

KULINARIA

LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

PATRA MALIOBORO

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

ISO 9001

ISO 14001

ISO 22000

ISO 45001

ISO 50001

ISO 9001

ISO 14001

ISO 22000

ISO 45001

ISO 50001

www.patra-jasa.com

Patra Malioboro

Jln. Sosrowijayan No.35, Yogyakarta

+62 274 5012 177 | 0811 1466 060

reservation.malioboro@patra.jasa.com

@patramalioboro

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 MANCANEGERA

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

Bestik Kambing yang Segar

BICARA kuliner khas Semarang, pasti tak akan ada habisnya. Kali ini soal kuliner olahan daging kambing yang khas, dan jarang ditemukan di kota-kota lain selain Semarang.

Bestik Kambing, adalah kuliner olahan yang berasal dari Kampung Bustaman. Ciri kuliner ini, memiliki kuah kecap beraroma wangi margarin dan pala. Cita rasanya masis, gurih dan ada kecut-kecutnya (cuka/jeruk).

Bestik Kambing umumnya menggunakan daging yang berlemak, selain itu juga menggunakan hati, ginjal dan tetelan. Di dalam olahan ini ada kentang, irisan tomat dan disantap dengan daun slada segar. Bagi yang suka pedas, tinggal dibubuhi ulekan cabe sesuai keinginan dan taburan bubuk lada. Sedangkan yang suka rasa kecut segar bisa ditambahkan perasan jeruk nipis.

Kuliner bestik Kambing ini, banyak dijumpai di warung-warung yang ada di jalan MT Hartono atau Jalan Mataram.

Kira-kira di sekitaran Kampung Bustaman, tak jauh dari Kota Lama Semarang.

Di lain tempat tersebut, rasanya jarang ada. Di sepanjang Jalan Mataram kira-kira hanya ada 3 hingga 4 warung, antara lain Pak Untung, Pak Man Jinggo dan Pak Man. Semua warung selain menyajikan Bestik Kambing, juga menyajikan menu Sate Kambing, Tengking Balungan, dan ada pula Nasi Goreng Kambing.

Bumbu Margarin

Bagi yang penasaran dan belum berkesempatan singgah mencicipi Bestik Kambing, bisa membayangkan dulu dari cara memasaknya. Pak Man Jinggo, salah satu pemilik warung Bestik Kambing tak jauh dari jalan masuk Petudungan, membuka resep masakannya.

Bumbu utama olahan ini menurutnya irisan bawang merah, margarin, bubuk pala, bubuk merica, kecap manis, cuka dan penyedap rasa. Irisan bawang merah digoreng dengan margarin hingga layu

dan dicampur irisan tipis daging kambing yang berlemak. Hingga setelah matang, dibubuhi air cuka secukupnya agar daging terasa empuk, tidak amis dan meresap bumbu margarinnya.

"Bila daging sudah matang empuk merata masukkan potongan kentang yang sudah direbus dan beri kecap secukupnya, bubuhi bubuk lada serta campurkan potongan tomat untuk menambah cita rasa segar. Tambah garam dan penyedap rasa secukupnya sebelum ditambahkan air," kata Pak Man.

Jangan keburu diangkat ya. Cicipi dulu apakah cita rasanya sudah sesuai selera. Bagi yang suka asin bisa tambah garam. Yang pingin manis tambah kecap. Kalau ingin rasa kecut seger, bisa tambah cuka atau perasan jeruk nipis.

Bila sudah sesuai rasa yang diinginkan, silahkan taruh di mangkuk. Bubuhi lada bubuk secukupnya dan beri potongan daun lada segar di atasnya. Sekarang siap menyantapnya

KR-Chandra AN

Bestik Kambing yang seger dan lezat ini hanya ada di Semarang.

dengan nasi atau cukup dengan potongan kentangnya.

Tungku Arang

Menurut Pak Man, kuliner olahan daging kambing bernama Bestik Kambing ini olahan khas dari Bustaman, kampung tua bersejarah di Kota Semarang. Dulunya Kampung Bustaman dikenal sebagai tempat jagal kambing. Masyarakat sekitar yang dikenal sebagai ahli masak, mulai menciptakan masakan olahan yang dikemudian hari dikenal dengan Bestik Kambing.

