

Sajian

PANDUAN MEMASAK & USAHA

**RESEP
TEMATIK:**
"CAKE & COOKIES
SERBA COKELAT DI HARI
VALENTINE"

**KREASI NUSANTARA
KREASI SEDAP
MEMASAK IKAN
BANDENG**
HAL. 10

**BUMBU KITA
SAJIAN ORIENTAL
BERBUMBU ANGKAK**
HAL. 12

**TOP TRICK
TIPS & TRIK
BAKPAO JAMUR**
HAL. 13

**HOW TO
SEGAR PEDAS
ACAR CABAI
HIJAU**
HAL. 8

Saji Edisi 483/XVIII
3 - 16 Februari 2021
24 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa,
Bali, NTB, NTT)

**EDISI
KHUSUS IMLEK**

**GRID
NETWORK** TOUCH
REAL
AUDIENCE
SAJM210203



ANEKA DIMSUM FAVORIT MERIAHKAN TAHUN BARU IMLEK



Halo Sajiers,

Februari tahun ini ada dua momen spesial yang tentu menjadi kesempatan baik untuk berkumpul bersama keluarga dan orang-orang tercinta. Selain Tahun Baru Imlek yang jatuh pada tanggal 12 Februari di tahun ini, ada pula Valentine's Day atau Hari Kasih Sayang yang dirayakan pada 14 Februari di seluruh dunia.

Nah, untuk ikut memeriahkan datangnya Tahun Baru Imlek, SAJI telah menyiapkan beragam hidangan khas oriental yang identik dengan perayaan penting bagi orang-orang Tionghoa di seluruh dunia ini, termasuk di Tanah Air.

Selain menyajikan mi panjang umur, sup hangat dan masakan lezat dari ikan bandeng, kue keranjang, kue mangkok, kue ku, hingga yu sheng yang wajib disantap bersama-sama, SAJI pun menyajikan beragam dimsum favorit yang kerap tersaji di atas meja jamuan makan keluarga di malam jelang Tahun Baru Imlek.

Ada bakpao manis isi kacang hijau berbentuk buah persik, onde-onde isi telur asin manis yang selalu jadi favorit, serta lumpia kulit tahu isi ayam dan udang yang tampil sebagai sampul muka SAJI edisi ini. Di halaman dalam, SAJI juga

melengkapinya dengan aneka dimsum lain yang selalu disukai.

Dan untuk memeriahkan Hari Kasih Sayang, tak lupa SAJI menyiapkan 14 Resep Cookis & Cake yang semuanya serba cokelat dan nyokelat banget rasanya. Selain bisa disantap bersama orang-orang terkasih, Sajiers juga bisa menjadikannya antaran buat sahabat atau kerabat tepat di tanggal 14 Februari.

Namun jangan lupa, tetap disiplin dan patuhi protokol kesehatan selama masa pandemi agar Sajiers dan keluarga selalu aman dan nyaman saat beraktivitas. Selain 3M yang wajib dilakukan, tambahkan dengan 1M sehat lainnya, yakni memasak sendiri di rumah agar Sajiers bisa selalu #jadi koki di dapur sendiri.



Salam,
Intan Y. Septiani
Editor in Chief

Intan Yusans
 @intanyusans



Daftar Isi

- 3 Serial Resep
- 4 Sajian Utama
- 6 Pahami Bahan
- 7 Ide Cerdas
- 8 How To & Saran Kami
- 9 Kitchen Test
- 10 Kreasi Nusantara
- 11 Kue Tradisional
- 12 Bumbu Kita
- 13 Top Trik
- 14 Modifikasi
- 16 Resep Ibu & Bayi
- 17 Dapur Kaki 5
- 18 Inspirasi Menu
- 20 Varia Kuliner

AROMA & RASA SEDAP HIDANGAN DENGAN TAOCO

Hidangan oriental kerap menggunakan bumbu taoco. Aroma dan cita rasa taoco yang unik, mampu membuat beragam masakan yang Sajiers buat menjadi kian gurih dan enak. Selain untuk hidangan sehari-hari, Sajiers juga tentu bisa menyajikannya pada momen spesial, seperti Hari Raya Imlek.



SENTUHAN SEGAR SAJIAN PLUS ACAR CABAI HIJAU

Selain sebagai kondimen, acar bisa juga Sajiers hidangkan bersama hidangan utama, sehingga cita rasanya makin kaya di lidah. Mari kita buktikan dengan menambahkan Acar Cabai Hijau ke dalam berbuah hidangan yang Sajiers buat di dapur tercinta.

WARNA WARNI KUE MANGKOK

Sajiers tentu familiar melihat Kue Mangkok berwarna pink. Teksturnya lembut, aromanya harum, dan cita rasanya legit. Kue Mangkok yang identik dengan Hari Raya Imlek ini sangat disukai. Sajiers pun bisa berkreasi dengan bahannya, sehingga Kue Mangkok tampil makin unik dan menarik.



TELUR KAYA KOLIN NUTRISI BAIK BUAT BUMIL & JANIN

Telur mengandung sumber nutrisi yang disebut kolin. Nutrisi ini sangat bermanfaat membantu mengoptimalkan fungsi otak janin yang dikandung ibu hamil (bumil), serta mencegah terjadinya cacat tabung saraf pada calon janin.

Dapatkan Tabloid Saji Edisi Terbaru Melalui:

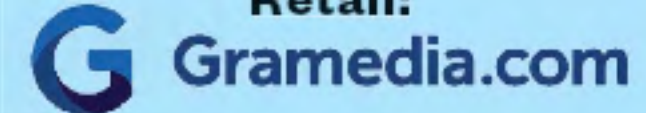
Langganan:



Emagz:



Retail:



EDISI MENDATANG

SAJI 484

(17 FEBRUARI - 2 MARET 2021)

SAJIAN UTAMA:

"KOREAN FOOD FAVORIT BERBAHAN EKONOMIS"
(GIMMARI, HOTTEOK, PHAJEON, TTEOKBOKKI, CORN DOG, DLL)

SAJI TEMATIK:

"SAJIAN AKHIR BULAN - MODAL BAHAN DI BAWAH RP 50 RIBU"
(RAGAM HIDANGAN SEHARI-HARI)
TABLOID SAJI TERSEDIA JUGA DALAM FORMAT EMAGAZINE DI:



PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI, BISA MENGHUBUNGI NOMOR TELEPON 021-5330150/5330170 EXT. 33161-33167.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUDKAN KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAU PUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Sedap
PUSAT LITERASI & SERTIFIKASI

Saji
KULINER & RESTORAN

KOMPAS GRAMEDIA

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Qori Al Afghani (superintendent)
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indrianti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

Office: Kompas Gramedia Building Unit III
1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk,
Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: editorialsajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widyasari

STRATEGIC AUDIENCE ANALYSIS DIRECTOR
Asti Krismardiyanti

DEPUTY DIGITAL &
PRINT MEDIA SALES DIRECTOR
Hendra Mulia

Office: Kompas Gramedia Building 1st Floor, Jl.
Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530, Phone
(62-21) 533-0150/70,
email: iklangrid@gridnetwork.id

SIRKULASI
CIRCULATION MANAGER
DS Wardhana

SUBSCRIPTION:
PHONE: (62-21) 533-6263,
FAX: (62-21) 536-99096, EMAIL:
subscribe@cc.kompasgramedia.com

MARKETING
MARKETING COMMUNICATION
Director Amarendra Adhipangestu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Tri Hapsari

Office: Kompas Gramedia Building 2nd Floor,
Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone: (62-21) 533-0150/70,
email: marcomm@gridnetwork.id

Gurih Sedap

NILA GORENG KUAH KUNING

Percaya, enggak Sajiers, hanya dari satu resep Nila Goreng Kuah Kuning, bisa diolah kembali jadi aneka hidangan lain yang tak kalah sedap dan gurih. Yuk, coba inspirasi resep lainnya, agar menyantap ikan nila tak lagi membosankan.



Nila Goreng Kuah Kuning

Untuk 4 porsi

Bahan:

4 ekor	ikan nila, bersihkan, kerat-kerat badannya
1 sdm	air asam, dari 1 sdt asam jawa dan 2 sdm air
2 bh	cabai merah besar, iris serong
1 cm	lengkuas, memarkan
4 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 btg	serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1 1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng
2 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	santan, dari 1/4 butir kelapa

Bumbu Halus:

3 cm	kunyit, bakar
2 btr	kemiri, sangrai
8 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan nila dengan air asam jawa. Diamkan 20 menit. Tiriskan.
2. Goreng ikan di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang dan kering. Tiriskan.
3. Tumis bumbu halus, cabai merah, lengkuas, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan ikan. Aduk rata.
4. Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai matang.

Modifikasi

Ikan Suwir Tumis Sambal



Untuk 220 gram

Bahan:

1/2 resep	NILA GORENG KUAH KUNING
1 papan	petai, kupas, belah 2 bagian, goreng sebentar
2 sdt	terasi, goreng, tiriskan, haluskan
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1 bh	jeruk limau, belah 2 bagian
2 sdm	minyak panas

Bumbu Iris:

10 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
3 bh	cabai keriting merah
10 bh	cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Tiriskan ikan nila dari kuah kuningnya. Buang tulang ikannya. Suwir-suwir dagingnya. Sisihkan.
2. Tumis bumbu iris sampai harum. Tambahkan terasi. Aduk rata.
3. Masukkan suwiran daging ikan. Aduk hingga berminyak. Tambahkan petai. Bubuhi garam. Masak sambil diaduk hingga matang dan agak mengering.

Kue Lumpur Gurih Tabur Ikan



Untuk 18 Buah

Bahan Toping:

1/2 resep	NILA GORENG KUAH KUNING
50 gr	kelapa muda parut
1/8 sdt	garam
1/8 sdt	gula pasir

Bahan:

50 gr	margarin
175 ml	air
125 gr	tepung terigu protein sedang
1/8 sdt	teh esens vanili
30 gr	gula pasir
1/4 sdt	garam
125 gr	kentang, kukus, haluskan
4 btr	telur
200 ml	santan, dari 1/2 butir kelapa

Cara Membuat:

1. Toping, sisihkan ikan nila dari kuah kuningnya. Buang tulang ikannya. Suwir halus daging ikannya. Aduk rata suwiran daging ikan dengan kelapa parut. Sangrai di atas api sedang sampai 1/2 kering. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata. Sangrai kembali di atas api kecil hingga kering. Sisihkan.
2. Panaskan margarin bersama air sambil diaduk sampai mendidih.
3. Masukkan tepung terigu, esens vanili, gula pasir, garam, dan kentang. Aduk sampai kalis. Angkat dan dinginkan.
4. Tambahkan telur satu per satu sambil dikocok rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil dikocok rata.
5. Tuang adonan ke dalam cetakan lumpur yang sudah dipanaskan sebelumnya. Biarkan sampai setengah matang.
6. Taburi toping serundeng ikan nila. Biarkan matang.

Pastel Ikan



Untuk 20 Buah

Bahan Kulit Pastel:

250 gr	tepung terigu protein sedang
1/2 sdt	garam
30 gr	margarin
50 ml	air
1 btr	telur
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

1/2 resep	NILA GORENG KUAH KUNING
100 gr	bihun, seduh hingga lunak
1/2 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
4 btr	telur rebus, potong 6 bagian

Bumbu Halus:

6 siung	bawang merah
3 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Isi, tiriskan ikan nila dari kuah kuningnya. Buang tulang ikannya. Suwir-suwir daging ikannya. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan suwiran daging ikan. Aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Tuang kuah kuning ikan nila. Aduk hingga mendidih. Masukkan bihun. Aduk rata hingga kuah meresap. Sisihkan.
3. Aduk bahan kulit asal tercampur rata. Giling menggunakan gilingan mi. Dimulai dari ketebalan no. 1 (paling tebal). Giling adonan sampai ke ketebalan paling tipis, no. 8. Plong adonan menggunakan ring diameter 9 cm.
4. Ambil selembar kulit. Beri tumisan isi. Lipat kulit. Pilin semua sisinya. Lakukan mengisi adonan kulit dengan tumisan ikan sampai semua bahan habis.
5. Panaskan minyak di atas api sedang sampai minyak panas betul. Matikan api. Masukkan pastel satu per satu. Aduk-aduk perlahan. Nyalakan kembali api kecil. Goreng pastel hingga matang. Tiriskan.

