

KULINARIA LEISURE

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



INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678



Tanjung Sari Ballroom

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

* Term & Condition apply

0274 - 433 2772 / 2992
Jl. Seturan no 99, Depok, Sleman, 55281

www.merapimerbabu.com
Merapi Merbabu Yogyakarta
MerapiMerbabuHotel



Tour & Travel Kaerindo Wisata
Melayani dengan sepenuh hati

Head Office :
JL. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedaualatan Rakyat) - Jogjakarta
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com
email: kaerindowisata.co.id

MENYEDIKAN :

- 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 MANCANEGERA

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



Kedaualatan Rakyat Kulinaria

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

Setiap Minggu hanya di Kedaualatan 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.

Capcay Bakso



Bahan:

1. Bakso 10 butir, belah sesuai selera
2. Bunga kol 250 gram, potong-potong sesuai selera
3. Brongkoli 250 gram, potong-potong sesuai selera
4. Wortel 100 gram, potong-potong sesuai selera
5. Daun bawang 50 gram, potong-potong sesuai selera
6. Udang kupas bersih 100 gram
7. Filet ayam cincang 100 gram
8. Sedikit air di campur dengan sedikit maizena
9. Margarine untuk menumis secukupnya
10. Gula putih 5 gram

Bumbu Geprek:

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

Bumbu Halus:

1. Merica bubuk 3 gram
2. Garam 3 gram
3. Kaldu bubuk 5 gram

Proses:

1. Tumis bumbu geprek sampai harum
2. Masukkan udang kupas, aduk rata
3. Masukkan ayam cincang, aduk rata
4. Masukkan bakso , aduk rata
5. Masukkan wortel,aduk rata
6. Masukkan sayuran aduk rata
7. Masukkan bumbu halus dan gula putih, aduk rata
8. Jika sayuran sudah matang, siramkan air yg di campur maizena
9. Evaluasi rasa
10. Hidangkan

Ayam Goreng Gurih

Bahan:

1. Ayam bagian paha (sesuai selera) 1 kg
2. Air secukupnya
3. Minyak secukupnya untuk menggoreng

Bumbu Halus

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 25 gram
4. Ketumbar bubuk 5 gram
5. Merica bubuk 5 gram
6. Kunir bubuk 5 gram
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu Geprek Halus

1. Lengkuas 100 gram
2. Jahe 50 gram
3. Sere 5 batang

Bumbu Urai

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar

Proses Masak

1. Ayam di tusuk2 pakai garpu
2. Rendam ayam dengan semua bumbu kurleb 30 menit
3. Tambahkan sedikit air
4. Ungkep denhan api sedang
5. Sese kali di aduk agar bumbu merata
6. Setelah air menyusut
7. Evaluasi rasa



8. Angkat
9. Biarkan dingin
10. Goreng
11. Hidangkan

Lodeh Jantung Pisang

Bahan:

1. Jantung pisang kurlem 500 gram, potong-potong rebus hingga lunak
2. Daging rebus 250 gram, potong-potong sesuai selera, sisa airnya untuk kaldu
3. Santan kental 1000 ml

Bumbu Iris:

1. Bawang merah 75 gram
2. Bawang putih 40 gram
3. Cabai merah 50 gram (atau sesuai selera)
4. Pete 1 papan

Bumbu Geprek:

1. Lengkuas 1 ibu jari

Bumbu Urai:

1. Daun salam 2 lembar
2. Ebi bersih 10 gram
3. Gula merah 50 gram
4. Garam 5 gram
5. Kaldu bubuk 10 gram

Proses:

1. Masukkan semua bumbu campur jadi satu
2. Tambahkan santan kental dan kaldu cair
3. Rebus dengan api kecil
4. Aduk-aduk terus jangan sampai santan pecah hingga mendidih

