

KULINARIA

LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

PATRA
MALIJOBORO

1 OKTOBER - 31 DESEMBER 2021

HOME "DUSTY GO" CLEANING

HOME CLEANING / COLD FOGGING / DEEP CLEANING
START FROM IDR. 100.000/HOUR

*Minimal Order 2 hour
*Discount 15% min transaction IDR 500.000
*T&C Applied

PREVENTION CORONAVIRUS

Patra Malijoboro
Jln. Sosrowijayan No. 35, Yogyakarta
+62 274 5012 177 | 0811 1456 060
reservation.malijoboro@patra.jasa.com
@patramalijoboro

www.patra-jasa.com

Tour & Travel
Kaerindo Wisata

Melayani dengan Sepenuh Hati

Head Office :
JL. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedaulatan Rakyat) - Jogjakarta
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com
email: kaerindowisata.co.id

MENYEDIKAN :

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

PAKET DOMESTIK

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

PAKET WISATA MANCANEGERA

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG

Kedaulatan Rakyat
Kulinaria

Hotel

Restoran

Cafe

Oleh-oleh

Tour & Travel

Kuliner

Setiap Minggu
hanya di
Kedaulatan Rakyat

Tampilan Nasi Pindang.

SEMARANG boleh dikata telah menjadi gudangnya kuliner nusantara. Namun demikian banyak pula kuliner khas yang melegenda dan tidak ada di sembarang tempat. Misalnya Nasi Pindang. Orang sering menganggap, Nasi Pindang adalah nasi dengan lauk ikan pindang. Padahal yang dimaksud ini bukan lah kuliner olahan dari ikan laut atau ikan pindang (semacam salem).Melainkan kuliner olahan dari daging kerbau atau sapi.

Citarasa Khas Nasi Pindang

Nasi Pindang awal mulanya merupakan masakan olahan masyarakat Kota Kudus. Di Kudus banyak dijumpai Nasi Pindang. Yang khas dari olahan makanan ini adalah berkuah hitam yang dibumbui isi biji kluak. Kuahnya terdapat daun so atau daun mlinjo muda. Adapun daging yang digunakan di Kudus adalah daging kerbau. Sedangkan di luaran Kudus, daging yang digunakan Sapi. Nasi Pindang otentik asli Kudus dan tak lepas dari sejarah. Konon di Kudus masyarakatnya tidak pernah menggunakan daging Sapi sebagai makanan. Ini merupakan pesan warisan dari ulama Sunan Kudus untuk menghormati dan menghargai masyarakat Hindu yang mensucikan Sapi di Kudus pada masa itu. Ini pun dipatuhi sampai sekarang. Di Kota Semarang ada Nasi Pindang yang cukup melegenda dari dulu. Di tahun 1970-an sampai tahun 2000, sangat terkenal Nasi Pindang Petudungan, di jalan MT Haryono dekat Jalan Petudungan. Seiring waktu, pemilik dan penjual meninggal, akhirnya mewariskan pada anak keturunannya dan yang kini masih eksis membuka warung

sama dengan nama Nasi Pindang Pak Ndut di Jalan Stadion Selatan Semarang. Hanya saja, di Kota Semarang ini menggunakan daging sapi, bukan kerbau. Mengingat sulit dan mahalnya daging kerbau di Semarang. Masih seperti cikal bakalnya dulu, Nasi Pindang ini dilengkapi lauk tambahan seperti Gorengan Otak Sapi, jeroan berupa iso (usus), babat, paru, asren (limpa) juga ati. Ada juga telur ayam, perkedel kentang, kerupuk udang dan olor (sumsum tulang belulang). Cita rasa Nasi Pindang ini selain gurih juga terdapat aroma khas kluwak. Jelas ini sensasi masakan khas Jawa yang masuk dalam masakan baheula alias kuno. Tak banyak lagi masakan tradisional yang mengenakan kluak sebagai bumbu dasar. Bahkan bisa dihitung dengan jari yang salah satunya adalah Brongkos yang masih banyak dijumpai di Jogja (Sleman). Siapapun yang penasaran dengan Nasi Pindang, bila bertandang ke Kota Semarang bisa singgah di Jalan Stadion Selatan dan menemukan Nasi Pindang Pak Ndut.

Potongan Limpa dan Babat

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid19 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.

Udang Saos Padang

Bahan:

1. Udang 1 kg, bersihkan dan cuci dg perasan jeruk nipis,ungkep sebentar,sisihkan
2. Jagung manis, 250 gram, potong2 rebus, sisihkan
3. Minyak untuk menumis
4. Air secukupnya

Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 100 gram
4. Tomat 100 gram
5. Saos tomat 3 sdm
6. Kaldu bubuk 10 gram
7. Lada 5 gram
8. Gula putih 20 gram
9. Kunyit 2 gram

Bumbu urai:

1. Daun jeruk purut 5 lembar
2. Daun bawang 50 gram, potong2

Bumbu geprek:

1. Jahe 1 ruas ibu jari

Proses pembuatan:

1. Siapkan Minyak goreng
2. Tumis bumbu halus,hingga harum
3. Tambahkan bumbu geprek, aduk merata
4. Tambahkan Daun jeruk aduk rata
5. Masukkan jagung, aduk rata hingga meresap
6. Masukkan udang,aduk rata
7. Masukkan irisan Daun bawang,aduk rata
8. Evaluasi rasa
9. Angkat,hidangkan

Ikan Goreng Sambal Matah

Bahan:

1. Ikan kembung 500 gram (jenis sesuai selera), cuci bersih dengan perasan air jeruk nipis, marinasi kurleb 30 menit, goreng kering

Bahan Sambal:

1. Bawang merah 100 gram
2. Cabe rawit merah 100 gram , iris sesuai selera
3. Cabe rawit hijau 50 gram , iris sesuai selera
4. 2 batang sere iris tipis
5. Tomat 100 gram potong dadu
6. Air jeruk nipis 1 sdt
7. Garam secukupnya
8. Minyak goreng secukupnya

Proses pembuatan:

1. Semua bahas di campur jadi satu
2. Siram dengan minyak panas
3. Evaluasi rasa
4. Siram ke dalam ikan goreng yang sudah diplating
5. Hidangkan

Ayam Nanking

Bahan I

1. Ayam cingcang 500 gram
2. Udang cingcang 250 gram
3. Telor 1 butir
4. Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

1. Bawang bubuk 5 gram
2. Kaldu bubuk 5 gram
3. Lada 3 gram

Bahan urai:

1. Tepung sagu 10 gram
2. Terigu 20 gram

Proses pembuatan:

1. Campur ayam cingcang dan udang cinhcang, aduk merata
2. Masukkan bumbu halus , aduk rata
3. Masukkan telur, aduk rata
4. Evaluasi rasa
5. Tipiskan adonan sesuai selera
6. Goreng garing
7. Potong2 sesuai selera
8. Hidangkan dengan di siram saos

Bahan II Saos:

1. Air 500 ml
2. Bawang bubuk 5 gram
3. Lada halus 3 gram
4. Gula putih 20 gram

5. Saos tomat 3 sdm
6. Maizena, secukupnya cairkan

Proses pembuatan:

1. Didihkan air
2. Masukkan semua bahan, kecuali Maizena
3. Setelah mendidih, Evaluasi rasa
4. Kentalkan dengan Maizena
5. Angkat
6. Siram ke dalam bahan I yang sudah di plating