

## KULINARIA LEISURE

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



INFORMASI  
PEMASANGAN IKLAN  
**081-2296-5678**



**SUPER SAVER  
PROMO**

Superior room  
IDR 350.000 / Net/ Room/ Night  
Incl. Breakfast for two persons  
Valid until 20<sup>th</sup> December 2020  
Jl. Parangtritis No.120 (Prawirotaman) Yogyakarta 55143  
+62 274 2872 777 | +62 817 0362 7777  
@rsvelkjhoteljogja.com @kjhoteleyogakarta @KJ Hotel Yogyakarta @ILA Kitchen Jogja  
www.kjhoteljogja.com



**Romantic Dinner**  
IDR 500.000 / Couple  
Benefit:  
» Dinner Set Menu for 2 Pax  
» Full Decoration Romantic  
» Full Candle Light  
» Best Venue at Pool and Garden  
» Free Frame Photo  
» Free Hand Bouquet  
» Blasting at Social Media  
Aveon Hotel Yogyakarta  
Info & Reservation : 0274-2836333 | 0813 3838 2399  
aveonhotelyogyakarta | aveonhotelyogyakarta | www.aveonhotelyogyakarta.com



**Kulinaria**  
- Hotel - Oleh-oleh  
- Restoran - Tour & Travel  
- Cafe - Kuliner  
Setiap Minggu hanya di  
**Kedauulatan Rakyat**  
INFO PEMASANGAN IKLAN | 08122965678

## #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.

### Gule Kepala Ikan Kakap

Bahan:  
1. Bahan 1 kepala ikan kakap bersihkan  
Balur dengan air jeruk nipis  
2. Santan kental 2000 liter  
3. Minyak untuk menumis

Bumbu halus:  
1. Bawang merah 100 gram  
2. Bawang putih 50 gram  
3. Merica bubuk 5 gram  
4. Ketumbar bubuk 5 gram  
5. Kunir bubuk 10 gram  
6. Kemiri 5 butir  
7. Garam 5 gram  
8. Kaldu bubuk 15 gram  
9. Cabai merah 50 gram

Bumbu geprek:  
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari  
2. Jahe 1 ruas ibu jari

Bumbu urai:  
1. Daun jeruk 5 lembar  
2. Daun salam 3 lembar

3. Sere 3 batang  
4. Daun kunir 3 lembar  
5. Kapulogo 5 butir  
6. Cengkeh 5 butir  
7. Gula merah 20 gram

Proses Pembuatan:

1. Kukus kepala ikan kakap hingga matang sisihkan
2. Tumis bumbu halus bumbu halus
3. Aduk sampai harum
4. Tambahkan bumbu urai aduk rata
5. Tambahkan santan
6. Aduk terus jgn sampai santan pecah
7. Setelah mendidih masukkan kepala ikan kakap
8. Aduk perlahan hingga meresap bumbunya
9. Evaluasi rasa
10. Hidangkan

Bahan:

1. 1 kg daging sapi yang berlemak
2. Rebus 1/2 matang
3. Potong2 sesuai selera
4. Kaldu cair sapi sisikan kira 500 ml sisihkan

2. Minyak untuk menumis

Bumbu giling kasar:  
1. Bawang merah 100 gram  
2. Bawang putih 50 gram  
3. Cabe besar 100 gram  
4. Rawit 200 gram (sesuai selera)  
5. Garam 5 gram  
6. Kaldu sapi 15 gram

Bumbu urai:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Daun salam 3 lembar
3. Daun jeruk 5 lembar
4. Cabe rawit 100 gram
5. Gula merah 50 gram

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu kasar sampai harum
2. Tambahkan bumbu urai aduk sampai merata
3. Masukkan daging aduk terus sampai daging meresap

### Oseng Mercon Daging Sapi

4. Tambahkan kaldu cair
5. Biarkan sampai mendidih
6. Evaluasi rasa
7. Angkat
8. Hidangkan



### Sosis Balut Filet Ayam

Bahan:

1. Sosis ayam 10 biji potong menjadi 2 bagian
2. Masing2 ujung belah 4 jangan sampai putus
2. Filet ayam dada
3. Iris tipis memanjang ukuran filet lebih kecil dari potongan sosis
3. Tepung panir 1/4 kg
4. Minyak goreng secukupnya

Bumbu halus:

1. Bawang 10 gram
2. Merica bubuk 3 gram
3. Kaldu bubuk 5 gram
4. Telor 1 butir

Proses pembuatan:

1. Filet ayam campur dengan bumbu halus
2. Balutkan ke dalam sosis yang sdh di potong
3. Gulungkan ke dalam tepung panir

Sampai bahas habis

4. Goreng sampai kekuningan

5. Angkat

6. Hidangkan



Jika suka tambahkan saos cabe atau tomat sebagai pelengkap

### Mie Goreng Jawa

Bahan:  
1. Mie kuning siap pakai 3/4 kg

2. Mie putih 1/4 kg rendam tiriskan

3. 1 ekor ayam kampung muda rebus lunas pisahkan dg kuahnya (kuah untuk Kaldu) dan ayam potong atau suwir sesuai selera

4. Minyak untuk menumis

5. Daun seledri scpk untuk taburan

6. Bawang merah goreng untuk taburan

7. Telor bebek 6 butir kocok

8. Kecap manis secukupnya

Bahan iris

1. Kol 1/2 kg
2. Sawi caisin 1/2 kg
3. Loncang 1 ons
4. Tomat 1 ons

Bahan halus

1. Bawang putih 50 gram
2. Merica bubuk 5 gram
3. Kemiri 5 butir
4. Ebi 5 ekor
5. Udang segar bersih 50 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram
7. Garam 10 gram

Pelengkap

1. Cabe rawit
2. Acar

Proses

1. Bumbu halus di beri sedikit kuah ayam
2. Panaskan minyak
3. Masukan kocokan telor goreng acak aduk sisihkan
4. Lanjutkan tumis bumbu halus
5. Masukan ayam sayuran, telor acak aduk dan bumbu 2 lsinya
6. Aduk rata
7. Masukan kaldu cair
8. Biarkan mendidih
9. Evaluasi rasa
10. Masukan mie
11. Tutup sebentar
12. Aduk2
13. Tambahkan kecap manis
14. Hidangkan dg pelengkap