ANEKA DIMSUM FAVORIT

Meriahkan Tahun Baru Imlek

Ada begitu banyak hidangan khas pada perayaan Tahun Baru Imlek yang populer di Tanah Air. Selain mi panjang umur, yu sheng, hingga kue keranjang, aneka dimsum pun kerap hadir di atas meja jamuan makan keluarga. Sajiers pun bisa menyajikannya dengan mengikuti resep dari SAJI.



Bakpao Persik Kacang Hijau

Untuk 20 buah

Bahan Kulit:

250 gr	tepung terigu protein rendah
65 gr	tepung tangmien
50 gr	gula tepung
20 gr	susu bubuk
6 gr	(1 1/2 sdt) ragi instan
1/2 sdt	baking powder
1 bh	putih telur
135 ml	air es
30 gr	mentega putih
1/2 sdt	garam

Bahan Isi:

75 gr	kacang hijau tanpa kulit, cuci bersih
1 lb	daun pandan
50 gr	gula pasir
1/8 sdt	vanili bubuk
1/2 sdt	tepung ketan
1/4 sdt	garam
100 ml	santan kental instan

Bahan Hiasan:

1/4 sdt	pewarna merah, campurkan dengan 1 sdm air, aduk rata
1/4 sdt	pewarna hijau, campurkan dengan 1 sdm air, aduk rata

Cara Membuat:

1. Isi, kukus kacang hijau tanpa kulit di atas api besar, 30 menit sampai matang.
2. Blender kacang hijau sampai halus. Masak di atas api kecil sambil diaduk rata. Tambahkan daun pandan, gula pasir, vanili, dan tepung ketan. Aduk rata.
3. Masak kacang hijau sambil diaduk di atas api kecil sampai matang. Tambahkan garam. Tuang santan. Masak sambil diaduk di atas api kecil sampai kalis. Dinginkan. Timbang adonan isi masing-masing 15 gr. Bulatkan. Sisihkan.
4. Kulit, campur tepung terigu, tepung tangmien, gula tepung, susu bubuk, ragi instan, dan baking powder sampai rata.
5. Masukkan putih telur dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
6. Tambahkan mentega putih dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan adonan 30 menit.
7. Kempiskan adonan. Timbang masing-masing 35 gr. Bentuk bulat. Diamkan 10 menit.
8. Pipihkan adonan. Beri adonan isi. Bentuk bulat dengan ujung lancip di salah satu sisinya. Letakkan di atas kertas minyak. Diamkan 40 menit sampai mengembang. Tekan bagian bawah adonan kulit hingga ke bagian yang lancip menggunakan sendok untuk membentuk buah persik.
9. Ciprati bagian atas bakpao dengan pewarna merah. Kukus di atas api sedang 10 menit sampai matang. Angkat. Kuaskan sebagian bakpao yang bulat dengan pewarna hijau, untuk membentuk daun persik.



Onde - Onde Telur Asin

Untuk 10 buah

Bahan Kulit:

150 gr	tepung ketan putih
15 gr	tepung sagu
30 gr	gula pasir
100 ml	air
1 lb	daun pandan, ikat simpul
50 gr	wijen putih, untuk pelapis
300 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

3 bh	kuning telur asin matang
25 gr	tepung custard
50 gr	susu bubuk
1 sdt	maizena
50 gr	mentega
30 gr	gula halus
30 gr	santan
2 sdm	kental manis putih

Cara Membuat:

1. Isi, haluskan kuning telur asin menggunakan garpu. Aduk rata bersama tepung custard, susu bubuk, dan maizena. Masukkan mentega dan gula halus. Aduk hingga rata.
2. Tuang santan dan kental manis sedikit-sedikit sambil dicampur rata. Tutup dengan plastik. Masukkan ke dalam lemari es hingga adonan isi menjadi padat.
3. Keluarkan adonan isi dari lemari es. Keruk hingga bulat menggunakan skup es krim ukuran kecil. Simpan kembali di lemari es.
4. Kulit, rebus air, gula pasir, daun pandan, dan garam asal larut. Angkat dan biarkan hangat.
5. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung ketan putih dan tepung sagu yang sudah diayak. Uleni sampai kalis.
6. Timbang adonan kulit masing-masing 30 gr. Bulatkan.
7. Pipihkan kulit. Beri adonan isi. Bulatkan. Celupkan ke dalam air. Gulingkan di atas wijen. Tekan-tekan agar wijen menempel.
8. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api kecil, sambil diputar menggunakan spatula hingga setengah matang. Besarkan sedikit apinya. Goreng hingga matang. Tiriskan.

Lumpia Kulit Tahu

Untuk 12 buah



Bahan:

1 lb	kulit tahu lebar
100 gr	maizena, untuk pelapis

Bahan Isi:

250 gr	paha ayam giling, biarkan setengah beku
100 gr	udang kupas, cincang kasar
2 bh	jamur shitake, potong kotak kecil
1 sdt	daun ketumbar, cincang halus
1 sdt	kecap ikan
1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/8 sdt	gula pasir
2 sdt	minyak wijen
1 bh	putih telur, untuk perekat
1 sdm	tepung sagu

Cara Membuat:

1. Potong-potong kulit tahu bentuk kotak ukuran 15x15 cm. Bilas dengan air sebentar agar lunak. Sisihkan.
2. Isi, aduk rata ayam, udang, dan jamur. Bubuhi kecap ikan, garam, merica bubuk, gula pasir, dan minyak wijen. Uleni sampai kalis.
3. Masukkan tepung sagu dan daun ketumbar. Aduk rata.
4. Ambil selembar kulit tahu. Beri adonan isi. Olesi sisi-sisinya dengan putih telur agar merekat. Lipat kiri dan kanannya. Gulung.
5. Gulingkan di atas tepung maizena.
6. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.
7. Tata lumpia di atas kukusan bambu. Kukus di atas api sedang, 10 menit.

Hakau

Untuk 17 buah

Bahan kulit:

100 gr	tepung tangmien
50 gr	tepung sagu tani
180 ml	air mendidih
1 sdt	minyak goreng

Bahan Isi:

200 gr	udang kupas, cincang kasar
1 bh	cabai merah besar, buang bijinya, cincang kasar
2 btg	seledri, iris halus
1 sdt	maizena
1 sdt	kecap ikan
1/2 sdt	minyak wijen
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	gula pasir
2 sdm	minyak goreng, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Isi, aduk rata bahan isi. Sisihkan.
2. Kulit, campur tepung tangmien dan tepung sagu tani. Aduk rata. Tuang air mendidih. Aduk sampai bergumpal. Bungkus dengan plastik food grade. Diamkan 10 menit.
3. Tambahkan minyak. Uleni sampai lembut. Gulung memanjang. Potong-potong setebal 1/2 cm.
4. Ambil sebuah adonan. Pipihkan di atas plastik. Beri isi adonan. Lipat sisinya.
5. Kukus di dalam pengukus yang dialasi daun atau plastic tahan panas food grade, di atas api sedang 8 menit hingga matang. Matikan api.
6. Diamkan 5 menit di dalam kukusan. Angkat. Olesi hakau dengan minyak.



Aroma dan Rasa Sedap HIDANGAN DENGAN TAOCO

Hidangan oriental kerap menggunakan bumbu taoco. Aroma dan cita rasa taoco yang unik, mampu membuat beragam masakan yang Sajiers buat menjadi kian gurih dan enak. Selain untuk hidangan sehari-hari, Sajiers juga tentu bisa menyajikannya pada momen spesial, seperti perayaan Tahun Baru Imlek.

1. Lumpia Saus Taoco



8 buah

Bahan:

300 gr rebung, rebus, iris korek api
1 bh paha ayam, buang tulangnya, cincang
2 siung bawang putih, cincang halus
1 bh telur, kocok lepas
1 bh wortel, iris korek api
1 sdt kecap asin
3 sdt saus tiram
1 sdt gula pasir
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1 sdm tepung terigu, larutkan dengan 1 sdm air, untuk perekat
8 lbr kulit lumpia siap pakai
1 sdm minyak, untuk menumis
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus Taoco:

50 gr taoco manis, haluskan
1 siung bawang putih, haluskan
1 bh cabai merah besar, buang bijinya, haluskan
2 sdt kecap manis
1 sdt garam
200 ml air
1 1/2 sdt sagu, larutkan dengan 1 sdm air

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan paha ayam cincang. Aduk hingga berubah warna. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur kocok. Aduk hingga berbuih.
2. Masukkan wortel dan rebung. Aduk rata. Bubuhi kecap asin, saus tiram, gula pasir, garam, dan merica bubuk. Aduk rata hingga matang. Sisihkan.
3. Ambil selembar kulit lumpia. Sendokkan tumisan isi. Lipat kanan kirinya. Gulung. Rekatkan dengan larutan tepung. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga kuning keemasan. Tiriskan.
4. Saus, tumis bawang putih dan cabai hingga harum. Masukkan taoco manis. Aduk rata hingga berubah warna. Bubuhi kecap manis dan garam. Aduk rata. Tuang air. Aduk hingga mendidih.
5. Masukkan larutan sagu. Aduk hingga meletup-letup dan saus kental. Sajikan lumpia bersama saus.

2. Kakap Goreng Saus Taoco



4 porsi

Bahan:

300 gr kakap fillet
1/2 sdt air jeruk lemon
1/2 sdt garam
1 bh putih telur, kocok lepas
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis (Aduk Rata):

75 gr tepung terigu protein sedang
1/4 sdt garam
1/4 sdt baking powder

Bahan Saus Taoco:

2 siung bawang putih, cincang halus
1 bh cabai merah besar, potong kotak kecil
2 1/2 sdm taoco, haluskan kasar
2 1/2 sdt gula merah sisir
1/4 sdt garam
100 ml air
1 sdt maizena, larutkan dengan 1 sdm air, untuk mengentalkan
1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk lemon dan garam. Celupkan ke dalam putih telur.
2. Gulingkan di atas bahan campuran pelapis.
3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Tiriskan.
4. Saus, tumis bawang putih dan cabai merah. Masukkan taoco. Tumis sampai harum. Bubuhi gula merah dan garam. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena. Masak sampai meletup-letup.
5. Sajikan ikan bersama saus taoco.

3. Sambal Goreng Telur Taoco



6 porsi

Bahan:

6 btr telur ayam, rebus, goreng berkulit
1 bh cabai merah, iris bulat
1 bh cabai hijau, iris bulat
6 bh cabai rawit merah utuh
2 lbr daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 btg serai, ambil bagian putihnya, memarkan
2 sdm taoco
1/4 sdt garam
1/2 sdt gula pasir
350 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

6 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1/4 sdt merica
4 bh cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, cabai merah, cabai hijau, cabai rawit merah, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum. Tambahkan taoco. Tumis sampai layu.
2. Masukkan telur. Aduk rata. Tuang santan. Bubuhi garam dan gula pasir.
3. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai matang.

Taoco

Taoco merupakan salah satu bahan dan bumbu masakan yang terbuat dari hasil olahan kedelai yang telah difermentasi. Setelah melewati beberapa proses pengolahan, kedelai difermentasi dengan cara direndam sekian lama di dalam air larutan garam.

Taoco memiliki aroma yang cukup tajam dan menyengat, dengan rasa asin dan sedikit gurih. Cita rasa gurihnya berasal dari kandungan asam amino yang dihasilkan dari struktur protein yang telah terpecah selama proses fermentasi.

