

# KULINARIA LEISURE

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

**INFORMASI PEMASANGAN IKLAN**  
**081-2296-5678**



**Mennor Package**  
“ Meeting New Normal “

**Mennor Coffee Break Only**  
Rp. 50.000 nett / pax

**Mennor Halfday Meeting**  
Rp. 110.000 nett / pax  
- 1x Lunch / Dinner  
- 1x Coffee Break

**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 : kaerindowisatagogja@gmail.com  
email: kaerindowisata.co.id

MENYEDIAKAN :

PAKET WISATA MANCANEGERA

- 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

Kedaulatan Rakyat  
Siswa dan Alumni Rakyat

## Kulinaria



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

**Setiap Minggu**  
hanya di  
**Kedaulatan Rakyat**

\* Term & Condition apply

0274 - 433 2772 / 2992

[www.merapimerbabu.com](http://www.merapimerbabu.com)  
 Merapi Merbabu Yogyakarta  
 MerapiMerbabuHotel

Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281

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.

# Gurame Asam Pedas



**Bahan:**

1. 1 ekor ikan Gurame, kurleb 1 kg ,  
bersihkan, pisahkan antara tulang  
dan dagingnya, iris melebar daging-  
nya, cuci bersih dengan campuran air  
jeruk nipis, sisihkan
2. Tepung Maizena 250 gram
3. Margarine
4. Telor ayam 1 butir
5. Gula pasir 5 gram
6. Air secukupnya yang dicampur 5  
gram maizena
7. Minyak Goreng secukupnya

**Bumbu geprek:**

1. Bawang putih 30 gram
2. Jahe 1 ruas ibu jari

**Bumbu iris:**

1. Bombay 100 gram
2. Cabai merah 25 gram

**Bumbu bubuk:**

1. Merica 5 gram, untuk marinasi dan saos
2. Kaldu bubuk 5 gram untuk saos dan marinasi
3. Bawang bubuk 10 gram untuk saos dan marinasi

**Bumbu cair:**

1. Sedikit air
2. Saos sambel 100 ml

### Proses Membuat I:

## Membuat Saos Asem Pedas

1. Tumis Bawang putih sampai harum
2. Tambahkan jahe aduk
3. Tambahkan bombay dan cabai aduk hingga merata
4. Tambahkan sedikit air
5. Masukkan bumbu merica bawang bubuk kaldu bubuk dan gula pasir aduk merata
6. Masukkan saos sambal
7. Aduk rata
8. Tambahkan air yang sudah di campur dengan Maizena hingga mengental
9. Evaluasi rasa
10. Sajikan

## Proses Masak II:

1. Daging dan tulang gurame dimarinasi dengan bawang bubuk, telur dan merica bubuk 10 menit biarkan meresap
2. Tulang gurame dibalur dengan maizena goreng garing, plating pada piring lauk
3. Daging ikan dibalur dengan tepung maizena, tepuk2 agar berkeriting
3. Goreng garing
4. Angkat, plating di atas tulang gurame
5. Siram dengan saos asem pedas
6. Hidangkan

# Salmon Saos Mentega

**Bahan:**

1. Ikan salmon 250 gram, potong sesuai selera, cuci dengan perasan air jeruk nipis sisihkan
2. Margarine secukupnya

**Bumbu geprek:**

1. Bawang putih 15 gram

**Bumbu iris:**

1. Bawang bombay 50 gram

**Bumbu cair:**

1. Saos tomat 10 ml
2. Kecap manis 10 ml
3. Saos tiram 5 ml
4. Kecap inggris 5 ml
5. Air secukupnya

**Bumbu bubuk:**

1. Merica 2,5 gram
2. Kaldu bubuk 3 gram
3. Gula pasir 5 gram
4. Garam secukupnya

**Proses:**

1. Goreng ikan salmon dengan margarine
2. Sisihkan
3. Tumis bumbu geprek aduk sampai harum
4. Masukkan bumbu iris aduk rata dan harum
5. Tambahkan bumbu cair aduk rata



6. Tambahkan sedikit air
7. Masukkan bumbu bubuk aduk rata
8. Evaluasi rasa
9. Masukkan ikan salmon
10. Aduk rata dan hati2 agar salmon tidak hancur
11. Hidangkan

# Tumis Bunga Pepaya

**Bahan:**

1. Bunga Pepaya 500 gram
2. Asem jawa 100 gram
3. Air secukupnya
4. Ikan teri 100 gram goreng garing
5. Minyak secukupnya untuk menumis

**Bumbu Iris:**

1. Bawang merah 60 gram
2. Bawang putih 30 gram
3. Cabai merah 50 gram

**Bumbu urai:**

1. Daun Salam 2 lembar
2. Daun jeruk purut 3 lembar
3. Pete sesuai selera
4. Gula merah 50 gram
5. Kaldu bubuk 5 gram
6. Garam 5 gram

**Bumbu geprek:**

1. Lengkuas 30 gram

**Proses:**

1. Bunga Pepaya di rebus dengan asam jawa sampai lunak ( agar bunga Pepaya tidak pahit )
2. Cuci bersih dengan air mengalir dan buang asam jawnnya
3. Sisihkan
4. Tumis bumbu iris sampai harum

