

KULINARIA LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

theManohara Food To Go Bali Ndeso

Beragam menu rekomendasi, hanya **Rp 39.000** net/paket
Min order 3 item, Free Delivery*

Info dan Pemesanan: **0856 4377 2335 / 081 866 2212**



Ayam Bakar Manohara
Rp39.000 net/paket



Daging Sambal Orek
Rp 39.000 net/paket



Dori Sambal Matah
Rp 39.000 net/paket



PATRA MALIOBORO

HOLIDAY
getaway

Room Breakfast | Room Only
IDR 999.000 | IDR 920.000

PERIODE 11 JUNE - 31 JULY 2021

Stay 3 days 2 nights at Deluxe Room | Free cooking class on Sunday | 20% discount Kids Fun Park
*Terms and condition applied

PREVENTION CORONAVIRUS

Jln. Sorowijayan No. 35, Yogyakarta
+62 274 5012 177 | 0811 1466 060
reservation.malioboro@patrajasa.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 : kaerindowisatagja@gmail.com
email: kaerindowisata.co.id

MENYEDIAKAN :

- 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

#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.

Bistik Daging Giling

Bahan:

1. Daging giling 50 gram
2. Lembaran telur dadar 5 lembar
3. Roti tawar 2 lembar
4. Telor 1 butir
5. Tepung roti 50 gram
6. SKM 40 gram
7. Kecap sesuai selera
8. Minyak / margarine untuk menggoreng

Bumbu halus:

1. Bawang putih 25 gram
2. Merica bubuk 3 gram
3. Garam 3 gram
4. Kaldu bubuk 7 gram

Bahan saos:

1. Kaldu cair 500 ml
2. Bawang geprek 25 gram
3. Pala bubuk 2 gram
4. Garam 3 gram
5. Kaldu bubuk 5 gram
6. Kecap manis secukupnya
7. Gula putih sesuai selera
8. Maizena 10 gram, cairkan dengan sedikit air
9. Bawang bombay 50 gram potong sesuai selera
10. Margarine utk menumis

Proses kuah:

1. Tumis bawang geprek sampai harum
2. Tambahkan Bawang bombay aduk rata

3. Tambahkan kaldu cair, aduk rata
4. Tambahkan bumbu lainnya kecuali, tepung maizena
5. Biarkan kuah meresap dengan bumbu-bumbunya
6. Evaluasi rasa
7. Kentalkan dg maizena
8. Angkat sisihkan

Pelengkap:

1. Kentang Goreng
2. Wortel rebus
3. Buncis rebus

Proses pembuatan:

1. Campur daging giling dengan dengan semua bahan, aduk rata
2. Tambahkan bumbu halus
3. Campur rata
4. Evaluasi rasa
5. Siapkan lembaran telur dadar, satu persatu
6. Isi dengan daging giling secukupnya, ratakan
7. Gulung, hingga semua bahan habis
8. Kukus sekitar 30 menit
9. Angkat
10. Dinginkan
11. Potong-potong sesuai selera
12. Plating dengan sayur pelengkap dan kuah biesteak
13. Hidangkan



Tom Yam Udang



Bahan:

1. Udang kupas bersih, belah punggungnya 1 kg, cuci dengan air jeruk nipis, sisihkan
2. Minyak goreng untuk menumis
3. Air 1000 ml
4. Asem jawa 5 mata, rendam sedikit air

Bumbu halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 50 gram
4. Garam 5 gram
5. Kaldu bubuk 7 gram
6. Terasi 2 gram

Bumbu geprek:

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

Bumbu urai:

1. Daun jeruk purut 5 lembar
2. Cabe rawit 50 gram

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu halus sampai arum
2. Tambahkan bumbu geprek, aduk rata
3. Tambahkan bumbu urai, aduk rata
4. Tambahkan air asam, aduk rata
5. Tambahkan air
6. Biarkan mendidih dan bumbu meresap
7. Masukkan udang
8. Aduk
9. Evaluasi rasa
10. Hidangkan

Tofu Goreng Isi Sayur

Bahan:

1. Tofu 10 buah, belah tengah jangan sampai putus, sisihkan
2. Buncis 100 gram, potong2 kurleb 3 cm
3. Wortel 100 gram, potong memanjang kurleb 3 cm
4. Terigu 20 gram
5. Telor 2 butir
6. Minyak untuk menggoreng secukupnya

Bumbu halus:

1. Bawang putih 15 gram
2. Garam 2 gram
3. Kaldu bubuk 3 gram
4. Merica 2 gram
5. Sedikit air

Proses pembuatan:

1. Campur terigu dengan telur dan bumbu halus,
2. Aduk rata dan tercampur, evaluasi rasa, sisihkan
3. Belah tofu, isi dengan buncis dan wortel hingga semua tofu terisi, sisihkan
4. Siapkan minyak untuk menggoreng
5. Setelah minyak cukup panas, celupkan tofu isi sayur dengan celupan satu persatu
6. Goreng hingga menguning
7. Angkat
8. Hidangkan