Ada yang bilang nama ini diambil dari suara kibasan kipas tangan dan pletikan bara api dari arang yang digunakan memasak. Memang para warung Bestik Kambing ini, memasaknya masih menggunakan kompor tungku arang. Beberapa juga masih menggunakan kibasan kipas tangan untuk memanaskan bara arang. Pletikan bara arang pun juga masih terlihat, ketika si pemasak mengibaskan kipas untuk memanaskan bara arang saat memasak.

(Chandra AN)-f

#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.

Telur Gulung Krispy

Bahan I:

1. Telor 500 gram, beri sedikit garam goreng dadar tipis2
2. Minyak untuk menggoreng

Bahan II isi:

1. Ayam giling 250 gram
2. Tepung tapioka 10 gram
3. Telor 1 butir
4. Bawang bubuk 5 gram
5. Kaldu bubuk 5 gram
6. Irisan daun bawang 50 gram

Semua bahan aduk rata, evaluasi rasa, sisihkan

Bahan III :

1. Tepung terigu 250 gram
2. Tepung tapioka 10 gram
3. Tepung maizena 10 gram

4. Telor 1 butir
5. Bawang bubuk 5 gram
6. Kaldu bubuk 5 gram
7. Merica bubuk 2 gram
8. Air secukupnya

Semua bahan di campur, evakuasi rasa, untuk celupan telur gulung

Proses Pembuatan:

1. Telor yg sdh di dadar, di isi bahan II, kemudian di gulung, di potong2 sesuai selera, hingga semua telur habis
2. Panaskan minyak goreng
3. Celupan gulung telur yg sedang di potong satu persatu
4. Goreng hingga kering
5. Angkat
6. Hidangkan

Udang Ayu

Bahan

1. Udang 1 kg, isi kurleb 50 - 60 Ekor

Bersihkan dan belah punggungnya, luruskan

Bumbu Marinasi

1. Bawang bubuk 10 gram
2. Royco 10 gram
3. Merica bubuk 3 gram
4. Paprika bubuk 5 gram

Bumbu urai

1. Oregano 2 gram

Bahan pelengkap

1. Saos cabe secukupnya
2. Mayonis secukupnya

Proses

1. Udang yg sudah di bersihkan dimarinasi kurleb 30 menit, tiriskan
2. Sisa kuah marinasi di campur dengan tepung terigu aduk rata
3. Tambahkan air secukupnya, aduk rata
4. Tambahkan telur kocok, aduk rata
5. Tambahkan bahan urai ,aduk rata
6. Evaluasi rasa
7. Celupkan udang satu persatu, kemudian di balurkan kedalam tepung panir sampai merata , semua udang hingga selesai
8. Goreng udang hingga kering
9. Angkat
10. Hidangkan dengan saos pelengkap

Perkedel Ikut

Bahan:

1. Kentang Instan 500 gram
2. Ayam cingcang 200 gram
3. Air panas 1000 ml
4. Telor 4 butir
5. Margarine 250 gram
6. Minyak goreng

Bumbu halus :

1. Bawang bubuk 10 gram
2. Royco 10 gram
3. Merica 3 gram

Bumbu Iris:

1. Daun bawang 100 gram

Proses pembuatan :

1. Didihkan air , sisihkan
2. Tuang tepung kentang ke dalam wadah
3. Tambahkan Bumbu halus, aduk rata
4. Tambahkan ayam giling, aduk rata
5. Siramkan air panas , terus di aduk sampai tercampur rata dan kumis
6. Tambahkan daun loncang iris, aduk rata
7. Tambahkan telur yg sudah di kocok, aduk rata
8. Tambahkan Margarine, aduk rata
9. Evaluasi rasa
10. Bentuk sesuai selera
11. Goreng dengan kocokan telur
12. Angkat, hidangkan dengan saos cabe dan mayonis