Keunikan aroma dan rasa taoco ini kerap dimanfaatkan sebagai campuran berbagai masakan seperti, saus, sambal, tumisan hingga sup, terutama hidangan khas oriental. Di pasaran, taoco dijual dua macam, yang bercita rasa asin dan manis.





Trik Mengosongkan Botol Saus

Ketika Sajiers melihat sisa saus "terjebak" di dasar botol, sering kali kesulitan mengeluarkannya, ya. Wah, jangan buru-buru membuang botolnya, sebelum sisa saus di dalamnya benar-benar habis. SAJI punya trik yang bisa Sajiers lakukan agar sisa saus di dasar botol bisa dengan mudah dikeluarkan saat digunakan, sebelum botonyanya dibuang.

Yuk, segera coba!

Bahan:

- 1 bh karton tempat telur, bersihkan
- 1 bh gunting
- botol-botol saus yang masih ada sisa isinya

Cara Membuat :

1. Gunting karton tempat telur dengan ukuran selebar laci pintu kulkas.
2. Letakkan karton tempat telur di dalam laci. Gunakan sebagai tempat meletakkan botol saus yang masih tersisa isinya agar mudah dikeluarkan. Tata botol secara terbalik agar lebih mudah dikeluarkan sisa isi sausnya saat akan digunakan.
3. Tata botol secara terbalik agar lebih mudah dikeluarkan sisa isi sausnya saat akan digunakan.



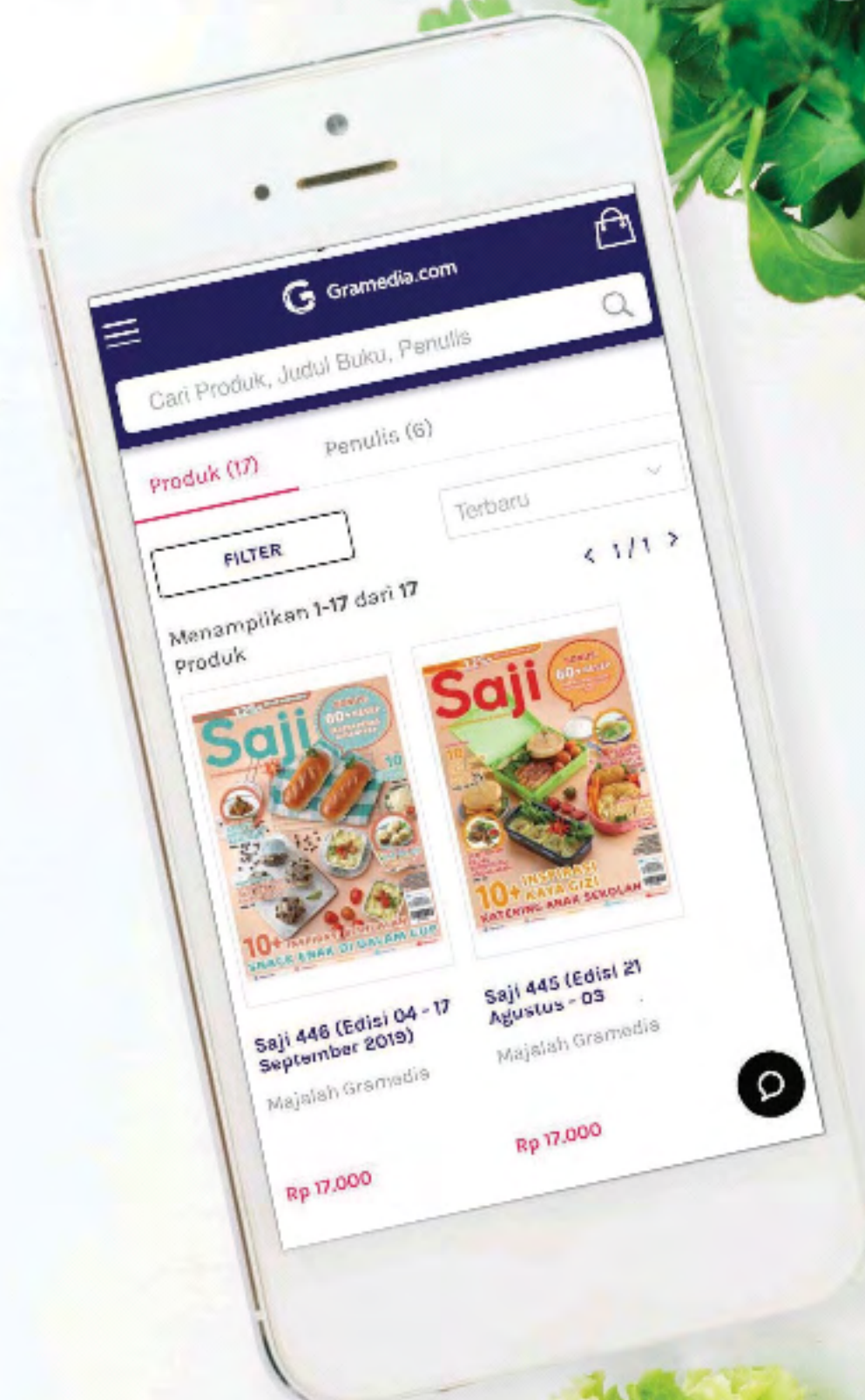
TEKS & FOTO: DOK. SAJI | VISUAL: ANITA O.



SUBSCRIBE E-MAGZ SAJI SEKARANG!
BAWA RESEP MASAKANMU KE MANA SAJA



Saji



Kombinasi Segar Pedas

ACAR CABAI HIJAU

How To



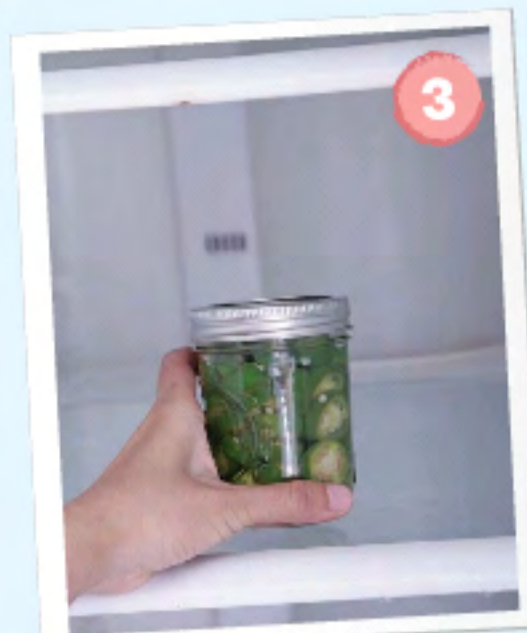
Bersantap aneka hidangan dengan tambahan acar nan segar, tentu kenikmatannya menjadi kian terangkat. Apalagi kalau acara yang Sajiers buat memiliki kombinasi segar dan pedas yang pas di lidah. Yuk, bikin sendiri Acar Cabai Hijau dengan resep dari SAJI!



1



2



3

(untuk 400 gram)

Bahan:

150 gr	cabai gendot (bisa diganti cabai hijau besar), potong 1 cm
1/2 sdt	garam
2 1/2 sdm	gula pasir
2 sdm	cuka
150 ml	air

Cara Membuat:

1. Rebus cepat potongan cabai hijau di dalam air mendidih selama 30 detik. Angkat. Tiriskan.
2. Campurkan cabai hijau, garam, gula pasir, cuka, dan air. Aduk rata.
3. Simpan di dalam jar berpenutup rapat. Diamkan di dalam kulkas minimal 4 jam atau semalaman, sebelum disajikan.

Variasi Segar

ACAR CABAI HIJAU

Saran Kami

1. **Acar Cabai Nanas**
Tambahkan potongan buah nanas ke dalam Acar Cabai Hijau.



2. **Acar Cabai Seledri**
Tambahkan potongan batang seledri impor (ukuran besar) ke dalam Acar Cabai Hijau.



3. **Acar Cabai Bawang Merah**
Tambahkan bawang merah ukuran kecil-kecil ke dalam Acar Cabai Hijau.



4. **Acar Cabai Lokio**
Tambahkan lokio ke dalam Acar Cabai Hijau.



5. **Acar Cabai Bombay Merah**
Tambahkan irisan bawang bombay merah ke dalam Acar Cabai Hijau.



7. **Acar Cabai Mangga**
Tambahkan potongan buah mangga muda ke dalam Acar Cabai Hijau.



6. **Acar Cabai Bawang Putih**
Tambahkan bawang putih tunggal ke dalam Acar Cabai Hijau.



8. **Acar Cabai Lobak**
Tambahkan potongan lobak ke dalam Acar Cabai Hijau.



Sentuhan Segar

SAJIAN PLUS ACAR CABAI HIJAU



Selain sebagai kondimen, acar bisa juga Sajiers hidangkan bersama hidangan utama, sehingga cita rasanya makin kaya di lidah. Mari kita buktikan dengan menambahkan Acar Cabai Hijau ke dalam berbagai hidangan yang Sajiers buat di dapur tercinta.

1. Burger Honey Patty



Untuk 8 porsi

Bahan Roti:

500 gr tepung terigu protein tinggi
25 gr susu bubuk
30 gr gula pasir
6 gr ragi instan
300 ml air es
40 gr mentega tawar
1 sdt garam
25 gr wijen putih, untuk taburan

Bahan Olesan:

1 btr telur
25 ml susu cair

Bahan Daging Burger:

500 gr daging giling berlemak
1 bh bawang bombay, cincang halus
1 sdt daun seledri, cincang halus, peras
3 sdm saus tomat
3 sdt kecap inggris
2 sdm madu
1/2 sdt garam

1/4 sdt merica bubuk
1/2 sdt pala bubuk

Bahan Pelengkap:

150 gr saus thousand island (bisa diganti mayones)
125 gr selada, iris kasar
3 bh tomat, iris bulat
50 gr acar mentimun siap pakai, iris miring
50 gr ACAR CABAI SELEDRI
13 bh keju lembaran

Cara Membuat:

1. Roti, campurkan tepung terigu, susu bubuk, gula pasir dan ragi instan. Aduk rata.
2. Masukkan air es sedikit-sedikit sampai kalis. Tambahkan mentega tawar dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 15 menit.
3. Kempiskan adonan. Timbang adonan masing-masing 70 gr. Bentuk bulat. Diamkan 10 menit.

4. Giling adonan. Bentuk bulat. Pipihkan sedikit. Letakkan di atas loyang yang diolesi tipis margarin. Diamkan 75 menit sampai mengembang.
5. Olesi adonan dengan bahan olesan. Taburi wijen putih. Oven 12 menit dengan suhu 190 derajat Celsius sampai matang. Sisihkan.
6. Daging burger, aduk rata semua bahan daging burger. Bentuk bulat pipih (diameter sedikit lebih lebar dari roti, tinggi 1 1/2 cm).
7. Panggang daging burger sambil diolesi mentega tawar leleh sampai kedua sisinya matang, sambil dibolak-balik. Angkat.
8. Letakkan keju. Panggang sebentar di atas pan. Angkat.
9. Ambil sebuah roti burger. Beri saus thousand island (atau mayones), selada, irisan acar mentimun, tomat, keju lembaran, dan daging burger. Beri saus dan ACAR CABAI SELEDRI di atasnya. Tutup dengan roti burger lainnya.

