



KJ Hotel
Jogja

SUPER SAVER
PROMO

Superior room
IDR 350.000/ Net/ Room/ Night
Incl. Breakfast for two persons
Valid until 20th December 2020

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



SWIM & RELAX
Enjoyed Your Swimming at Aveon Hotel Yogyakarta
Get Rice Bowl Package & Free WIFI

IDR 40.000 net/visit

Info & Reservation :
☎ 0274-2836333 ☎ 0813 3838 2399

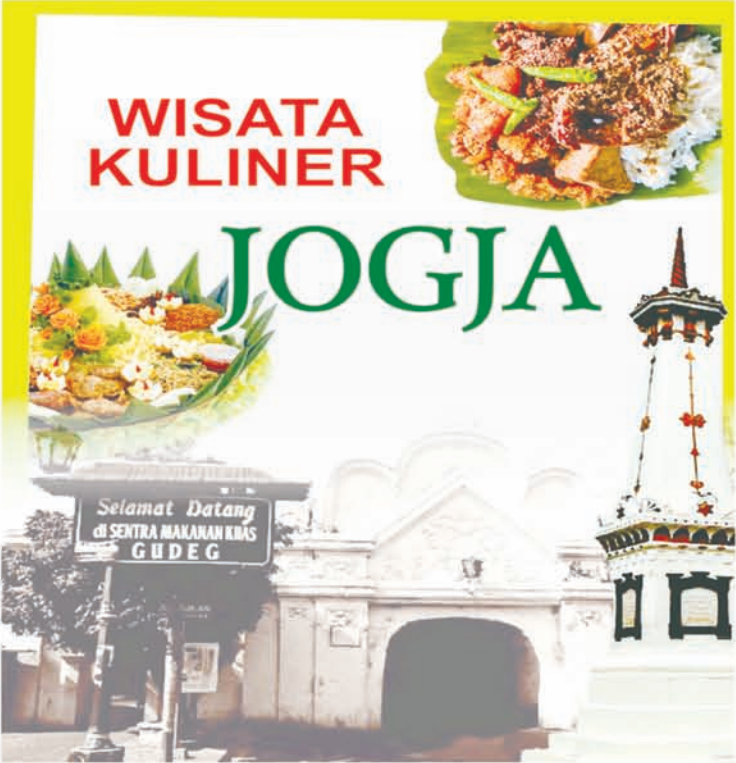
aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta
www.aveonhotelyogyakarta.com



krjogja.com
Lebih Mengerti Jogja
dari **JOGJA** untuk **DUNIA**
BEST

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 GUGDEK



Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di **Kedaulatan Rakyat**

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ 08122965678

#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.

Steak Ayam Saos Lada Hitam

- Bahan:**
1. Filet dada ayam 1 kg, cuci bersih dengan perasan jeruk nipis, tiriskan
 2. Minyak goreng secukupnya
- Bumbu marinasi:**
1. Bawang bubuk 20 gram
 2. Merica bubuk 5 gram
 3. Kaldu bubuk ayam 20 gram
- Bahan tepung crispy:**
1. Tepung bumbu 250 gram
 2. Tepung maizena 20 gram
 3. Telur 2 butir
- Bahan saos:**
1. Saos lada hitam 5 Sdm
 2. Bawang putih bubuk 10 gram
 3. Bawang bombay 50 gram
 4. Lada hitam 5 gram geprek
 5. Gula pasir 5 gram
 6. Kaldu bubuk 5 gram
 7. Maizena secukupnya untuk mengentalkan
 8. Air secukupnya
 9. Margarin secukupnya untuk menumis
- Pelengkap:**
1. Kentang goreng
 2. Buncis
 3. Wortel
- Atau sesuai selera rebus dengan air, tambahkan margarin
- Proses:**
1. Rendam ayam sekitar 30 menit
 2. Tambahkan kocokan telur
 3. Bahan tepung crispy di campur
 4. Gulingkan ayam pada tepung crispy dan sedikit ditekan, ulangi 2 sampai 3 kali agar ayam benar-benar crispy
 5. Goreng garing sisihkan
- Proses saos:**
1. Margarin di panaskan
 2. Tumis bombay
 3. Tambahkan saos lada hitam
 4. Tambahkan sedikit air
 5. Tambahkan bumbu yg lain
 6. Kentalkan dengan Maizena
 7. Evaluasi rasa
 8. Angkat
 9. Sisihkan di samping ayam crispy atau siram
 10. Sajikan dengan pelengkap



Ikan Salmon Goreng Butter



- Bahan:**
1. Ikan Salmon 2 potong kira-kira 400 gram
 2. Balur dengan air jeruk lemon
- Bumbu perendam**
1. Bawang putih bubuk 10 gram
 2. Merica bubuk 3 gram
 3. Kaldu bubuk 5 gram
 4. Minyak 20 ml
 5. Butter secukupnya
 6. Bombay 100 gram potong sesuai selera
 7. Buncis 100 gram potong sesuai selera
- Proses:**
1. Campur bumbu perendam
 2. Masukkan ikan Salmon rendam kira-kira 20 menit
 3. Panaskan butter dan minyak
 4. Goreng ikan Salmon tingkat kering sesuai selera
 5. Angkat ikan Salmon
 6. Sisa butter untuk menumis buncis dan bawang bombay
 7. Hidangkan dengan ikan salmon
 8. Jika suka tambahkan saos cabai

Daging Sapi Saos Tiram

- Bahan:**
1. Daging sapi 1 kg iris sesuai selera, tumis dengan margarin hingga mendekai tulang lunak, sisihkan
 2. Margarin secukupnya
 3. Paprika merah 1 buah potong sesuai selera
 4. Bombay 100 gram potong sesuai selera
 5. Cabai hijau 100 gram potong sesuai selera

- Bumbu:**
1. Bawang putih 50 geprek
 2. Jahe 1 ruas ibu jari geprek
 3. Minyak wijen 1 sdt
 4. Saos tiram 5 Sdm
 5. Gula pasir 10 gram
 6. Kaldu bubuk sapi 5 gram
 6. Kecap manis 2 Sdm
 7. Sedikit air

- Proses:**
1. Panaskan margarin
 2. Masukkan bumbu aduk merata dan harum
 3. Masukkan bombay dan cabai
 4. Aduk merata
 5. Masukkan daging
 6. Tambahkan air
 7. Tunggu daging meresap
 8. Evaluasi rasa
 9. Angkat hidangkan □-d

