KULINARIA LEISURE
HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL
INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

#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.

Ayam Bumbu Gurih

Bahan:
1. Ayam (me sayap) 1 kg bersihkan ungkep agak kering sisihkan
2. Santan 2 liter
3. Minyak untuk menumis

Bumbu Halus:
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3 Ttumbar bubuk 5 gram
4. Kemiri 30 gram
5. Kunir bubuk 2 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk ayam 10 gram

Bumbu Urai:
1. Daun salam 3 lembar
2. Lengkuas 1 ruas ibu jari geprek
3. Daun jeruk purut 5 lembar
4. Gula merah 30 gram

Proses Masak:
1. Tumis bumbu hingga harum
2. Tambahkan bumbu urai, aduk merata
3. Masukkan ayam aduk hingga merata, sampai bumbu meresap
4. Tambahkan santan dikit-dikit, hingga tertuang semua
5. Aduk terus jangan sampai santan pecah
6. Evaluasi rasa
7. Hidangkan

Gule Fillet Ayam

Bahan:
1. Filet ayam bagian dada 1 kg ,potong sesuai selera
2. Santan 2 liter
3. Minyak untuk menumis

Bumbu Halus:
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang 50 gram
3. Kemiri 15 gram
4. Ketumbar bubuk 5 gram
5. Pala bubuk 2 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk 1 gram
8. Kunyit bubuk 5 gram
9. Cabai merah 50 gram

Bumbu Urai:
1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar
3. Sere 3 batang geprek
4. Jahe 1 ruas ibu jari geprek
5. Kapulogo 5 bh
6. Cengkeh 5 bh
7. Daun Kunyit 2 lembar
8. Gula merah 30 gram (sesuai selera)

Proses Pembuatan:
1. Tuangkan minyak goreng secukupnya
2. Tumis bumbu hingga harus aduk merata
3. Masukkan bumbu urai aduk merata menyatu dg bumbu halus
4. Masukkan filet ayam aduk merata dan meresap
5. Masukkan santan hingga mendidih
6. Evaluasi rasa
7. Hidangkan

Bola-bola Daging Siram Blondo

Bahan:
1. Daging giling 1 kg dibumbui bawang bubuk 10 gram aduk rata tambahkan telur 2,bentuk bulat (me 20 biji)
2. Minyak untuk menggoreng secukupnya
3. Blondo 500 gram
4. Santan kanil 300
5. Santan cair 1000 ml

Bumbu Halus:
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 15 gram
4. Tumbar 5 gram
5. Merica 5 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk 15 gram

Bumbu Urai:
1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Sere 3 batang
4. Lengkuas 1 ruas ibu jari
5. Gula merah 30 gram(sesuai selera)

Proses Masak:
1. Tumis bumbu halus hingga harum, aduk rata
2. Masukkan bumbu urai aduk terus sampai bumbu urai layu dan merata dengan bumbu halus

3. Masukkan daging giling yang sudah dibentuk bola-bola
4. Aduk rata dan sampai bumbu meresap
5. Masukkan santan
6. Aduk perlahan-lahan sampai meresap ke bola dagingnya
7. Tunggu kuah menyusut
8. Masukkan santan kanil
9. Aduk hingga merata
10. Evaluasi rasa
11. Angkat bola-bola dagingnya sisihkan
12. Masukkan blondo ke sisa kuah
13. Aduk merata hingga kental
14. Angkat
15. Hidangkan bola-bola daging dengan kuah blondo

KRAUX2 KEDEPANKAN KUALITAS

Sajikan Gorengan Premium yang Sehat

GORENGAN termasuk jajanan yang paling digemari sejak jaman dulu. Peminat dari pelaku usaha gorengan memang cukup tinggi sehingga persaingan usaha ini juga semakin ketat. Kraux2 sebagai pionir gorengan dengan kualitas tinggi dan mengusung konsep "The Premium Gorengan", selalu mengedepankan kualitas dan rasa lezat yang membuat nagih.