2. Tortilla Salad Tuna Acar



Untuk 4 porsi

Bahan:

4 bh kulit kebab siap pakai
100 gr ACAR CABAI NANAS

Bahan Salad:

1/2 bh paprika hijau, bakar, potong panjang
1 bh telur, rebus, ambil bagian putihnya, cincang halus
300 gr tuna fillet
1/2 bh mentimun jepang, iris korek api
1/2 bh wortel impor, iris korek api
100 gr romance lettuce, sobek-sobek (bisa diganti selada)
150 gr mayones
1/4 bh bawang bombay, cincang halus
2 btg daun ketumbar cincang kasar

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan tuna dengan 1/4 garam dan 1/4 sdt merica.
2. Panggang di atas pan bergelombang sampai matang. Suwir-suwir kasar tuna. Sisihkan.
3. Salad, aduk rata semua bahan salad. Sisihkan.
4. Ambil selembar kulit kebab. Letakkan bahan salad dan ACAR CABAI NANAS di atasnya.
5. Lipat dan gulung menyerupai contong

3. Pizza Tuna Acar Cabai



Untuk 15 potong

Bahan Kulit Pizza:

350 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt gula pasir
5 gr ragi instan
15 gr susu bubuk
200 ml air es
1 sdm minyak zaitun
1 sdt garam
1 sdt bawang putih bubuk

Bahan Isi:

100 gr mayonnaise
100 gr tuna kaleng in water
2 btr telur, rebus, cincang
4 lbr keju smoked (bisa diganti keju cheddar), potong-potong
100 gr ACAR CABAI HIJAU

Bahan Taburan:

150 gr keju mozarella (bisa diganti keju cepat leleh), parut kasar

Cara Membuat:

1. Kulit pizza, campur tepung terigu, gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk. Aduk rata.
2. Masukkan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Tambahkan minyak zaitun dan garam. Uleni kembali sampai elastis. Diamkan 30 menit.
4. Kempiskan adonan. Tambahkan bawang putih bubuk. Uleni rata.
5. Giling tipis adonan setebal 1/2 cm dan diameter 26 cm.
6. Oven adonan menggunakan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 15 menit sampai setengah matang.
7. Aduk rata mayonnaise dan tuna. Oleskan di atas kulit pizza. Taburi cincangan telur, potongan keju, ACAR CABAI HIJAU, dan taburan keju mozarella (atau keju cepat leleh).
8. Oven menggunakan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 15 menit sampai matang

Kreasi Sedap MEMASAK IKAN BANDENG

Menjelang perayaan Tahun Baru Imlek, Sajiers tentu akan lebih mudah mendapatkan ikan bandeng, baik di pasar tradisional maupun supermarket. Bahkan ukuran ikannya pun besar-besar. Nah, untuk mengolahnya, mari coba 4 resep dari SAJI yang semuanya super sedap dan pasti antibosan.

1. CIT BANDENG (JAWA TIMUR)



Bahan:

2 ekor	ikan bandeng, bersihkan, potong 3 bagian
1/2 sdm	air jeruk lemon
1 sdt	garam
10 bh	cabai rawit utuh
8 btr	bawang merah, belah dua
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	ouka
300 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

6 siung	bawang putih
4 btr	kemiri, sangrai
1 sdm	petis udang

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk lemon dan garam. Diamkan 10 menit.
2. Goreng ikan di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kering. Tiriskan.
3. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang air. Bubuhi garam dan gula. Masak sampai mendidih di atas api kecil.
4. Masukkan bandeng goreng, cabai rawit, dan bawang merah. Aduk sampai bumbu meresap.
5. Menjelang diangkat, tambahkan ouka. Aduk rata.

2. OTAK-OTAK BANDENG (GRESIK)



Bahan:

2 ekor	(@300 gram) ikan bandeng ukuran kecil, bersihkan
100 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
1 btr	telur
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
2 btr	telur, kocok lepas, untuk pencelup
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

8 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah keriting
1 sdt	ketumbar
1/4 sdt	jintan bubuk
1 cm	kunyit, bakar
1 cm	jahe

Cara Membuat:

1. Pukul-pukul ikan bandeng. Patahkan tulang ekornya. Tarik keluar melalui kepalanya.
2. Keruk daging ikan bandeng yang menempel pada tulang dan kulit ikan. Usahakan jangan sampai kulit ikan sobek. Buang duri-durinya. Giling daging ikan sampai halus.
3. Aduk rata bumbu halus, santan, telur, daging ikan bandeng, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Isikan adonan ke dalam perut ikan bandeng hingga terisi penuh.
4. Letakkan ikan bandeng di atas pinggan tahan panas.
5. Kukus di atas api sedang, 20 menit sampai matang. Dinginkan.
6. Celupkan ikan bandeng ke dalam telur.
7. Goreng ikan bandeng isi di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang, sampai matang. Tiriskan.

3. PINDANG SERANI (JEPARA)



Bahan:

2 ekor	ikan bandeng, masing-masing potong 4 bagian
1 bh	jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt	garam
8 btr	bawang merah, iris
5 siung	bawang putih, iris
2 btg	serai, memarkan
2 om	lengkuas, memarkan
2 om	jahe, iris
5 om	kunyit, bakar, haluskan
2 bh	tomat, potong-potong
2 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
1.500 ml	air

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan bandeng dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar. Sisihkan.
2. Rebus air, bawang merah, bawang putih, serai, lengkuas, jahe, dan kunyit sampai mendidih dan harum.
3. Masukkan ikan bandeng dan tomat. Bubuhi garam dan gula pasir. Masak di atas api kecil sampai matang.

4. SATE BANDENG (BANTEN)



Bahan:

100 gr	kelapa parut kasar, sangrai
2 ekor	ikan bandeng ukuran sedang
2 sdt	garam
25 gr	gula merah, sisir
1/2 sdt	asam jawa, larutkan dengan 1/2 sdm air
2 btr	telur, kocok lepas
100 ml	santan, dari 1/2 btr kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis
2 lbr	daun pisang, untuk membungkus
2 btg	bambu, untuk penjepit

Cara Membuat:

1. Pukul-pukul ikan bandeng. Patahkan tulang ekornya. Keluarkan tulangnya melalui kepalanya. Keruk dagingnya menggunakan sendok. Usahakan kulit ikan bandeng jangan sampai sobek.
2. Sangrai daging ikan bandeng hingga kering. Pisahkan dan buang duri-durinya.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging ikan bandeng yang sudah disangrai, dan kelapa sangrai. Bubuhi garam, gula merah, dan air asam. Aduk rata. Angkat.
4. Tambahkan telur dan santan. Aduk rata. Ambil 1/3 bagian adonan. Sisihkan.
5. Masukkan 2/3 adonan ke dalam kulit bandeng hingga memenuhi perut ikan. Bentuk kembali seperti ikan.
6. Jepit ikan bandeng isi dengan bambu memanjang. Bungkus dengan daun pisang.
7. Panggang di atas bara api sampai matang. Buka bungkus daun. Oleskan sisa 1/3 adonan di atas permukaan ikan. Panggang kembali ikan sambil dibolak-balik sampai matang.

Warna Warni KUE MANGKOK

Sajiers tentu familiar melihat Kue Mangkok berwarna pink. Teksturnya lembut, aromanya harum, dan cita rasanya legit, Kue Mangkok yang identik dengan perayaan Tahun Baru Imlek ini sangat disukai. Sajiers pun bisa berkreasi dengan bahannya, sehingga Kue Mangkok tampil makin unik dan menarik.



1. Kue Mangkok Klasik

Untuk 21 Buah

Bahan Biang:

35 gr tepung terigu protein sedang
65 ml air hangat
2 sdt ragi instan

Bahan:

150 gr tepung beras
25 gr tepung sagu
75 gr tepung terigu protein rendah
150 gr tape singkong, haluskan
1 btr telur
1/4 sdt garam
225 gr gula pasir
200 ml santan hangat, dari 1/4 butir kelapa
4 tetes pewarna merah muda

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan biang sampai rata. Diamkan 30 menit.
2. Campurkan tepung beras, tepung sagu, tepung terigu, dan tape singkong. Remas-remas hingga tercampur rata.
3. Masukkan telur dan bahan biang. Uleni rata. Tambahkan garam dan gula pasir. Uleni rata.
4. Tuang santan hangat sedikit-sedikit sambil dikook rata selama 20 menit. Diamkan 90 menit.
5. Tambahkan pewarna merah muda. Aduk rata.
6. Panaskan cetakan kue mangkok di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api besar selama 10 menit. Tuang adonan hingga memenuhi cetakan kue mangkok.
7. Kukus di atas api sedang, 15 menit sampai matang.



2. Kue Mangkok Ubi Ungu

Untuk 14 Buah

Bahan Biang:

30 gr tepung terigu protein sedang
50 ml air
1/2 sdm ragi instan

Bahan:

200 gr ubi ungu, kukus, haluskan
200 gr gula pasir
1/4 sdt garam
1 btr telur
200 gr tepung terigu protein rendah
150 ml santan hangat, dari 1/4 butir kelapa
3/4 sdt pasta talas

Cara Membuat:

1. Campur bahan biang sampai rata. Diamkan 30 menit.
2. Campur ubi ungu, gula pasir, dan garam. Uleni sampai gula larut.
3. Masukkan telur dan biang. Uleni rata. Tambahkan tepung terigu. Uleni rata.
4. Masukkan santan dan pasta talas sedikit-sedikit sambil dikook dengan mikser, 15 menit sampai rata. Diamkan 45 menit sampai mengembang.
5. Panaskan cetakan muffin pendek dan lebar di atas api sedang selama 10 menit di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api besar.
6. Tata cup kertas di atas cetakan muffin. Semprotkan adonan hingga memenuhi cetakan.
7. Kukus 15 menit di atas api besar sampai matang.



3. Kue Mangkok Mahkota

Untuk 38 Buah

Bahan Kue Mangkok:

300 gr tepung beras
75 gr tepung terigu protein sedang
150 gr tape singkong
200 ml air kelapa
250 gr gula pasir
1/2 sdt garam
300 ml santan hangat, dari 1/4 butir kelapa
1 sdt baking powder
4 tetes pewarna merah muda

Bahan Mahkota (Aduk Rata):

120 gr tepung beras
2 sdm tepung sagu
400 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam

Cara Membuat:

1. Kue mangkok, campur tepung beras, tepung terigu, dan tape singkong. Uleni rata. Tuang air kelapa sedikit-sedikit sambil diuleni sampai lembut.
2. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil diuleni sampai larut. Tambahkan garam. Aduk rata.
3. Tuang santan hangat sedikit-sedikit sambil dikook dengan kecepatan rendah selama 15 menit. Masukkan baking powder dan pewarna merah muda. Aduk rata.
4. Tuang adonan kue mangkok ke dalam ouoing keoil yang sudah dipanaskan 10 menit di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api besar, tanpa diolesi minyak.
5. Kukus di atas api sedang 20 menit hingga matang. Angkat. Setelah dingin, keluarkan kue mangkok dari ouoing. Sisihkan.
6. Tuang adonan mahkota ke dalam ouoing yang lebih besar, hingga 1/2 tinggi ouoing. Letakan kue mangkok yang telah matang di dalam adonan mahkota.
7. Kukus kembali di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api keoil, 20 menit sampai matang.

BISA JUGA DIBUAT



4. KUE MANGKOK GULA MERAH

Hilangkan bahan pewarna merah muda pada resep Kue Mangkok Klasik. Ganti bahan gula pasir dengan gula merah yang disisir halus. Sajikan bersama parutan kelapa.



6. KUE MANGKOK UBI KUNING

Hilangkan bahan pasta talas pada resep Kue Mangkok Ubi Ungu. Ganti bahan ubi ungu dengan ubi kuning.



5. KUE MANGKOK TAPE KETAN HIJAU

Hilangkan bahan pewarna merah muda pada resep Kue Mangkok Klasik. Ganti bahan tape singkong dengan tape ketan hijau yang sudah diperas airnya.



7. KUE MANGKOK SINGKONG

Hilangkan bahan pasta talas pada resep Kue Mangkok Ubi Ungu. Ganti bahan ubi ungu dengan singkong.

Merah Menggoda

SAJIAN ORIENTAL BERBUMBU ANGKAK

Angkak termasuk bumbu masak yang banyak digunakan pada beragam sajian oriental, sekaligus mewarnai makanan secara natural. Agar tak mengubah cita rasa masakan, Sajiers perlu menyeduh angkak dengan air mendidih sebanyak 3x, sehingga masakan sedap dengan warna yang cantik, dan tak pahit.

