

## KULINARIA LEISURE

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

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

theManohara  
HOTEL YOGYAKARTA

### theManohara Food To Go Bali Ndeso

Beragam menu rekomendasi, hanya **Rp 39.000** net/paket  
Min order 3 item, Free Delivery\*

Info dan Pemesanan: 0856 4377 2335 / 081 866 2212



## Roti Viral yang Lembut Tanpa Telur

**S**AAT ini sedang viral, roti yang terasa lembut meski tanpa telur. Dikenal dengan sebutan 'Milk hearth bread'. Tampilan roti mirip seperti roti-roti tradisional Eropa tapi ini versi roti lembutnya.

Setelah diiris tampak bentuknya cantik sekali serat roti halus. Tekstur roti garing di luar tapi super lembut dan empuk di dalam.

"Tapi ini saya buat versi simpel dengan bahan-bahan yang mudah dijangkau. Masih perlu banyak belajar lagi terutama untuk mengerat rotinya. Tapi Alhamdulillah puas sama hasilnya. Pas dipanggang aroma nya wangi susu banget," kata Wina Kusnadi jurnalis yang hobinya memasak ini, menuturkan.

Kuncinya adonannya harus

kalis dan elastis. Tunggu benar-benar dingin baru bisa di santap. Setelah dingin masukkan wadah kedap udara lalu bungkus wrap supaya lembutnya tetap terjaga.

Penyajiannya bisa dioles madu, kental manis, selai ataupun bisa menyesuaikan selera saja. Sangat cocok dijadikan stok sarapan praktis bergizi, bisa menambah semangat aktivitas sepanjang hari.

Kalau kurang cairan bisa ditambah, jangan langsung dituang sekaligus.

- Gunakan susu cair dingin untuk penggunaan mixer. Ulen manual gunakan susu kondisi suhu ruang saja.

- Butter/margarin dan garam bisa dimasukkan belakangan saat adonan setengah kalis.

(Ati)-f *Tampilan roti yang lembut.*



KR-Ist

### #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.

### Daging Gulung Goreng Telor

#### Bahan:

1. Daging giling 500 gram
2. Telor 3 butir, untuk campuran dan adukan menggoreng
3. Minyak untuk menggoreng
4. Tepung parir 15 gram
5. Tepung maizena 10 gram
3. Campur dengan tepung maizena aduk rata
4. Masukkan satu persatu potongan daging ke dalam kocokan telor
5. Goreng dengan minyak yang sudah di panaskan.
6. Goreng hingga telor kecokelatan
7. Angkat, tiriskan
8. Hidangkan

#### Bumbu Halus:

1. Bawang putih 25 gram
2. Merica bubuk 3 gram
3. Pala bubuk 2 gram
4. Garam 3 gram
5. Kaldu bubuk 5 gram

#### Proses I:

1. Aduk daging giling dengan bumbu halus, campurkan sampai rata
2. Evaluasi rasa
3. Cetak seperti lontong pakai plastik atau daun hingga adonan daging habis
4. Kukus kurleb 30 menit
5. Angkat, sisihkan

#### Proses masak II:

1. Potong daging yang sudah dikukus,
2. Kocok telor beri kaldu bubuk secukupnya



### Asem Pedas Udang

#### Bahan:

1. Udang 500 gram, kupas bersih, belah punggungnya, sisihkan
2. Margarine untuk menumis

#### Bumbu Geprek:

1. Bawang putih 25 gram
2. Jahe 1 ruas jari

#### Bumbu Urai:

1. Garam 3 gram
2. Kaldu bubuk 3 gram
3. Gula putih 10 gram

#### Bumbu Iris:

1. Tomat 50 gram
2. Cabai merah 50 gram

#### Bumbu Cair:

1. Saos tomat 2 sdm
2. Kaldu cair 100 ml

#### Proses Masak:

1. Panaskan margarine
2. Tumis bumbu geprek sampai harum
3. Masukkan bumbu iris, aduk rata
4. Tambahkan bumbu cair, aduk rata
5. Masukkan udang, aduk-aduk, biarkan meresap
6. Evaluasi rasa
7. Angkat
8. Hidangkan



### Tofu Saos Tiram

#### Bahan:

1. Tofu 500 gram, potong sesuai selera goreng, sisihkan
2. Saos tiram secukupnya

#### Bumbu Geprek:

1. Bawang Putih 25 gram
2. Jahe 1 ruas ibu jari

#### Bumbu Urai:

1. Merica bubuk 2 gram
2. Garan 2 gram
3. Kaldu bubuk 3 gram

#### Bumbu Cair:

1. Minyak wijen 1/2 sendok teh
2. Kecap manis secukupnya
3. Kaldu cair 100 ml

