

KULINARIA LEISURE

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



Intimate Wedding (for 150 pax)
IDR. 15.500.000,- Nett
Inclusive of:
- Ballroom Venues
- Buffet (Lunch or Dinner)
- Free 1 Night Stay
- Standart Sound System

with New Normal Protocol
* Term & Condition apply
0274 - 433 2772 / 2992
Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281

**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

MENYEDIAKAN :

- 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 MANCANEGARA

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG



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

Setiap Minggu hanya di
Kedaulatan Rakyat

#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.

Abon Ayam

Bahan:

1. Filet Ayam tanpa kulit 1 kg
2. Minyak untuk menumis dan menggoreng
3. Santan kental 250 ml

Bumbu I:

- Bumbu Iris untuk merebus Ayam
1. Bawang merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Garam 5 gram
 4. Kaldu bubuk 5 gram
 5. Gula Merah 100 gram
 6. Lengkuas geprek 1 ibu jari
 7. Salam 3 lembar
 8. Air 1000 ml

Bumbu II: Bumbu Halus

1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar 10 gram
5. Kunir bubuk 5 gram
6. Garam 5 gram
7. Kalau bubuk 5 gram
8. Gula putih 250 gram
9. Daun Salam 3 lembar
10. Daun jeruk purut 5 lembar

11. Sere 3 batang geprek
12. Lengkuas 1 ibu jari geprek

Proses Pembuatan:

1. Ayam di rebus dengan bumbu iris hingga lunak ,tiriskan
2. Haluskan dengan mixer spiral atau di tumbuk hingga berbentuk serat2 halus ,sisihkan
3. Tumis bumbu halus hingga harum, lalu gula putih aduk merata sampai gula larut
4. Masukkan Ayam yg sdh di haluskan
5. Aduk rata dan harum
6. Masukkan santan
7. Aduk merata hingga bumbu merepas dan kuah menyusut
8. Evaluasi rasa
9. Angkat tiriskan
10. Biarkan dingin
11. Goreng sedikit demi sedikit
12. Hasil gorengan ditiris dengan alat manual yang ditekan-tekan atau spinner hingga benar - benar kering
13. Ayam yang sudah di spinner lapis demi lapis diserut pkai sendok garpu sehingga abon terurai cantik
14. Hidangkan, Abon ini tahan lebih 6 bulan.

Bahan:

1. Daging sapi 1 kg
2. Tepung kanji 100 gram
3. Bawang putih 50 gram
4. Lada bubuk 5 gram
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram
7. Es batu secukupnya
8. Air untuk merebus secukupnya

Kuah Bakso:

1. Tulang sapi 1/2 kg
2. Air 7000 ml
3. Garam 10 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram
5. Bawang geprek 75 gram

Pelengkap:

1. Mie kuning mie putih
2. Sambel cabe rawit
3. Saos cabe dan saos tomat
4. Kecap
5. Bawang merah goreng
6. Seledri iris
7. Sawi caisin

Proses Kuah:

1. Rebus tulang hingga kuah berkaldi
2. Masukan semua bumbu
3. Evaluasi rasa
4. Biarkan tetap panas hingga siap di hidangkan

Proses Bakso:

1. Semua bahas digiling halus
2. Evaluasi rasa

Bakso Daging Sapi

3. Siapkan panci dengan air secukupnya
4. Adonan bakso dicetak dengan manual tangan atau mesin langsung dituang di air
5. Rebus bakso hingga bakso

mengambang di atas permukaan air rebusan pertanda bakso sudah matang

6. Angkat tiriskan
7. Hidangkan dengan kuah bakso dan pelengkap



Sate Ayam

Bahan:

1. Filet ayam 1 kg, potong-potong sesuai selera (40 tusuk)
2. Kacang tanah 750 gram , goreng haluskan 75
3. Air secukupnya

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar bubuk 5 gram
5. Merica bubuk 5 gram
6. Garam 5 gram
7. Kaldu bubuk 5 gram

Bumbu Geprek:

1. Lengkuas 1 ibu jari

Bumbu Urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar
3. Gula merah 50 gram

Pelengkap:

1. Kecap manis
2. Bawang merah iris
3. Cabe rawit iris
4. Lontong

Proses Pembuatan:

1. Ambil sebagian bumbu halus , campurkan ke dalam ayam yang dipotong-potong aduk

8. Evaluasi rasa

9. Angkat

Proses Pembakaran Sate:

1. Sate yang telah ditusuk Tambahkan bumbu kacang dan sedikit kecap manis
2. Bakar dengan tingkat kematangan sesuai selera
3. Angkat
4. Hidangkan dengan pelengkapnya