Ceker Ayam Masak Taosi Angkak

Untuk 8 porsi

Bahan:

600 gr	ceker ayam, bersihkan, memarkan	1/2 sdm	tepung sagu dan 1 sdm air, larutkan, untuk pengental
1.000 ml	air es	1 btg	daun bawang, iris serong
1/2 sdm	angkak	1 sdt	minyak wijen
4 siung	bawang putih, cincang halus	1 sdm	minyak, untuk menumis
2 bh	cabai merah besar, iris serong	500 ml	minyak, untuk menggoreng
1 cm	jahe, cincang halus		
1 sdm	taosi		
1 bh	pekak		
1 sdm	saus tiram		
2 sdt	garam		
1/4 sdt	merica bubuk		
2 sdt	gula pasir		
400 ml	air kaldu ayam		

Cara Membuat:

- Goreng ceker ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai berkulit. Tiriskan. Masukkan ke dalam air es. Angkat. Tiriskan.
- Seduh angkak dengan air mendidih. Tiriskan dan buang airnya.

Lakukan menyeduh angkak dan meniriskannya dua kali lagi. Ulek halus.

- Panaskan minyak. Tumis bawang putih, cabai merah besar, jahe, taosi, pekak, dan angkak sampai harum.
- Masukkan ceker ayam. Aduk rata. Bubuhi saus tiram, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
- Tuang air kaldu ayam. Didihkan. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sampai kental. Tambahkan daun bawang, dan minyak wijen. Aduk rata.



Mi Goreng Merah

Untuk 4 porsi

Bahan:

300 gr	mi gepeng, seduh hingga lunak
2 siung	bawang putih, cincang halus
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang
2 btr	telur, kocok lepas
1 bh	paha ayam, buang tulang, potong-potong
1 sdm	angkak, seduh dengan air mendidih 3 kali, tiriskan, haluskan
100 gr	jamur kaleng, belah 2 bagian
2 sdm	saus tiram
1 sdt	garam

1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
100 ml	air
2 btg	daun bawang, potong miring
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir.
- Masukkan ayam dan angkak. Aduk

- sampai ayam berubah warna. Tambahkan jamur. Aduk hingga rata.
- Bubuhi saus tiram, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masukkan mi. Aduk hingga rata. Tuang air. Aduk hingga meresap.
 - Menjelang diangkat, tambahkan daun bawang. Aduk menyebar.



Ikan Mas Bakar Bumbu Angkak

Untuk 4 porsi

Bahan:

4 ekor	ikan mas, bersihkan, kerat-kerat badannya
4 siung	bawang putih, haluskan
2 cm	jahe, parut
3 sdt	angkak, seduh dengan air mendidih 3 kali, tiriskan, haluskan
1 sdt	bumbu ngohiong
1 sdt	minyak wijen

2 sdm	saus tiram
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 1/2 sdm	gula pasir

Cara Membuat:

- Aduk rata bawang putih, jahe, angkak, bumbu ngohiong, minyak wijen, saus tiram, garam, merica, dan gula pasir.

- Lumuri campuran angkak ke seluruh permukaan ikan mas. Diamkan 1 jam hingga bumbu meresap.
- Bakar ikan sambil diolesi bumbu dan dibolak-balik hingga kedua sisinya matang dan harum.



Angkak



MEMILIH ANGKAK

Angkak merupakan butiran beras yang sudah diwarnai dan mengalami proses fermentasi. Agak sulit memilih setiap butiran angkak karena biasanya sudah dijual dalam keadaan dibungkus/dikemas. Pilih saja angkak yang masih berwarna merah terang dan setiap butirannya terlihat utuh, tidak hancur. Hindari membeli angkak yang sudah berwarna merah pudar atau keputihan.

CARA SIMPAN

Oleh karena angkak dijual dalam keadaan sudah dikemas, tentu Sajiers tak bisa membelinya sedikit saja. Jika sudah digunakan tapi masih bersisa, simpan angkak di wadah/stoples kering

berpenutup rapat agar tak mudah berjamur. Angkak bisa diletakkan di suhu ruang dengan masa simpan cukup lama. Dapat ditambahkan silica gel khusus makanan untuk menghindari angkak dari risiko terkena lembap udara.

PENGUNAAN

Hati-hati menggunakan angkak, salah-salah hasil hidangan akan pahit. Ambil saja angkak yang akan digunakan, sesuai resep masakan yang digunakan. Sebelum digunakan, seduh dahulu dengan air mendidih hingga terendam. Biarkan sebentar. Tiriskan dan buang airnya. Lakukan menyeduh dengan air mendidih yang abru dan

meniriskan angkak sebanyak 3x. Ulek atau haluskan angkak lalu campurkan dengan bahan dan bumbu lain yang akan diolah.

MASAKAN DENGAN ANGKAK

Beragam hidangan oriental yang kerap menggunakan angkak di antaranya daging (ayam, sapi, ikan, dan seafood) panggang, aneka tumisan berbahan daging, bahan isian snack seperti pastel, roti, atau bakpao, serta untuk mewarnai aneka cake dan kue tradisionl, seperti kue pepe, dan kue ku. Warna makanan yang dihasilkan cenderung merah hati.



Bakpao Jamur

Untuk 17 buah

1/2 sdt tepung ketan
1/4 sdt garam
25 ml santan kental instan

Bahan Olesan (Aduk Rata):

2 sdt tepung beras
2 sdt cokelat bubuk
4 sdt air

Cara Membuat:

1. Olesan, aduk rata bahan olesan. Sisihkan.
2. Isi, presto kacang hijau di dalam 50 ml air, 20 menit sampai empuk. Dinginkan.
3. Blender kacang hijau sampai halus. Tambahkan air merang, daun pandan, gula pasir, vanili, dan tepung ketan. Aduk rata.
4. Masak sambil diaduk di atas api kecil sampai matang. Tambahkan garam dan santan. Masak sambil diaduk di atas api kecil sampai kalis. Dinginkan.
5. Kulit, campur tepung terigu, tepung tangmien, gula tepung, susu bubuk, ragi instan, dan baking powder sampai rata.
6. Masukkan putih telur dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan mentega putih dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 30 menit.
7. Kempiskan adonan. Timbang adonan masing-masing 35 gr. Bentuk bulat. Diamkan 10 menit.
8. Pipihkan adonan. Beri isi. Bentuk bulat. Letakkan di atas kertas minyak. Olesi atasnya dengan bahan olesan. Diamkan 40 menit sampai mengembang.
9. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang 10 menit sampai matang.

Bahan Kulit:

250 gr tepung terigu protein rendah
65 gr tepung tangmien
50 gr gula tepung
20 gr susu bubuk
6 gr (1 1/2 sdt) ragi instan
1/2 sdt baking powder
1 bh putih telur
135 ml air es
30 gr mentega putih
1/2 sdt garam

Bahan Isi:

75 gr kacang hijau kulit, uci bersih
3 sdm air merang (dari 5 sdm merang bubuk merang dilarutkan di dalam 75 ml air, saring)
1 lbr daun pandan
50 gr gula pasir
1/8 sdt vanili bubuk

Uniknya Bakpao Jamur Begini Cara Membuatnya

Sajiers yang masih ragu membuat bakpao, kali ini bisa mulai mencobanya dengan mengikuti resep dengan trik paling top dari SAJI yang antigagal. Uniknya, bakpao yang ini tampil menarik seperti jamur. Dijadikan ide jualan pasti langsung jadi favorit pembeli. Agar sukses membuatnya, yuk, ikuti tahap demi tahapnya sehingga hasilnya memuaskan.

BAKPAO HASILNYA PUTIH

- Gunakan tepung protein rendah dan kombinasikan dengan tepung tangmien.
- Jangan gunakan minyak atau margarin, tetapi gunakan mentega putih.
- Gunakan pula hanya putih telur saja, tidak perlu kuning telurnya.

AGAR PEMBENTUKAN GLUTEN SEMPURNA

- Tambahkan air sedikit demi sedikit atau bertahap ketika menguleni adonan, jangan sekaligus.
- Penambahan air secara sekaligus berisiko membuat adonan jadi kelembakan, sebab karakter kelembapan tepung berbeda-beda.

ADONAN TIDAK BERGERINDIL

Memasukkan mentega putih harus dilakukan ketika campuran bahan lain sudah teraduk rata menjadi adonan.

PORI-PORI BAKPAO RAPAT

Untuk membuat pori-pori bakpao hasilnya menjadi rapat, kempiskan adonan setiap kali fermentasi (didiamkan/ resting) selesai dilakukan.

BAKPAO BENTUKNYA BULAT

- Letakkan adonan yang sudah ditimbang dan dibulatkan di atas meja.
- Tutup adonan dengan telapak tangan lalu putar hingga permukaannya rapi dan bentuknya bulat, sebelum didiamkan (fermentasi).

PERMUKAAN BAKPAO SEPERTI KULIT JAMUR

Oleskan dahulu bahan olesan yang sudah dicampur rata, di atas permukaan adonan sebelum difermentasi (didiamkan) kembali.

- Jangan mengukus bakpao terlalu lama dan jangan dikukus di atas api yang terlalu besar.
- Gunakan serbet untuk membungkus tutup panci pengukus berbentuk bulat, agar uap air tidak menetes dan jatuh ke atas permukaan bakpao. Atau gunakan alat pengukus berbentuk segi empat.



Peluang Usaha SAJI

Sejak drama Korea dan K-Pop merajai Indonesia, aneka sajian khas Korea Selatan pun mulai ngetren di Indonesia. Salah satunya sayap ayam krispi balut saus khas Korea. Yuk, eksplorasi resep sayap ayam balut aneka saus, yang semuanya lezat! Buat ide jualan, pasti disukai pembeli.

Hasil Survey

Bumbu Sayap Ayam yang Disukai

79%
ORIENTAL

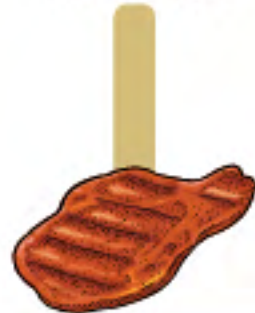


21%
WESTREN



Rasa Sayap Ayam Western Favorit

66%
BARBEQUE



18%
SAUS KEJU



16%
LADA HITAM



Rasa Sayap Ayam Oriental Favorit

56%
SAUS MANIS PEDAS



22%
SAUS TERIYAKI



15%
SAUS ASAM MANIS



7%
SAUS TELUR ASIN



Bentuk Sayap Ayam yang Disukai

71%
UTUH



18%
DIBAGI 2



11%
DIBUAT PENTUL



Olahan Sayap Ayam yang Disukai

51%
BALUTAN SAUS



39%
GORENG TEPUNG, SAUS PISAH



10%
BUMBU TABUR



Sensasi Lezat SAYAP AYAM BALUT ANEKA SAUS



Untuk 16 potong

Sayap Ayam Oriental

Bahan:

8 bh sayap ayam, potong 2 bagian
1/2 sdt air jeruk nipis
1/4 sdt garam

Bahan Pelapis:

2 sdm tepung beras
50 gr tepung maizena

Bahan Bumbu (Aduk Rata):

3 siung bawang putih, cincang halus
2 cm jahe, cincang halus
1 sdm saus tiram
1 sdm saus tomat
1 sdt bumbu ngohiong
1/4 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt gula pasir
1 sdt minyak wijen
5 gr wijen putih, sangrai
2 sdm air

Cara Membuat:

1. Lumuri sayap ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 10 menit.
2. Gulingkan ayam di atas bahan pelapis. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang dan keokelatan. Tiriskan.
3. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang air. Aduk rata. Bubuhi saus tiram, saus tomat, bumbu ngohiong, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Masak di atas api sedang sampai mengental. Tambahkan minyak wijen. Aduk rata.
5. Masukkan sayap ayam goreng. Aduk hingga terbalut saus dengan rata. Sajikan sayap ayam bersama taburan wijen sangrai.



