

KULINARIA LEISURE

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

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

theManohara
HOTEL YOGYAKARTA

FOOK YEW
Managed by The Duck King Group

FROM SZECHUAN TO YOGYAKARTA

THE MANOHARA HOTEL YOGYAKARTA | Jl. Affandi No.35, Gejayan, Yogyakarta 55281
Tel. +62 274 550 001 | Email. reservation@themanoharahotelyogyakarta.com | themanoharahotelyogyakarta.com
@themanoharahotelyogyakarta @TheManohara The Manohara Hotel Yogyakarta

TEBUS MURAH FOOK YEW

SETIAP TRANSAKSI 150K,
TEBUS MURAH 1 CHILLED MANGO PUDDING
SEHARGA ~~RP 32.800,-~~
RP 19.999,-



NOODLES DAY ON THURSDAY

CUKUP BAYAR ~~RP 65.000,-~~
RP 49.999,-

UNTUK SEMUA JENIS MIE DI MENU
SETIAP HARI KAMIS



SUNDAY DIMSUM

HANYA DENGAN ~~RP 28.000,-~~
RP 19.999,-

NIKMATI ALL MENU DIMSUM
SETIAP HARI MINGGU



Wedding Package

Start from
Rp. 17.499.000,-

Inclusive - Buffet Prasmanan 150 pax - Free Venue
- Free Sound System - Free Staff
- Free Honeymoon Room

Intimate Akad

Start from
Rp. 3.299.999,-

Inclusive - Free Venue, Buffet, Deluxe Room, Standard Sound System
Electricity, Free Staff, Transit Room, Guest book
Free Parking Area

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 Kedaulatan 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

**Kedaulatan Rakyat
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.

Gadon Bumbu Kacang

Bahan:

1. Filet ayam 500 gram
2. Roti tawar 5 lembar
3. Tepung tapioka 25 gram
4. Telor 1 butir
5. Wortel 50 gram potong dadu
6. Bawang Bombay 50 gram potong dadu
7. Air es secukupnya
8. Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

1. Bawang 25 gram
2. Merica bubuk 3 gram
3. Garam 5 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram
5. Gula putih sesuai selera

Proses pembuatan:

1. Giling halus ayam, roti tawar, tepung tapioka dan bumbu halus, telur dengan sedikit air es
2. Masukkan wortel dan bombay
3. Aduk rata
4. Koreksi rasa
5. Cetak sesuai selera
6. Kukus 45 menit
7. Potong2
8. Goreng

9. Plating
10. Siram dengan bumbu kacang
11. Hidangkan

Bumbu kacang:

1. Kacang Tanah goreng 200 gram, giling
2. Cabe merah 25 gram, haluskan
3. Bawang putih 20 gram, haluskan
4. Garam 5 gram
5. Kecap manis secukupnya
6. Daun jeruk 2 lembar
7. Gula putih secukupnya
8. Kaldu bubuk 5 gram
9. Air secukupnya
10. Minyak untuk menumis

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu hingga harum,
2. Tambahkan cabe halus, aduk rata
3. Tambahkan bumbu yg lain, aduk rata
4. Tambahkan sedikit air
5. Biarkan mendidih
6. Masukkan kacang halus
7. Aduk2 sampai mendidih
8. Koreksi rasa
9. Angkat
10. Siram di atas Gadon yg telah di plating □-d



Ca Bakso

Bahan:

1. Bakso 20 butir, belah2 sesuai selera
2. Udadang 50 gram
3. Ayam cincang 50 gram
4. Brokoli 250 gram, siangi potong per kuntum
5. Bunga kol 250 gram, siangi potong per kuntum
6. wortel 100 gram, potong2 sesuai selera
7. Telor 1 butir kocok
8. Margarine untuk menumis
9. Kaldu kuah sesuai selera
10. Tepung Maizena untuk mengentalkan

Bumbu cair:

1. Minyak Wijen 1 sdt
2. Kecap ikan 1 sdt
3. Saos Raja rasa 1 sdt

Bumbu geprek:

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

Bumbu iris:

1. Bombay 50 gram
2. Daun bawang 25 gram

Bumbu urai:

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

Bahan:

1. Filet ikan kakap 500 gram
2. Telor 1 butir
3. Tepung tapioka 50 gram
4. Daun bawang 50 gram potong halus
5. Air Es

Bahan pelengkap

1. Daun pisang untuk membungkus
2. Lidi untuk mengancing
3. Tusuk sate secukupnya
4. Alat panggang

Bumbu:

1. Bawang putih 25 gram
2. Bawang bombay 50 gram
3. Garam 5 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram
5. Merica 3 gram
6. Gula putih sesuai selera

Proses pembuatan:

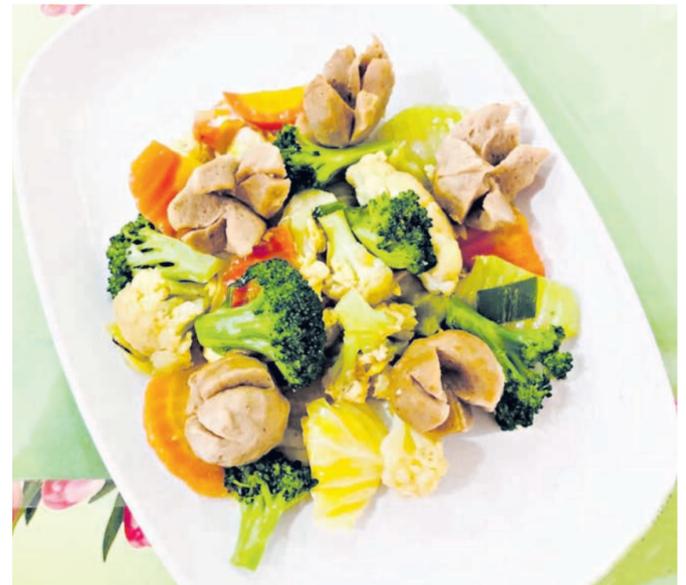
1. Semua bahan dan bumbu giling halus
2. Koreksi rasa
3. Bungkus adonan dengan daun pisang, besar kecil sesuai selera
4. Panggang

Proses pembuatan:

1. Tumis margarin
2. Masukkan bumbu cair aduk rata
3. Masukkan bumbu geprek aduk2 sampai harum
4. Masukkan ayam cincang aduk2
5. Masukkan udang, aduk rata
6. Masukkan bakso dan bumbu iris, aduk rata

7. Masukkan sayuran

8. Aduk rata
9. Masukkan kaldu kuah (kaldu kuah dalam posisi mendidih)
10. Aduk2 merata hingga mendidih
11. Koreksi rasa
12. Masukkan telur
13. Kentalkan dg cairan maizena
14. Angkat, hidangkan □-d



Otak-otak Ikan

5. Dinginkan

6. Buka
7. Tusuk dg tusukan sate (untuk memudahkan makan)

8. Plating

9. Hidangkan dengan saos sambal atau bumbu kacang (bumbu kacang ada di resep Gadon) □-d

