

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL



INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

Christmas Hampers

IDR 250K Net/ pcs

FREE DELIVERY | PRE ORDER H-2 | LAST ORDER 21.00
0817 0361 7777 / 0811 283 1723
www.kjhoteljogja.com

Honeymoon PACKAGE

PACKAGE 1
IDR 950.000

PACKAGE 2
IDR 900.000

PACKAGE 3
IDR 500.000

Info & Reservation :
0274-2836333
0813 3838 2399
aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

CHRISTMAS EVE DINNER

24 December 2020 | 18.00 - 22.00 WIB

IDR 150.000,- /person

Do not miss the Christmas Celebration with family and the beloved one by having special dinner with special menu all-you-can-eat created by our Chefs at Andrawina Restaurant ~ Live Music Performance and Choir ~

booking through
0813 9381 5026 | 0274 888 800

#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.

Tahu Krispy



- Bahan:**
1. Tahu putih ukuran sesuai selera 10 buah
 2. Minyak untuk menggoreng
 6. Merica bubuk 2,5 gram
 7. Baking powder 3 gram
 8. Air secukupnya
- Pelengkap:**
1. Cabe rawit hijau
 2. Saos cabe
- Bahan Pencelup:**
1. Tepung Terigu 50 gram
 2. Tepung Tapioka 20 gram
 3. Bawang bubuk 5 gram
 4. Kaldu bubuk 5 gram
 5. Garam 2,5 gram
 6. Merica bubuk 2,5 gram
 7. Baking powder 3 gram
 8. Air secukupnya
- Proses Pembuatan:**
1. Cuci bersih tahu
 2. Tiriskan
 3. Campur semua bahan pencelup
 4. Evaluasi rasa
 5. Siapkan penggorengan
 6. Panaskan minyak
 7. Masukkan tahu satu persatu
 8. Goreng hingga kekuningan
 9. Angkat
 10. Hidangkan dengan pelengkap

Ayam Bumbu Merah



- Bahan:**
1. Filet ayam bagian dada 1 kg, potong sesuai selera
 2. Air Santan kental 200 ml
 3. Cabe merah bubuk 50 gram
 4. Minyak goreng secukupnya
- Bumbu Urai:**
1. Daun Salam 3 lembar
 2. Lengkuas 1 ibu jariemarkan.
 3. Daun jeruk purut 5 lembar
 4. Gula merah sesuai selera (50 gram)
- Bumbu Halus:**
1. Bawang Merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Garam 5 gram
 4. Kaldu bubuk 10 gram
- Proses Masak:**
1. Ayam yg telah di potong di tumis, angkat tiriskan
2. Tumis bumbu halus hingga merata
 3. Tambahkan bumbu urai
 4. Tambahkan cabe bubuk, aduk-aduk sampai merata
 5. Masukkan santan
 6. Aduk rata hingga mendidih
 7. Masukkan Ayam
 8. Aduk hingga bumbu meresap
 9. Evaluasi rasa
 10. Angkat
 11. Hidangkan

Semur Ayam Giling



- Bahan:**
1. Ayam Giling 1 kg
Bentuk sesuai selera (bentuk roll di potong-potong)
 2. Kecap manis secukupnya
 3. Gula merah 50 gram
 4. Air kaldu 250 ml
 5. Minyak untuk menumis
 2. Merica bubuk 2,5 gram
 3. Kaldu bubuk 10 gram
 4. Telor 2 butir
- Bumbu Halus:**
1. Bawang 50 gram
 2. Merica bubuk 5 gram
 3. Pala bubuk 2 gram
 4. Kemiri 10 gram
 5. Garam 5 gram
 6. Kaldu bubuk 10 gram
- Bumbu Geprek:**
1. Jahe 1 ruas ibu jari
- Bumbu Ayam Giling:**
1. Bawang bubuk 5 gram
- Proses Pembuatan:**
1. Ayam giling campur dengan bumbunya aduk rata
 2. Bentuk sesuai selera
 3. Kukus
 4. Potong sesuai selera, sisihkan
 5. Tumis bumbu halus
 6. Aduk rata sampai harum
 7. Tambahkan jahe geprek, aduk
 8. Masukkan kaldu cair, aduk rata
 9. Masukkan Gula merah, aduk rata hingga mendidih
 10. Masukkan Ayam
 11. Aduk rata
 12. Tambahkan kecap manis, aduk
 13. Evaluasi rasa
 14. Angkat, hidangkan