Untuk 16 potong

Sayap Ayam Lada Hitam

Bahan:

8 bh sayap ayam, potong 2 bagian
500 ml minyak, untuk menggoreng

1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdt air
1 sdm minyak, untuk menumis

Bahan Pencelup:

3 sdm maizena
3 sdm air
1/4 sdt cabai bubuk
1/2 sdt bawang putih bubuk
1 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk

Bahan Saus Lada Hitam:

2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1/2 sdt kecap inggris
1/2 sdt garam
1 sdt merica hitam kasar
1/4 sdt gula pasir
100 ml air

Cara Membuat:

1. Aduk rata bahan pencelup. Masukkan sayap ayam. Diamkan 15 menit.
2. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan keokelatan. Sisihkan.
3. Saus, tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan saus tiram, kecap manis, dan kecap inggris. Aduk rata.
4. Bubuhi garam, merica hitam kasar, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Aduk sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Aduk sampai meletup-letup.
5. Masukkan sayap ayam. Aduk hingga terbalut saus dengan rata.

MODIFIKASI Sayap Ayam



Peluang Usaha SAJI



Sayap Ayam Karamel Pedas

Ganti bahan bubuk ngohiong pada resep SAYAP AYAM ORIENTAL dengan saus karamel dan bubuk cabai.

Sayap Ayam Ala Korea

Ganti bahan bubuk ngohiong pada resep SAYAP AYAM ORIENTAL dengan saus karamel khas Korea siap pakai atau gochujang.



Sayap Ayam Asam Pedas

Ganti bahan bubuk ngohiong pada resep SAYAP AYAM ORIENTAL dengan saus sambal pedas.

Sayap Ayam Sambal Terasi Limau Pedas

Ganti bahan bubuk ngohiong pada resep SAYAP AYAM ORIENTAL dengan sambal terasi (siap pakai). Tambahkan air jeruk limau.



Sayap Ayam Saus Keju

Ganti bahan saus lada hitam pada resep SAYAP AYAM LADA HITAM dengan balutan saus keju.

Sayap Ayam Barbeque

Ganti bahan saus lada hitam pada resep SAYAP AYAM LADA HITAM dengan balutan saus barbeque.



Sayap Ayam Gandum Pedas

Ganti bahan tepung untuk membalut sayap ayam pada resep SAYAP AYAM LADA HITAM dengan gandum yang diremahkan. Ganti pula saus lada hitam dengan saus sriracha.

Sayap Ayam Saus Jamur Pedas

Ganti bahan saus lada hitam pada resep SAYAP AYAM LADA HITAM dengan balutan saus jamur pedas.



Telur Kaya Kolin

NUTRISI BAIK UNTUK BUMIL & JANIN



Telur mengandung sumber nutrisi yang disebut kolin. Nutrisi ini sangat bermanfaat membantu mengoptimalkan fungsi otak janin yang dikandung ibu hamil (bumil), serta mencegah terjadinya cacat tabung saraf pada calon janin. Nah, tentu sangat baik bagi bumil untuk mengonsumsi telur. Agar tak bosan, yuk, olah dengan 3 resep ini!

Resep: Monica Novara Hardini, S.GZ

1. Mangkuk Telur Kukus



Bahan:

- 3 btr telur ayam, kocok perlahan
- 225 ml kaldu ayam
- 50 gr jamur merang, iris tipis
- 75 gr dada ayam filet, potong kotak 1 1/2 x 1 1/2 cm
- 1 sdt kecap asin
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt gula pasir
- 1 btg seledri, untuk garnish (hiasan)

Cara Membuat:

1. Aduk rata kaldu, kecap asin, gula, dan garam. Tuang ke dalam kocokan telur. Aduk perlahan sampai rata.
2. Saring campuran telur dengan saringan halus.
3. Tuang ke dalam ramekin yang sudah diberi potongan dada ayam dan jamur.
4. Kukus di atas api kecil hingga semua bahan matang, sambil sesekali dibuka tutup pengukusnya.
5. Angkat ramekin. Sajikan hangat dan hiasi atasnya dengan daun seledri.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	437,9 kkal	109,5 kkal
Karbohidrat	9,4 gr	2,3 gr
Protein	36,3 gr	9 gr
Lemak	27,5 gr	6,9 gr

2. Telur Masak Kecap Pedas



Bahan:

- 6 btr telur ayam, goreng mata sapi/ceplik, tiriskan
- 2 btg daun bawang, potong serong
- 2 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 4 cm lengkuas memarkan
- 5 bh cabai merah keriting, iris serong tipis
- 6 btr bawang merah, iris tipis
- 4 siung bawang putih, iris tipis
- 2 1/2 sdm kecap manis
- 1/2 sdt gula pasir
- 3/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 200 ml air
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis serai, daun salam, lengkuas, cabai, bawang merah, dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan telur ceplik/mata sapi. Bubuhi kecap, gula, garam, dan merica. Aduk rata. Tuang air.
3. Masak hingga bumbu meresap.
4. Menjelang diangkat, tambahkan daun bawang. Aduk menyebar.
5. Angkat dan sajikan hangat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	756,2 kkal	126 kkal
Karbohidrat	16 gr	2,6 gr
Protein	49 gr	8,1 gr
Lemak	54,7 gr	9,1 gr

3. Fu Yung Hai



Bahan Dadar:

- 5 btr telur ayam, kocok lepas
- 125 gr wortel, kupas, serut kasar
- 2 btg daun bawang, iris panjang
- 2 sdm tepung tapioka
- 75 gr jamur tiram, potong-potong
- 3/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 100 ml minyak, untuk menggoreng

Saus Asam Manis:

- 60 ml saus tomat
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 50 gr kacang polong beku, seduh, tiriskan
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica
- 100 ml air
- 1 sdt maizena, larutkan dengan 1 sdm air
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Dadar, aduk semua bahan hingga tercampur rata.
2. Panaskan minyak goreng di atas pan antilengket. Tuang campuran telur. Aduk-aduk bagian tengah telur sampai mengeras. Diamkan sebentar. Balikkan telur. Masak sampai kedua sisinya matang. Angkat. Sisihkan.
3. Saus, panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan kacang polong. Aduk rata.
4. Bubuhi saus tomat, kecap, gula, garam, dan merica. Aduk rata.
5. Tuang air. Aduk sampai mendidih.
6. Tambahkan larutan maizena sambil diaduk sampai meletup-letup.
7. Sajikan fu yung hai bersama saus.

Estimasi Kandungan Gizi:

	Per Resep	Per Porsi
Energi	906,7 kkal	181,3 kkal
Karbohidrat	62,6 gr	12,5 gr
Protein	35,5 gr	7,1 gr
Lemak	58,5 gr	11,7 gr



Roti Martabak Isi Cokelat



8 porsi

Bahan Kulit Martabak II:

350 gr	tepung terigu protein tinggi
1/2 sdt	garam
240 gr	air
50 gr	minyak goreng
500 ml	minyak goreng, untuk merendam
100 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Roti:

16 lbr	roti tawar tebal
50 gr	margarin, untuk olesan
100 gr	cokelat masak pekat, serut kasar

Bahan Hiasan:

100 ml	kental manis cokelat
--------	----------------------

Cara Membuat:

1. Kulit martabak, campur tepung terigu dan garam. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni sampai elastis.
2. Timbang adonan kulit martabak masing-masing

3. Pipihkan kulit martabak. Giling perlahan hingga melebar dan pipih, jangan sampai sobek. Sisihkan.
4. Roti, olesi roti tawar dengan margarin. Panggang di atas pan sambil dibalik hingga kecokelatan. Angkat.
5. Ambil selembar roti. Beri cokelat serut. Tangkupkan roti lain di atasnya. Sisihkan.
6. Panaskan minyak di atas wajan martabak. Letakkan selembar kulit martabak. Letakkan roti isi cokelat di atasnya. Lipat kulit martabak hingga membalut roti.
7. Goreng sambil disiram-siram minyak. Balikkan roti martabak, goreng sampai kedua sisinya matang. Tiriskan.
8. Coret-corek kental manis cokelat di atas roti martabak saat akan disajikan.

RENYAH PLUS LEMBUT

Roti Isi Balut Martabak

Sajiers penasaran ingin menikmati roti isi dengan balutan renyah kulit martabak? Yuk, coba semua resep dari SAJI. Dijamin hasilnya antigagal dan lezat. Bahkan Sajiers bisa memodifikasi aneka cita rasa bahan isinya, baik gurih maupun manis.



Roti Martabak Keju Meleleh



6 porsi

Bahan Kulit Martabak I:

250 gr	tepung terigu protein tinggi
1/4 sdt	garam
200 ml	air
45 gr	minyak goreng
500 ml	minyak goreng, untuk merendam
100 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Roti:

12 lbr	roti tawar tebal
50 gr	margarin, untuk olesan
50 gr	keju cepat leleh, parut kasar

Cara Membuat:

1. Kulit martabak, campur tepung terigu dan garam. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni kembali sampai elastis.
2. Timbang adonan kulit martabak masing-masing

3. Pipihkan kulit martabak. Giling perlahan hingga melebar dan pipih, jangan sampai sobek. Sisihkan.
4. Roti, olesi roti tawar dengan margarin. Panggang di atas pan sambil dibalik hingga kecokelatan. Angkat.
5. Ambil selembar roti tawar. Beri keju cepat leleh. Tangkupkan roti lain di atasnya. Sisihkan.
6. Panaskan minyak di atas wajan martabak. Letakkan selembar kulit martabak. Letakkan roti isi keju di atasnya. Lipat kulit martabak hingga membalut roti.
7. Goreng di atas pan martabak sambil disiram-siram minyak. Balikkan roti martabak, goreng sampai kedua sisinya matang. Tiriskan.



Roti Martabak Pandan Kelapa



5 porsi

Bahan Kulit:

1 resep	bahan Kulit Martabak I
---------	------------------------

Bahan Roti:

4 lbr	roti tawar pandan tebal
50 gr	margarin, untuk olesan

Bahan Isi:

300 ml	susu cair
50 gr	gula pasir
1 btr	kuning telur, kocok
1 1/2 sdm	maizena, larutkan dengan 1 sdm air
100 gr	kelapa muda, keruk lebar

Cara Membuat:

1. Kulit, campur tepung terigu dan garam. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni sampai elastis.
2. Timbang adonan kulit martabak masing-masing 75 gram. Bentuk bulat. Rendam di dalam minyak goreng selama 2 jam. Sisihkan.

3. Pipihkan kulit martabak. Giling perlahan hingga melebar dan pipih, jangan sampai sobek. Sisihkan.
4. Isi, panaskan susu cair. Tambahkan gula pasir. Aduk sampai gula larut. Tuang 1 sendok sayur rebusan susu ke dalam kuning telur. Kocok cepat dan rata. Tuang ke dalam rebusan susu. Masak kembali di atas api kecil sambil dikocok cepat hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena. Aduk hingga meletup-letup.
5. Masukkan kelapa muda. Aduk menyebar. Matikan api. Sisihkan.
6. Ambil selembar roti. Beri isi. Tumpuk dengan roti lain. Sisihkan.
7. Panaskan minyak di atas wajan martabak. Letakkan selembar kulit martabak. Letakkan roti di atasnya. Lipat kulit martabak hingga membalut roti.
8. Goreng sambil disiram-siram minyak panas. Balikkan roti martabak, goreng sampai kedua sisinya matang. Tiriskan.



