

KULINARIA

LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER

OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI PEMASANGAN IKLAN

081-2296-5678

Christmas Eve

BUFFET DINNER

Thursday, December 24<sup>th</sup>, 2020

@ ila Resto

07.00 pm - 10.00 pm

IDR 250K Net/ Couple    IDR 397K Net/ 4 pax

Barangrintis No. 120 (Prawirotaman) Yogyakarta

+62 274 2832 077    +62 811 283 723

www.kjhoteljogja.com

INTIMATE Wedding

BRONZE PACKAGE

IDR 12.000.000

nett/100pax

Includes:

Free Venue 3 hours

100 pax Full Menu

2 Food Stall

Food Test for 4 persons

Screen & Projector

Standard Soundsystem

Standard Lighting

Electricity up to 5000 watt

Bridal Room with Romantic Decoration

High Speed Internet Access

Special Room Rate for Family

More Information:

0274-2836333    0813 3838 2399

info@aveonhotelyogyakarta.com

aveonhotelyogyakarta

@aveonhotelyogyakarta

www.aveonhotelyogyakarta.com

The Alana

HOTEL & CONVENTION CENTER - YOGYAKARTA

BY ASTON

Maschera da Festa

New Year Party 2021

31 December 2020

From 9.30 PM to count down at Amartapura Plenary Hall

starts from IDR 1.158.000.-

( room | breakfast & dinner for 2 pax )

ITALIAN CUISINE GALA DINNER

Live Band Performances | Cabaret Show

For detail information : +62-813 3839 3818

Terms & Conditions Apply

yogyakarta.alanahotels.com

#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.

Pindang Asin Cabai Hijau

**Bahan:**

1. Ikan Pindang kurleb 6 ekor ( 1 kg )
2. Minyak untuk menumis dan menggoreng

**Bumbu Iris:**

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Bawang bombay 100 gram
4. Cabai hijau 100 gram
5. Cabai merah 50 gram
6. Tomat merah 100 gram

**Bumbu Urai:**

1. Garam 50 gram
2. Kaldu bubuk 10 gram
3. Daun Salam 2 lembar
4. Lengkuas 1 ibu jari geprek
5. Gula merah 30 gram

**Bumbu Cair:**

1. Kecap manis 20 ml
2. Kecap asin 10 ml
3. Sedikit air untuk meratakan bumbu

**Proses Pembuatan:**

1. Cuci bersih ikan pindang
2. Goreng kering ,sisihkan

3. Tumis bumbu iris
4. Aduk rata setelah setengah matang ,
5. Masukkan bumbu urai, aduk rata
6. Masukkan bumbu cair, aduk rata
7. Tunggu bumbu benar-benar sudah matang dan meresap
8. Evaluasi rasa
9. Masukkan ikan pindang
10. Aduk perlahan
11. Angkat
12. Hidangkan

Kakap Krispy

**Bahan:**

1. Filet Kakap 1 kg potong sesuai selera,cuci dg air jeruk nipis, sisihkan
2. Tepung Panir 500 gram
3. Telur 2 butir
4. Minyak untuk menggoreng
5. Tepung terigu 50 gram
6. Sedikit air

**Bumbu Halus:**

1. Bawang bubuk 20 gram

2. Garam 5 gram
3. Kaldu bubuk ayam 10 gram
4. Merica bubuk 5 gram

**Pelengkap:**

1. Saos cabai secukupnya

**Proses:**

1. Bumbu halus dicampur telur dan sedikit air , aduk rata
2. Campur terigu
3. Aduk rata
4. Evaluasi rasa
5. Masukkan irisan filet kakap ke dalam bumbu halus
6. Diamkan 30 menit
7. Ambil satu persatu filet kakap yang telah dibumbui, balurkan ke dalam tepung panir hingga merata, sisihkan disusun rapi hingga semua filet kakap terbalur rata dengan tepung panir
8. Siapkan alat penggorengan
9. Panaskan minyak
10. Kakap digoreng hingga kering kekuningan
11. Angkat tiriskan
12. Hidangkan dengan cocolan pelengkap saos sambel

Bandeng Isi

**Bahan:**

1. Ikan Bandeng 2 ekor kurleb 1 kg Pukul2 perlahan ikan bandeng agar daging terpisah dari kulit dan perlahan agar kulit bandeng tetap utuh. Keluarkan daging ikan bandeng melalui mulut ikan. Setelah keluar pisahkan daging ikan dengan durinya, sisihkan dagingnya.
2. Minyak goreng untuk menggoreng secukupnya
3. Telor 1 butir

**Bumbu Halus:**

1. Bawang 30 gram
2. Bombay 50 gram
3. Gula merah 20 gram
4. Kecap manis 30 ml
5. Kecap Inggris 5 ml
6. Tepung tapioka 5 gram
7. Tepung Panir 5 gram
8. Roti tawar 2 lembar
9. Garam 5 gram
10. Kaldu bubuk 10 gram
11. Merica bubuk 3 gram
12. Polo bubuk 1 gram
13. Susu Kental Manis 30ml

**Proses:**

1. Giling halus daging ikan dan bumbu

2. Tambahkan telur
3. Aduk sampai halus
4. Evaluasi rasa
5. Masukkan ke dalam perut ikan bandeng sampai penuh berbentuk
6. Kukus hingga matang
- kurang lebh 45 menit (cek kematanganya)
7. Angkat
8. Dinginkan
9. Goreng
10. Potong sesuai selera
11. Hidangkan

Ayam Goreng Kremes

**Bahan:**

1. Ayam kampung muda 1 ekor kurleb 1 kg Potong sesuai selera
2. Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng
3. Santan kental 2,5 liter

**Bumbun Halus:**

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar 5 gram
5. Merica 5 gram
6. Kunyit bubuk 3 gram
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram

**Bumbu Urai:**

1. Daun salam 3 lembar
2. Sere 3 batang geprek

**Bahan Kremes:**

1. Kaldu kuah Dari rebusan ayam 250 ml
2. Telur ayam 1 butir
3. Tepung beras 10 gram
4. Tepung Sagu 100 gram

**Proses:**

1. Rebus ayam dengan bumbu halus,bumbu urai dan santan dengan api kecil (orang jawa ungkep) dengan api sedang
2. Tutup dan sekali kali di aduk
3. Biarkan kuah menyusut hingga ayam lunak
4. Jika ayam sudah lunak,

- evaluasi rasa (kuah harus tersisa untuk bumbu kremes)
5. Angkat
6. Tiriskan ayam
7. Goreng sisihkan
- bahkan kaldu cair dari rebusan ayam
2. Evaluasi rasa
3. Goreng secara bertahap sesuai selera
4. Biarkan kering kekuningan
5. Angkat
6. Taburkan di atas ayam yg telah di goreng.