Kedaulatan 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.

Sate Daging Sapi Kombinasi

- Bahan:**
1. Daging sapi bagian has dalam 1 kg
 2. Paprika, timun, cabai hijau, buncis untuk kombinasi potong sesuai selera
 3. Tusuk sate secukupnya.
 12. Margarin secukupnya
- Saos pelengkap**
1. Kecap manis secukupnya
 2. Irisan cabai hijau
 3. Irisan bawang merah
 4. Campurkan semua bahan
- Bumbu perendam haluskan**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Garam 5 gram
 4. Kaldu bubuk sapi 15 gram
 6. Gula pasir 10 gram
 7. Ketumbar 5 gram
 8. Merica 5 gram
 9. Daun jeruk purut 5 lembar
 10. Kecap manis 50 ml
 11. Sedikit kecap asin
- Proses:**
1. Daging dipotong-potong sesuai selera
 2. Rendam 30 menit dengan bumbu perendam
 3. Tusuk sesuai selera bisa ditambahkan garnis
 4. Panggangi oles-oles bumbu perendam sampai matang
 5. Hidangkan dengan saos pelengkap



Ayam Goreng Krispy

- Bahan:**
1. Filet ayam bagian dada 1kg potong sesuai selera
 2. Tepung bumbu
 3. Es batu
 4. Minyak untuk menggoreng secukupnya

- Bahan perendam:**
1. Bawang bubuk 10 gram
 2. Kaldu bubuk ayam 10 gram
 3. Merica 5 gram
 4. Telur 2 butir
 5. Kecap asin 5 ml

- Proses masak:**
1. Bumbu rendaman diberi es batu
 2. Ayam direndam 30 menit
 3. Gulungkan ke dalam tepung bumbu berulang-ulang hingga nampak berkeriting
 4. Goreng sampai kuning
 5. Lakukan sampai semua ayam habis
 6. Hidangkan



Kerang Bumbu Kuning

- Bahan:**
1. Kerang 1 kg bersihkan cuci dengan air geprekan jahe tiriskan
 2. Air 2000 ml

- Bumbu halus:**
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Merica bubuk 5 gram
 4. Kuning bubuk 5 gram
 5. Kaldu bubuk 15 gram
 6. Garam 5 gram

- Bumbu urai:**
1. Daun salam 3 lembar
 2. Daun jeruk 5 lembar
 3. Sere 3 batang geprek
 4. Jahe 1 ruas jari geprek

- Proses:**
1. Didihkan air
 2. Masukkan bumbu halus dan bumbu urai
 3. Biarkan mendidih
 4. Masukkan kerang
 5. Biarkan meresap
 6. Evaluasi rasa
 7. Angkat
 8. Hidangkan