Roti Martabak Tumis Daging



6 porsi

Bahan Kulit:

1 resep	bahan Kulit Martabak II
---------	-------------------------

Bahan Roti:

12 lbr	roti tawar tebal
50 gr	margarin, untuk olesan

Bahan Isi:

500 gr	daging sapi giling
5 siung	bawang putih, cincang halus
2 sdt	kari bubuk
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
2 btg	daun bawang, iris halus
2 sdm	minyak goreng, untuk menumis
100 gr	saus bangkok, untuk pelengkap

Cara Membuat:

1. Kulit martabak, campur tepung terigu dan garam. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Tambahkan minyak goreng. Uleni sampai elastis.
2. Timbang adonan kulit martabak masing-masing

3. Isi, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan daging giling. Tumis sampai berubah warna.
4. Bubuhi bubuk kari, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk menyebar. Sisihkan.
5. Pipihkan kulit martabak. Giling perlahan hingga melebar dan pipih, jangan sampai sobek. Sisihkan.
6. Roti, olesi roti tawar dengan margarin. Panaskan di atas pan sambil dibalik hingga kecokelatan. Angkat.
7. Ambil selembar roti. Beri tumisan isi. Tumpuk dengan roti lain. Sisihkan.
8. Panaskan minyak di atas wajan martabak. Letakkan selembar kulit martabak. Letakkan roti isi daging di atasnya. Lipat kulit martabak hingga membalut roti.
9. Goreng sambil disiram-siram minyak panas sampai kulitnya mengembang. Balikkan roti martabak, goreng sampai kedua sisinya matang. Tiriskan. Sajikan bersama saus bangkok.



Minggu Ke-1:

- 1
 - OREK TEMPE REBON
 - Opor Kuning Ikan Mas
 - Tumis Sayur Bumbu Terasi
- 2
 - BAKWAN TERI DAUN SELEDRI
 - Kerang Dara Masak Asam Pedas
 - Tumis Buncis Ebi
- 3
 - SAYAP GORENG MANIS
 - Pepes Tahu Belimbing Wuluh
 - Sup Sawi Bakso Ikan
- 4
 - PINDANG TENGGIRI KACANG PANJANG
 - Tahu Goreng Taoge Wortel
 - Tumis Taooo Labu Siam

Minggu Ke-2:

- 1
 - TUMIS BAYAM DAN JAGUNG
 - Telur Oseng Petai
 - Dadar Rempah Tahu
- 2
 - UNGKEP AYAM BAWANG BOMBAY
 - Orak Arik Sayur Pedas
 - Onoom Goreng Garing
- 3
 - TUMIS UDANG SAMBAL TERASI
 - Serundeng Tempe
 - Cah Kembang Kol Kapri Manis
- 4
 - AYAM GORENG MASAK NANAS
 - Sayur Campur Bening
 - Tahu Goreng Bungkus Kulit Lumpia



1 Orek Tempe Rebon

Untuk 5 Porsi

Bahan:

250 gr tempe, potong panjang, goreng, tiriskan
 25 gr rebon, goreng, tiriskan
 6 btr bawang merah, iris
 2 siung bawang putih, iris
 1 lbr daun salam
 1 cm lengkuas, memarkan
 2 bh cabai hijau besar, iris serong
 2 sdt kecap manis
 1/2 sdt garam
 1/2 sdm gula merah
 75 ml air
 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Tambahkan cabai hijau. Aduk sampai layu.
3. Masukkan tempe dan rebon. Bubuhi kecap manis, garam, dan gula. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap.

3 Sayap Goreng Manis

Untuk 10 Porsi

Bahan:

10 bh sayap ayam atas bawah
 1 sdt air jeruk nipis
 2 lbr daun salam
 1 cm lengkuas, memarkan
 1 btg serai, memarkan
 1 sdt garam
 20 gr gula merah, sisir halus
 500 ml air kelapa
 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

2 btr kemiri, sangrai
 1 cm kunyit, bakar
 5 btr bawang merah
 3 siung bawang putih
 2 bh cabai merah besar
 1/2 sdt ketumbar bubuk

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, diamkan 30 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, salam, lengkuas, dan serai sampai harum. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna. Bubuhi garam dan gula merah.
3. Tuang air secara bertahap. Masak sampai matang dan meresap. Angkat.
4. Goreng sayap ayam sampai kuning keokelatan. Tiriskan.

2 Bakwan Teri Daun Seledri

Untuk 15 Buah

Bahan:

150 gr teri galer basah, buang kepalanya
 1 bh wortel, potong korek api
 2 btg daun seledri, iris halus
 125 gr tepung sago
 50 gr tepung terigu
 1 sdt baking powder
 1 sdt garam
 1/2 sdt gula pasir
 1/4 sdt merica bubuk
 150 ml air
 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

4 btr bawang merah
 2 siung bawang putih
 1 sdt ketumbar

Cara Membuat:

1. Aduk rata teri, wortel, daun seledri, tepung sago, dan tepung terigu.
2. Tambahkan bumbu halus, garam, gula, merica, dan baking powder. Aduk rata.
3. Tambahkan air. Aduk rata.
4. Sendokkan adonan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang, sampai matang dan kuning keemasan. Tiriskan.

4 Pindang Tenggiri Kacang Panjang

Untuk 5 Porsi

Bahan:

400 gr tenggiri, potong kotak
 1 sdt air jeruk nipis
 4 lonjor kacang panjang, potong 3 cm
 8 btr bawang merah, bakar, memarkan
 3 siung bawang putih, bakar, memarkan
 2 cm lengkuas, memarkan
 2 lbr daun salam
 3 bh tomat, potong-potong
 1 cm jahe, memarkan
 4 cm kunyit, bakar, mearkan
 2 bh cabai merah besar, potong 2 cm
 2 bh cabai hijau, potong 2 cm
 1 1/2 sdm kecap manis
 2 1/2 sdt garam
 1 sdt gula merah
 1 sdm air asam jawa
 1.200 ml air

Cara Membuat:

1. Rebus bawang merah, bawang putih, lengkuas, salam, jahe, kunyit, dan cabai sampai harum.
2. Masukkan ikan. Masak sampai berubah warna. Tambahkan tomat dan kacang panjang. Aduk rata.
3. Masukkan tomat. Bubuhi kecap manis, garam, gula, dan asam. Aduk rata. Masak sampai semua bahan matang.
4. Goreng sayap ayam sampai kuning keokelatan. Tiriskan.



1 Tumis Bayam dan Jagung

Untuk 5 Porsi

Bahan:

250 gr	bayam, siangi
6 btr	bawang merah, iris tipis
2 siung	bawang putih, iris tipis
1 sdm	rebon
3 bh	cabai merah keriting, iris 1 cm
3 bh	cabai rawit merah, iris 1 cm
2 bh	tomat hijau, potong-potong
100 gr	jagung, sisir
1 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	kaldu ayam bubuk
100 ml	air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, dan rebon sampai harum. Tambahkan cabai merah keriting, cabai rawit merah, dan tomat hijau.
2. Masukkan jagung. Masak sampai setengah layu.
3. Tambahkan daun bayam. Bubuhi garam, gula pasir, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sambil diaduk sampai matang.

2 Ungkep Ayam Bawang Bombay

Untuk 6 Porsi

Bahan:

1/2 ekor	ayam, potong 12 bagian, goreng berkulit, tiriskan
1 bh	bawang bombay, iris-iris
2 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdt	kecap asin
1 sdm	saus tomat
2 sdm	kecap manis
1/2 sdm	garam
1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	merica bubuk
400 ml	air
1 btg	daun bawang, iris serong
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah keriting, goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bumbu halus, dan daun jeruk sampai harum.
2. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna. Bubuhi kecap asin, saus tomat, kecap manis, garam, gula pasir, dan merica bubuk. Tuang air sedikit-sedikit. Masak sampai matang dan meresap.
3. Menjelang diangkat, tambahkan daun bawang. Aduk menyebar.

3 Tumis Udang Sambal Terasi

Untuk 6 Porsi

Bahan:

300 gr	udang api-api, buang kepala
150 gr	kentang, potong kotak, goreng
1 sdt	air jeruk nipis
1 lbr	daun salam
2 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya, iris halus
3 bh	cabai hijau besar, iris serong
1 bh	tomat merah, potong-potong
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/2 sdt	air jeruk limau
100 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Tumbuk Kasar:

1 1/2 sdt	terasi, bakar
4 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
6 bh	cabai merah keriting
2 bh	cabai merah besar

Cara Membuat:

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Goreng udang di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai berkulit. Tiriskan.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun salam, dan daun jeruk sampai harum.
4. Masukkan udang dan kentang. Aduk rata. tuang air. Masak sampai matang dan meresap.

4 Ayam Goreng Masak Nanas

Untuk 3 Porsi

Bahan:

1/2 ekor	ayam, potong 12 bagian, goreng berkulit, tiriskan
150 gr	nanas, potong-potong
1 bh	bawang bombay, iris panjang
3 siung	bawang putih, cincang kasar
2 cm	jahe, memarkan
2 bh	cabai merah besar, potong serong
2 bh	cabai hijau besar, potong serong
2 bh	tomat, potong kotak
1 sdt	kecap inggris
1 btg	daun bawang, potong 1 cm
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
500 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe sampai harum.
2. Masukkan ayam goreng. Aduk rata.
3. Tambahkan nanas, cabai, dan tomat. Bubuhi kecap inggris, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air secara bertahap. Masak sampai matang dan meresap.

Chef Indonesia

Rayakan HUT ICA Ke-14 & Hari Chef Nasional



para chef bisa saling bersinergi dan bekerjasama agar profesi chef mampu membuka pekerjaan seluas-luasnya, sehingga ekonomi bangsa ikut maju dan berkembang.

Presiden ICA Chef Henry Alexie Bloem turut mengungkapkan rasa bangga dan syukurnya atas dukungan dan loyalitas para chef dalam membumikan dan melestarikan kuliner Nusantara melalui berbagai prestasi. "Hingga saat ini, anggota ICA sudah mencapai 4.479 orang di 22 provinsi, 47 kepengurusan di tingkat kabupaten/kota (BPO), serta ambassador di 20 kota besar di berbagai belahan dunia," kata Henry berharap, ICA bisa menjadi mitra sinergis pemerintah dalam menduniakan kuliner Indonesia, sesuai visi dan misi ICA.

Slamet Jarwanto, VP Marketing dan Event ICA, serta ketua panitia "Chef's Day", menambahkan, pada HUT ICA kali ini para chef memasak 14 menu khas Indonesia dan disiarkan secara virtual di 14 akun media sosial Instagram milik anggota ICA juga celebrity chef anggota ICA. Para chef dari daerah pun ikut menampilkan aksi masak berbagai sajian tradisional Indonesia via Instagram live. Demo masak ini dapat disaksikan secara virtual di akun Instagram resmi ICA, @dapuricaofficial.



Indonesian Chef Association (ICA) pada 25 Januari 2021 telah memasuki usia ke-14. Usia yang terbentuk dari perjalanan panjang organisasi chef dan para pelaku kuliner di Indonesia ini. Dan karena masih dalam masa pandemi Covid 19, peringatan HUT ICA ke-14 dilangsungkan secara virtual bertajuk "Chef's Day".

Dimeriahkan beragam virtual celebration dan cooking demo bersama Chef Chandra, Chef Yongki Gunawan, Kung Fu Chef Muto, Chef Axhiang, Chef Sisca Soewitomo, serta Mama Rieta, ibunda selebriti Nagita Slavina, yang kini giat mengembangkan industri UMKM bersama ICA.

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Sandiaga Uno pun hadir secara virtual pada pembukaan HUT ICA. Sandiaga menekankan pentingnya posisi chef dan industri kuliner pada pembangunan dunia pariwisata dan ekonomi kreatif di Indonesia.

