

Halalin aja dulu...

AKAD PACKAGE

IDR 7.500.000/net
(Maximum 25 pax)

Jl. Parangtritis No. 120 (Prawirodaman) Yogyakarta 55143
☎ +62 274 2872 777 ☎ +62 817 0362 7777
✉ rsv@kjhoteljogja.com @kjhotelyogyakarta KJ Hotel Yogyakarta JILA Kitchen Jogja

www.kjhoteljogja.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

AVEON HOTEL
BY DAYANA INTERNATIONAL

Blessing Wedding

AVEON HOTEL YOGYAKARTA
IDR 8.500.000,-

with Standard Procedure COVID - 19

BENEFITS:

- ✓ FREE Meeting Room Rental 3 hours
- ✓ 30 Portion of Buffet Menu
- ✓ Appetizer and salad, Soup, Main Dishes (Chicken Fish, Meat), Desserts (Fruits, Ice, Pudding)
- ✓ Beverage Corner (Mineral Water, Infused Water, Ice Tea, RTD Juice 2 kinds)
- ✓ FREE 2 kinds Stall (Bakso & Siomay)
- ✓ FREE Standard Sound System
- ✓ FREE Parking Area for Bride & Family
- ✓ FREE LCD, Screen
- ✓ FREE WI-FI
- ✓ 1 (one) Voucher Superior Room for 1 Night

Information & Reservation :
0274-2836333 / 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

krjogja.com

Lebih Mengerti Jogja

dari **JOGJA** untuk **DUNIA**

Redaksi:
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46
Yogyakarta 55232
redaksi@krjogja.com
Telp : +62-274 315 5542

Iklan:
iklan@krjogja.com
Telp : +62-274 550 892
Fax : +62-274 550 890

www.krjogja.com

WISATA KULINER

JOGJA

Selamat Datang di SENTRA MAKANAN KMS GUDAG

Kedaulatan Rakyat Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di **Kedaulatan 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.

Pesmol Bandeng

Bahan:

1. Ikan bandeng segar 1 kg bersihkan
Cuci dengan air jeruk nipis tiriskan goreng garing
2. Santan cair 1500 ml
3. Locang 2 batang iris serong
4. Bombay 100 gram potong dadu
5. Tomat 100 gram potong sesuai selera
6. Cabe rawit hijau dan merah 50 gram
7. Gula merah sesuai selera
8. Minyak untuk menumis sckp nya

Bumbu halus:

1. Bawang merah 75 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 50 gram
4. Kemiri 5 butir
5. Kunyit bubuk 5 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu geprek:

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

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 4 lembar

Proses:

1. Tumis bumbu halus sampai harus
2. Tambahkan bumbu2 lainnya aduk sampai merata
3. Tuangkan santan
4. Aduk2 sampai mendidih
5. Masukkan bandeng
6. Aduk perlahan agar ikan tetap utuh
7. Evaluasi rasa (me suka berkuah)
8. Hidangkan



Kepiting Kuah Rempah



Bahan:

1. Kepiting segar 1 kg bersihkan belah cangkangnya, rendam di air jahe geprek
2. Air 2000 ml
3. Bombay 100 gram potong dadu
4. Garam 5 gram
5. Kaldu bubuk 15 gram

Bumbu geprek;

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Sere 3 batang
4. Jahe 1 ibu jari

Bumbu urai;

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar

Proses:

1. Kepiting cuci bersih setelah di rendam air jahe
2. Kukus 5 menit
3. Angkat kepiting sisihkan
4. Rebus air
5. Tambahkan bumbu geprek dan bumbu lainnya
6. Masukkan kepiting
7. Biarkan sampai mendidih
8. Sekali kali di aduk
9. Evaluasi rasa
10. Hidangkan

Bola-bola Ayam Cingang

Bahan:

1. Ayam cingang 1 kg
2. Tepung berbumbu 50 gram
3. Telor 1 butir
4. Loncang 50 gram potong halus
5. Soon 250 rendam tiriskan potong kira2 3 cm
6. Kecap asin 1 sendok makan
7. Minyak Goreng secukupnya
8. Saos sambel (pelengkap)

Bumbu halus:

1. Bawang 25 gram
2. Merica bubuk 5 gram
3. Garam 5 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram

Proses:

1. Ayam cingang di campur dg bumbu halus sampai merata
2. Tambahkan soon aduk merata
3. Tambahkan loncang
4. Tambahkan kecap asin
5. Koong telur masukan aduk
6. Evaluasi rasa
7. Siapkan penggorengan
8. Bentuk bulat2 dg sendok
9. Goreng
10. Hidangkan dg saos sambel