Pemilik Kraux2 Widi mengatakan, Kraux2 menawarkan ragam gorengan seperti tahu krispi dan tahu walik. Tahu krispi berbahan dasar tahu putih yang mengandung protein nabati digoreng dengan minyak yang selalu baru dan dengan keahlian khusus, lalu dibalut dengan tepung yang terdapat racikan bumbu rahasia non-MSG menjadikan tahu Kraux2 menjadi camilan gorengan yang sangat lezat dan bikin nagih. "Selain tahu krispi, Kraux2 juga menyajikan tahu walik dengan bahan utama ayam dada giling sebagai isiannya. Penyajian tahu walik didampingi dengan saos lezat yang rasa pedasnya pas, serta sentuhan rasa asam manis yang menggugah selera," terang Widi kepada *KR* baru-baru ini.

Bersama istrinya Yusnita, Widi mulai membuat gorengan ini pada bulan Ramadan 1442 H, yaitu di bulan Mei tahun 2020. Berawal dari open order makanan untuk menu buka puasa mulai dari kue modern, kue tradisional dan gorengan. Gorengan Kraux2 mempunyai animo pelanggan yang paling tinggi, ditandai dengan tingkat repeat order pelanggan yang terus-menerus, sehingga berinisiatif untuk membuka outlet pertama di area depan Indomaret Sidoarum Godean.

"Saat ini kami mampu memproduksi hingga 1500 pieces tahu setiap harinya yang kami distribusikan melalui 4 outlet kami, dan beberapa pelanggan luar kota yang dikirim secara frozen," jelas Widi.

Untuk ke depannya, Widi akan memperlebar jangkauan ke masyarakat melalui sistem franchise, agar dapat memenuhi animo masyarakat terhadap gorengan yang berkualitas tinggi dan non-MSG. Menurut Widi, nama Kraux2 diambil dari istilah suara khas orang saat memakan gorengan yang crunchy, berbunyi

krauk-krauk. Selain itu, nama ini sangat familiar di tengah obrolan masyarakat dan identik dengan suara gorengan yang menggugah selera. Sesuai konsep, lanjut Widi, mengedepankan kualitas bahan dan minyak, serta mengusung prinsip non-MSG maka Kraux2 memposisikan diri sebagai premium gorengan. "Hal ini yang membuat kami berbeda dengan pelaku bisnis gorengan lainnya, dan ini merupakan strategi kami untuk menarik pasar di tengah ketatnya persaingan bisnis gorengan," tandas Widi.

Kraux2 terdapat 2 menu utama yaitu tahu kraux dan tahu walik, serta menu pendamping yaitu saos asam manis. Widi menambahkan, ke depan akan berinovasi menyajikan saos dengan berbagai rasa yang akan berganti secara berkala. Contohnya adalah saos petis dan sambel matah. Widi mengungkapkan, tahu Kraux2 adalah tahu putih yang telah divariasi dengan resep khusus dan diolah dengan cara digoreng melalui 3 tahap pembumbuan yang dilakukan saat digoreng. Sehingga menghasilkan sajian tahu yang dibalut tepung dengan bumbu rahasia yang memberikan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. "Produk kami yang lain adalah tahu walik ayam. Tahu walik ayam terdapat 2 varian yaitu tahu walik ayam dan tahu walik ayam jumbo. Dalam penyajian tahu Kraux2 didampingi dengan cabai hijau. Sedangkan untuk tahu walik dilengkapi dengan saos untuk cocolan sehigga menambah kenikmatan rasa tahu walik," tandas Widi.

Saat ini tahu Kraux2 telah mempunyai 4 outlet yang berada di Sidoarum Godean, Seturan, Kusumanegara dan Tamantirto Bantul. **(Aha)-d**

KR-Istimewa

Produk gorengan Kraux2.