

KULINARIA LEISURE

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

INFORMASI PEMASANGAN IKLAN

081-2296-5678



Wedding Package
Start from
Rp. 17.499.000,-
Inclusive: - Buffet Prasmanan 150 pax - Free Venue
- Free Sound System - Free Stall
- Free Honeymoon Room
Intimate Akad
Start from
Rp. 3.299.999,-
for 30 pax
Inclusive: - Free Venue, Buffet, Deluxe Room, Standard Sound System
Electricity, Free Stall, Transit Room, Guest book
Free Parking Area
0274 - 433 2772 / 2992
Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281



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 WISATA MANCANEGARA
• BANGKOK PATTAYA
• HONGKONG MACAU
• BEIJING TIANJIN
• VIETNAM
• MALAYSIA
• SINGAPORE
• KOREA
• AUSTRALIA
• JEPANG
PAKET DOMESTIK
• JOGJA CITY TOUR
• DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
• BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
• JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU



Kedaulatan Rakyat Kulinaria
- Hotel - Oleh-oleh
- Restoran - Tour & Travel
- Cafe - Kuliner
Setiap Minggu hanya di Kedaulatan Rakyat

#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.

Lontong Ayam Siram Sayur



Bahan I

Ayam Opor:

1. Lontong 10 biji (beli siap saji)
2. Ayam kampung 1 kg, potong sesuai selera
3. Santan cair kurleb 2000 ml dari 1 butir kelapa
4. Santan kental 250 ml
5. Minyak untuk menumis

Bumbu halus:

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

Bumbu geprek :

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

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Gula merah 50 gram

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu halus

sampai harum

2. Masukkan bumbu geprek, aduk rata
3. Masukkan bumbu urai, aduk merata
4. Masukkan ayam
5. Ungkep dg sedikit kuah, aduk terus hingga meresap bumbu kedalam ayamnya
6. Tuang kaldu cair aduk2
7. Biarkan mendidih dan kuah menyusut
8. Masukkan santan kental
9. Evaluasi rasa
10. Angkat, sisihkan

Bahan II Sambel Goreng Labu Siam:

1. Labu siam 1kg, potong sesuai selera, cuci bersih
2. Santan 2000 ml
3. Minyak untuk menumis

Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah halus 100 gram
4. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu geprek :

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

Bumbu urai:

1. Daun salam 2 lembar
2. Gula merah 50 gram

Bumbu iris:

1. Cabe merah 50 gram

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Tambahkan bumbu geprek, aduk rata
3. Masukkan bumbu iris, aduk rata
4. Tuangkan santan
5. Aduk2 terus sampai mendidih dan jangan sampai santan pecah
6. Masukkan labu siam
7. Biarkan mendidih dan labu siam lunak
8. Evaluasi rasa
9. Angkat, sisihkan

Cara menghidangkan:

1. Potong2 lontong
2. Plating ke dalam piring
3. Tuangkan opor ayam
4. Siram dengan sambel goreng labu siam
5. Hidangkan

Iga Sambel Bawang

Bahan :

1. Iga 1 kg ,potong sesuai selera, rebus, sisihkan
2. Kaldu cair secukupnya

Bumbu iris:

1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Tomat 100 gram
4. Cabai hijau 100 gram

Bumbu urai:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Daun salam 3 lembar
3. Asem kurleb 5 mata
4. Garam 1 Sdt
5. Kaldu bubuk 1 sdm

Bahan sambel bawang:

1. Cabe rawit 100 gram
2. Bawang 25 gram
3. Garam 5 gram
4. Minyak goreng secukupnya

Proses sambel bawang:

1. Minyak goreng di panaskan
2. Cabai rawit dan bawang putih, garam di haluskan, siram dengan minyak panas, sisihkan

Proses Iga:

1. Tuang Iga beserta seluruh Bumbu (kecuali cabe hijau dan tomat)



2. Rebus hingga mendidih dengan api kecil
3. Biarkan hingga bumbu meresap ke dalam iga

4. Koreksi rasa
5. Masukkan tomat dan cabai
6. Hidangkan dengan sambel bawang

SENSASI KULINER MALAM DI WONOSOBO

Nikmati Lezatnya Puyuh Goreng Dansa

BERKUNJUNG di kota dingin Kabupaten Wonosobo Provinsi Jawa Tengah, rasanya belum lengkap jika belum merasakan sensasi kulineran malam di kawasan selasar emperan depan Pasar Induk tepatnya di Jalan A Yani Wonosobo. Salah satu yang patut dicoba adalah kuliner 'Puyuh Goreng Dansa' ala Muhammad Anis Setya Bhakti yang akrab disapa Mas Mamik.

Bukan hanya aroma masakan Puyuh Goreng Dansa yang menggugah selera, tapi rasanya juga mantap dan pas di lidah. Tak heran jika warung PKL milik Mas Mamik ini selalu menjadi jujugan masyarakat Wonosobo maupun para pelancong yang kebetulan sedang berlibur menikmati indahnnya Kota ASRI ini.

Kelembutan daging Puyuh Goreng Dansa khas Wonosobo yang dilengkapi dengan sambal tomat dan lalapan daun kemangi dan mentimun muda ini, membuat rasanya luar biasa nikmat menggugah selera. Sensasi kelezatan rasanya pun mampu mengundang banyak pengunjung untuk nekat ke luar malam menerosobos hawa dingin Wonosobo pada malam hari, demi bisa menikmati kelezatan masakan berbahan dasar burung puyuh tersebut.

Bukan hanya rasanya yang enak, tetapi porsinya juga mantap. Setiap porsi terdapat sepasang atau dua burung puyuh utuh yang terlihat seperti sedang berdansa, sehingga banyak pengunjung yang menyebut kuliner khas Wonosobo ini dengan sebutan 'Puyuh Goreng Dansa'.

Menurut Mas Mamik, sebelum digoreng, daging burung puyuh dimasak dan dibumbui terlebih dahulu, sehingga setelah digoreng bumbu gurihnya mampu meresap sampai ke tulang, dan semakin menambah sensasi bagi yang menyantapnya. Meski dagingnya kecil, namun jangan khawatir karena di tangan Mas Mamik, serat daging burung puyuh bisa lebih empuk dan mudah dipisah dari tulang.

Selain itu, daging burung puyuh yang digunakan adalah daging burung puyuh pilihan dengan kualitas cukup baik. Rasanya sangat gurih karena dalam meracik bumbunya juga tidak dilakukan asal-asalan. Ia selalu memperhatikan takaran bumbu yang pas. Termasuk dalam membuat sambal tomat, selalu dipilih bahan berkualitas. Hal itu dilakukannya untuk menjaga kesempurnaan rasanya.

Bukan hanya itu saja, Puyuh Goreng Dansa ala Mas Mamik yang disajikan juga begitu empuk, gurih, dan kulitnya pun begitu lembut dan nikmat. Selain itu, nasi putih yang disajikan hangat-hangat semakin menambah selera untuk melahap kenikmatan kuliner Puyuh Goreng Dansa yang berada di selasar pojok Utara emperan depan Pasar Induk Wonosobo ini.

Warung makan Mas Mamik yang selalu dipadati pembeli ini, tak hanya melayani pelanggan di warung makan saja, tapi juga bisa menerima pesanan dalam jumlah kecil maupun besar. Baik untuk pertemuan rapat di kantor maupun keperluan keluarga. "Banyak pegawai kantor yang mau rapat, maupun warga yang sedang menggelar hajatan, pesan menu Burung Goreng Dansa di sini", ujar Mas Mamik.

(Ariswanto)



Puyuh Goreng Dansa siap saji.

KR-Ariswanto