

KULINERIA LEISURE

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



INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

B B Q
PULO SEGARAN

IDR 55K Net / Pax

EVERY SATURDAY
6 P.M. - 10 P.M.
at Poolside KJ Hotel Yogyakarta

Jl. Parangtritis No. 120, Yogyakarta
+62 274 2872 777 / +62 817 0362 7777
www.kjhoteljogja.com



#dirumahsaja

SELAMA pandemi Covid19 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 Daging Sapi

Bahan:

1. Daging sapi 1 kg iris sesuai selera

4. Kecap asin 2 sdm

5. Kecap manis 2 sdm

6. Butter yg di cairkan 100 gram

Pelengkap:

1. Wortel potong sesuai selera

1. Daging yang telah di potong di geprek dengan alat penggeprek daging

2. Kentang potong selera (me berbentuk bunga dan di tusuk agar mudah di hidangkan)

2. Rendam dengan bumbu peredam kira 30 menit

3. Saos sambal

3. Panggang dan di balik kedua belah sisi hingga matang

Bahan perendam:

1. Bawang bubuk 20 gram

4. Hidangkan dengan lengkap

2. Merica bubuk 5 gram

3. Saos raja rasa 2 sdm

Proses pelengkap:
Wortel dan kentang goreng dengan butter, tusuk - tusuk

siap di hidangkan dengan steak daging dan tambahkan saos sesuai selera.

Proses Pembuatan:

1. Tomat merah 1 ons potong dadu

2. Rendam dengan bumbu peredam kira 30 menit

3. Panggang dan di balik kedua belah sisi hingga matang

4. Hidangkan dengan lengkap

5. Kaldu bubuk sapi 15 gram

6. Garam 10 gram

7. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

8. Cabe hijau 1 ons potong2

9. Cabe rawit utuh 1 ons

10. Air 2,5 liter

11. Tomat merah 1 ons potong dadu

12. Kaldu bubuk sapi 15 gram

13. Garam 10 gram

14. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

15. Cabe hijau 1 ons potong2

16. Cabe rawit utuh 1 ons

17. Air 2,5 liter

18. Tomat merah 1 ons potong dadu

19. Kaldu bubuk sapi 15 gram

20. Garam 10 gram

21. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

22. Cabe hijau 1 ons potong2

23. Cabe rawit utuh 1 ons

24. Air 2,5 liter

25. Tomat merah 1 ons potong dadu

26. Kaldu bubuk sapi 15 gram

27. Garam 10 gram

28. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

29. Cabe hijau 1 ons potong2

30. Cabe rawit utuh 1 ons

31. Air 2,5 liter

32. Tomat merah 1 ons potong dadu

33. Kaldu bubuk sapi 15 gram

34. Garam 10 gram

35. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

36. Cabe hijau 1 ons potong2

37. Cabe rawit utuh 1 ons

38. Air 2,5 liter

39. Tomat merah 1 ons potong dadu

40. Kaldu bubuk sapi 15 gram

41. Garam 10 gram

42. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

43. Cabe hijau 1 ons potong2

44. Cabe rawit utuh 1 ons

45. Air 2,5 liter

46. Tomat merah 1 ons potong dadu

47. Kaldu bubuk sapi 15 gram

48. Garam 10 gram

49. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

50. Cabe hijau 1 ons potong2

51. Cabe rawit utuh 1 ons

52. Air 2,5 liter

53. Tomat merah 1 ons potong dadu

54. Kaldu bubuk sapi 15 gram

55. Garam 10 gram

56. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

57. Cabe hijau 1 ons potong2

58. Cabe rawit utuh 1 ons

59. Air 2,5 liter

60. Tomat merah 1 ons potong dadu

61. Kaldu bubuk sapi 15 gram

62. Garam 10 gram

63. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

64. Cabe hijau 1 ons potong2

65. Cabe rawit utuh 1 ons

66. Air 2,5 liter

67. Tomat merah 1 ons potong dadu

68. Kaldu bubuk sapi 15 gram

69. Garam 10 gram

70. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

71. Cabe hijau 1 ons potong2

72. Cabe rawit utuh 1 ons

73. Air 2,5 liter

74. Tomat merah 1 ons potong dadu

75. Kaldu bubuk sapi 15 gram

76. Garam 10 gram

77. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

78. Cabe hijau 1 ons potong2

79. Cabe rawit utuh 1 ons

80. Air 2,5 liter

81. Tomat merah 1 ons potong dadu

82. Kaldu bubuk sapi 15 gram

83. Garam 10 gram

84. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

85. Cabe hijau 1 ons potong2

86. Cabe rawit utuh 1 ons

87. Air 2,5 liter

88. Tomat merah 1 ons potong dadu

89. Kaldu bubuk sapi 15 gram

90. Garam 10 gram

91. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

92. Cabe hijau 1 ons potong2

93. Cabe rawit utuh 1 ons

94. Air 2,5 liter

95. Tomat merah 1 ons potong dadu

96. Kaldu bubuk sapi 15 gram

97. Garam 10 gram

98. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

99. Cabe hijau 1 ons potong2

100. Cabe rawit utuh 1 ons

101. Air 2,5 liter

102. Tomat merah 1 ons potong dadu

103. Kaldu bubuk sapi 15 gram

104. Garam 10 gram

105. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

106. Cabe hijau 1 ons potong2

107. Cabe rawit utuh 1 ons

108. Air 2,5 liter

109. Tomat merah 1 ons potong dadu

110. Kaldu bubuk sapi 15 gram

111. Garam 10 gram

112. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

113. Cabe hijau 1 ons potong2

114. Cabe rawit utuh 1 ons

115. Air 2,5 liter

116. Tomat merah 1 ons potong dadu

117. Kaldu bubuk sapi 15 gram

118. Garam 10 gram

119. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

120. Cabe hijau 1 ons potong2

121. Cabe rawit utuh 1 ons

122. Air 2,5 liter

123. Tomat merah 1 ons potong dadu

124. Kaldu bubuk sapi 15 gram

125. Garam 10 gram

126. Asem 5 mata rendam dg sedikit air

127. Cabe hijau 1 ons potong2

128. Cabe rawit utuh 1 ons

129. Air 2,5 liter