

KULINARIA LEISURE

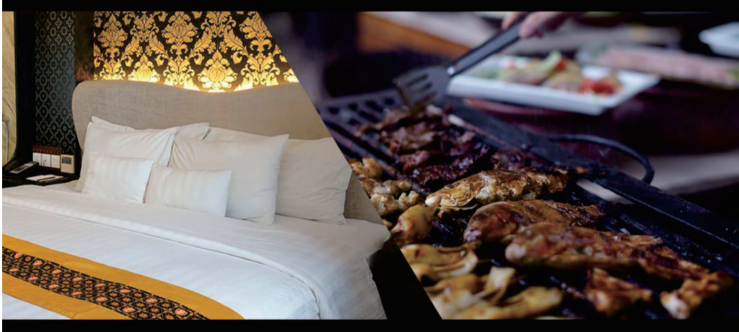
HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL



INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678



STAY & GRILL



IDR 475K Net/ room/ night

STAY 1 (ONE) NIGHT IN DELUXE ROOM INCL.BREAKFAST FOR 2 PAX
FREE BBQ DINNER FOR 2 PAX EVERY SATURDAY
*ADDITIONAL BBQ DINNER IDR 55K/ PAX

☎ 0817 0361 7777 / 0811 283 1723

www.kjhoteljogja.com



Honeymoon PACKAGE

PACKAGE 1
IDR 950.000

Benefit :
➢ Stay 1 Night in Deluxe Room include Breakfast
➢ Slice Cake
➢ Animal Towel
➢ Standard Decoration in Room
➢ Romantic Dinner Set Menu for 2 pax
➢ Full Decoration in Table & Venue
➢ Hand Bouquet
➢ Souvenir

PACKAGE 2
IDR 900.000

Benefit :
➢ Stay 1 Night in Junior Suite Room include Breakfast
➢ Slice Cake
➢ Animal Towel
➢ Standard Decoration in Room

PACKAGE 3
IDR 500.000

Benefit :
➢ Stay 1 Night in Deluxe Room include Breakfast
➢ Slice Cake
➢ Animal Towel
➢ Standard Decoration in Room

Info & Reservation :
☎ 0274-2836333
☎ 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com



Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di Kedauletan Rakyat

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.

Kering Tempe



Bumbu Urai:

1. Lengkuas 50 gram geprek
2. Daun salam 2 lembar
3. Daun jeruk 5 lembar
4. Sere 2 batang geprek

Proses Pembuatan:

1. Tumis bumbu sampai harum
2. Tambahkan bumbu urai aduk
3. Tambahkan gula merah dan gula pasir
4. Tuang air
5. Aduk terus sampai bumbu mengental (tidak ada sisa air)
6. Evaluasi rasa
7. Masukkan tempe yang sudah digoreng kering
8. Aduk hingga merata
9. Angkat hidangkan

Bahan:

1. Tempe 1kg potong tipis sesuai selera goreng garing
2. Gula merah 50 gram
3. Gula pasir 200 gram
4. Minyak untuk menumis secukupnya
5. Cabe merah 100 gram potong serong goreng
6. Asem randam air sekitar 5 mata
7. Air 100 ml

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Garam 5 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram
5. Cabe merah sesuai selera

Ca Udang



Bahan:

1. Udang 1 kg kupas bersih, belah punggungnya bersihkan kotorananya cuci bersih dengan perasan air jeruk nipis
2. Margarine untuk menggoreng dan menumis
3. Gula putih 10 gram
4. Tepung maizena 5 gram
5. Kaldu ayam 200 ml
6. Merica halus 3 gram
7. Garam halus 3 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu Cair:

1. Minyak wijen 5 ml
2. Minyak Ikan 5 ml
3. Saos Raja Rasa 5 ml

Bumbu Geprek:

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

Sayur Iris:

1. Wortel 200 gram
2. Buncis 200 gram
3. Bombay 100 gram
4. Daun Bawang 50 gram

Proses:

1. Goreng Udang dengan Margarine setengah matang, sisihkan
2. Sisa Margarine untuk menumis bumbu sampai harum
3. Masukkan bahan iris aduk merata
4. Tambahkan kaldu cair
5. Tambahkan bumbu cair aduk merata
6. Masukkan bumbu lainnya
7. Aduk merata
8. Evaluasi rasa
9. Tambahan udang ,aduk rata
10. Maizena yang cairkan, masukkan aduk rata
11. Angkat
12. Hidangkan



Salmon Saos Tiram

Bahan:

1. Ikan Salmon 2 potong kurleb 500 gram, cuci dengan perasan jeruk nipis
2. Margarine untuk menggoreng dan menumis
3. Saos tiram 30 ml
4. Kecam manis 40 ml
5. Kaldu bubuk 10 gram
6. Garam halus 3 gram
7. Gula putih 10 gram
8. Air 50 ml

Bumbu:

1. Bawang 25 gram geprek
2. Bombay 100 gram potong sesuai selera
3. Cabe hijau sesuai selera ,potong2
4. Cabe Merah sesuai selera ,potong2
5. Tomat 100 gram potong sesuai selera
6. Merica halus 2,5 gram

Proses:

1. Ikan Salmon goreng dengan margarin sampai kekuningan, sisihkan
2. Sisa margarin untuk menumis bumbu bawang putih hingga harum
3. Masukkan bombay aduk merata
4. Masukkan cabe hijau dan Cabe merah aduk merata
5. Tuangkan air
6. Masukkan gula putih
7. Masukkan Saos Tiram aduk merata
8. Tambahkan kecap manis Aduk2
9. Tambahkan kaldu bubuk Merica Aduk2 merata
10. Evaluasi rasa
11. Masukkan ikan Salmon
12. Biarkan meresap
13. Angkat, hidangkan