"Saya berharap duta-duta chef dan ahli kuliner Indonesia yang tergabung di ICA bisa menjadi bagian dari tim gastro-diplomasi Indonesia dan bagian penting dari upaya pemerintah untuk terus menduniakan kuliner Indonesia," tutur Sandiaga seraya mengatakan,

Gurahnya Tahu & Tempe Goreng dengan Varian Baru Bumbu Sajiku



Setelah meluncurkan varian bumbu Nasi Goreng Kecap pertama di Indonesia pada April 2020, kini Sajiku® bumbu praktis dari PT Ajinomoto Indonesia kembali berinovasi melahirkan varian baru: Sajiku® Bumbu Tahu & Tempe Goreng.

Tujuan diluncurkannya varian baru ini adalah untuk berkontribusi pada makanan, lezatan, dan kesehatan masyarakat Indonesia di masa pandemi Covid-19. PT Ajinomoto Indonesia berharap, bisa memberikan cara baru dalam menikmati lezatan tahu dan tempe goreng, sebagai sumber protein dengan harga terjangkau.

Sajiku® bumbu praktis Tahu & Tempe Goreng merupakan perpaduan tepat bumbu, bawang putih, dan ketumbar pilihan berkualitas yang dapat membuat aneka gorengan, terutama

tahu dan tempe favorit keluarga, menjadi lezat sekaligus ekonomis.

"Tempe goreng adalah makanan dengan frekuensi masak paling tinggi di Indonesia. Maka, kami berharap Sajiku® bumbu praktis terbaru ini bisa membantu masyarakat Indonesia dalam memasak tempe dan tahu yang lezat dan praktis, tanpa tambahan bumbu lain," ucap Endang Pamularsih, Brand Manager Sajiku® - Ajinomoto Sales Indonesia.

"Selama masa pandemi, gaya hidup konsumen di Indonesia berubah jadi lebih sehat. Namun di sisi lain, pendapatan masyarakat mayoritas juga terganggu sebagai dampak dari pandemi. Maka, diharapkan harga terjangkau dari menu tahu dan tempe goreng ini bisa membantu memenuhi kebutuhan nutrisi (protein) konsumen selama pandemi," imbuh Endang.

Bagi masyarakat Indonesia yang sudah tak sabar ingin mencoba Sajiku® Bumbu Praktis Tahu & Tempe Goreng, sudah bisa didapatkan di pasar tradisional, supermarket terdekat, dan e-commerce Official Store Ajinomoto di Tokopedia dan Shopee, dengan harga terjangkau (Rp 1.000/bungkus).



TEKS: INTAN YS, FOTO: DOK. AJINOMOTO; DOK. ICA | VISUAL: ANITA O.

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE

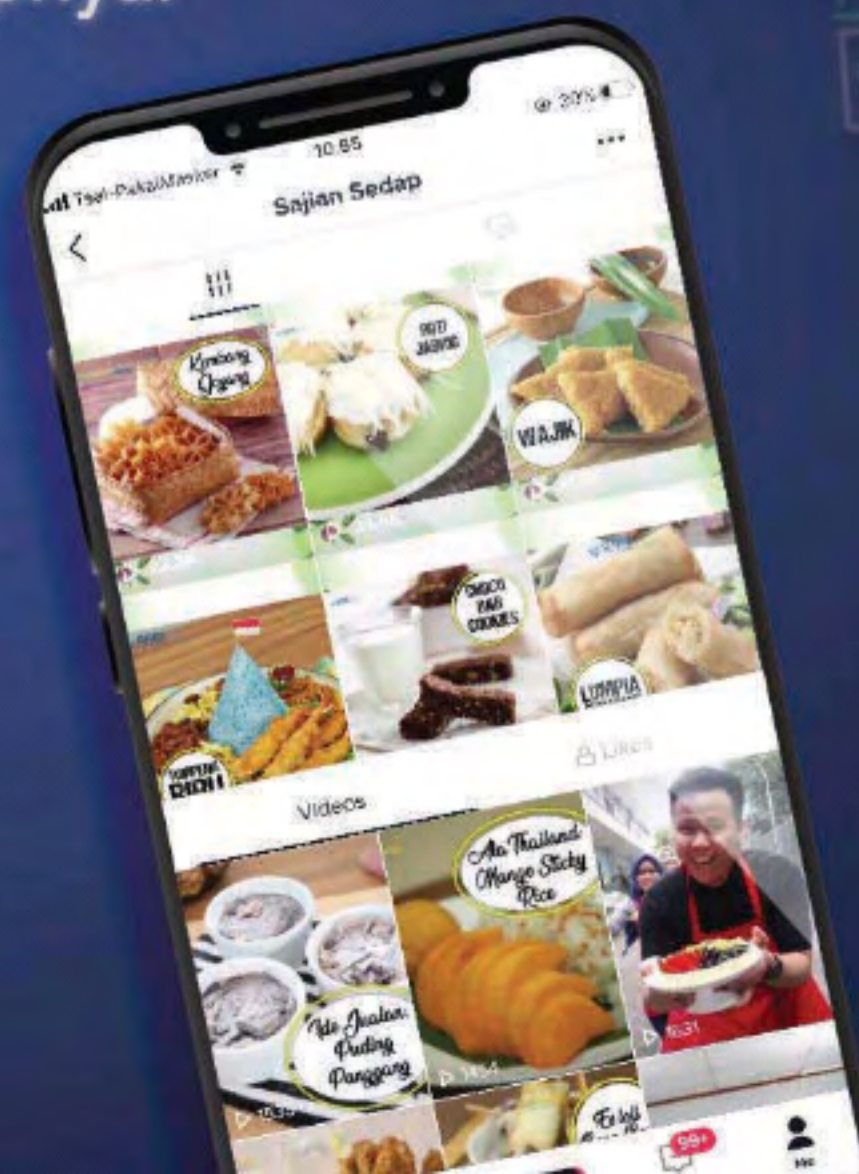
sajiansedap
Resep Masak Langkah, Mudah, Jelas

Belajar Masak Jadi Makin Seru & Bikin Ketagihan Bersama Tiktok Sajian Sedap

Follow sekarang untuk dapatkan ribuan resepnya!



Follow
@sajiansedap



BEST FOOD

Sajji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK

CAKE & COOKIES
SERBA COKELAT DI HARI
VALENTINE



CAKE & COOKIES COKELAT

Sajiansedap.ID

SAJI EDISI 483 - TH XVIII | 3 - 16 FEBRUARI 2021

SAJI TEMATIK

NYOKELAT BANGET BUAT YANG TERKASIH

Februari identik dengan Hari Kasih Sayang. Di momen spesial ini juga sajian serba cokelat selalu hadir untuk menghangatkan suasana. Pas buat antaran atau disantap bersama orang-orang tercinta.



Choco Moco
Cookies

Choco Moco Cookies

Untuk 800gr

Bahan:

250 gr	margarin
175 gr	gula tepung
1 btr	telur
450 gr	tepung terigu protein sedang
1 sdt	baking powder
1/2 sdt	cokelat pasta

Bahan Glasur:

1 bh	putih telur
125 gr	gula tepung
1/4 sdt	air jeruk lemon
1/4 sdt	pasta moka

Bahan Taburan:

125 gr	kacang tanah kupas, sangrai, cincang halus
--------	---

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, dan gula tepung selama 2 menit. Masukkan telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu dan baking powder, sambil diayak dan diaduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian tambahkan cokelat pasta. Aduk rata. Sisanya biarkan putih.
4. Giling tipis masing-masing adonan. Cetak bentuk bulat polos diameter 4 cm dan cetak bentuk bunga kecil.
5. Letakkan masing-masing adonan yang sudah dioetak di atas loyang kue

6. Oven dengan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.
7. Glasur, kocok putih telur sampai setengah mengembang. Masukkan gula tepung sedikit-sedikit sambil dikocok sampai kental.
8. Olesi tipis kue kering bulat polos dengan glasur. Tempelkan kue bentuk bunga kecil di atasnya.
9. Taburi sisi kue dengan kacang tanah cincang. Hiasi atasnya dengan semprotan berupa bulat-bulat kecil sisa glasur.



Chocochip Havermut
Cookies

Chocochip Havermut Cookies

Untuk 580gr

Bahan:

175 gr	margarin
1/4 sdt	garam
100 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
1/2 sdt	cokelat pasta
50 gr	havermut, oven sebentar, dinginkan

100 gr	cokelat keping ukuran sedang
150 gr	tepung terigu protein rendah
20 gr	cokelat bubuk
25 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
25 gr	wijen putih, sangrai, dinginkan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung selama 2 menit sampai lembut. Tambahkan kuning telur dan cokelat pasta. Kocok rata.
2. Masukkan havermut dan cokelat keping. Aduk rata.
3. Tambahkan tepung terigu, cokelat

4. Sendokkan adonan di atas loyang yang sudah diolesi tipis margarin. Pipihkan sedikit adonan menggunakan pinggiran sendok.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 35 menit sampai matang.



Milky Cokelat Cake

Untuk 16 potong

Bahan:	Bahan Topping:
85 gr minyak goreng	100 ml susu cair
65 ml susu cair	50 gr buttercream
50 gr madu	300 gr cokelat masak susu
1 btr telur, kocok lepas	
115 gr tepung terigu protein rendah	
15 gr susu bubuk	
20 gr cokelat bubuk	
1/2 sdt baking powder	
80 gr kuning telur, kocok lepas	
1 sdt cokelat pasta putih telur	
250 gr putih telur	
1/2 sdt garam	
1 sdt cream of tartar	
150 gr gula pasir	

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak goreng, susu cair, dan madu sampai beruap. Matikan api. Setelah hangat, masukkan telur. Aduk rata.
2. Tuang campuran telur dan madu ke dalam tepung terigu, susu bubuk, cokelat bubuk, dan baking powder yang sudah diayak sambil diaduk rata. Tambahkan kuning telur dan cokelat pasta. Aduk rata. Sisihkan.
3. Kocok putih telur, garam, cream of tartar sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Masukkan kocokan putih telur ke dalam adonan tepung sambil diaduk perlahan.
5. Tuang ke dalam loyang 26x26x4 cm tanpa diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
6. Oven dengan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
7. Topping, panaskan susu cair. Masukkan cokelat masak susu. Aduk hingga larut. Biarkan hangat. Tuang ke dalam buttercream. Kocok hingga rata.
8. Potong-potong cake. Siram dengan topping.



Cokelat Cake Stroberi

Untuk 25 potong

Bahan:	Bahan Topping (Masak Hingga Larut):
4 bh kuning telur	100 gr stroberi, potong kotak-kotak
20 gr gula pasir halus	200 gr selai stroberi
25 gr cokelat bubuk	50 ml air
15 gr maizena	1 lbr gelatin, rendam hingga larut
1/2 sdt pasta cokelat putih telur	
4 bh garam	
1/8 sdt cream of tartar	
1/4 sdt gula pasir	
Bahan Isi:	
100 gr whippy cream bubuk	
150 ml air es	
50 gr cokelat putih, lelehkan	
100 gr stroberi, blender halus	
2 lbr gelatin, rendam, tim hingga larut	

Cara Membuat:

1. Cake, kocok kuning telur dan gula pasir halus sampai mengembang. Masukkan cokelat bubuk dan maizena sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan pasta cokelat. Aduk rata. Sisihkan.
2. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang 22x22x3 cm yang dialasi ikertas roti, tanpa diolesi margarin.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
6. Isi, kocok whippy cream bubuk dan air es hingga mengembang. Tambahkan blenderan stroberi. Kocok rata. Masukkan cokelat putih leleh dan gelatin. Kocok rata.
7. Cetak selembar cake dengan ring kotak ukuran 20x20 cm. Tuang isi di atasnya. Ratakan. Dinginkan.
8. Tuang topping di atas isi. Dinginkan. Potong-potong kotak kecil saat disajikan.



Cake Cokelat Pisang Karamel

Untuk 25 potong

Bahan:	Bahan Isi:
115 gr margarin	3 buah pisang uli, belah 2 bagian, iris miring
25 gr gula pasir halus	1/2 sdm margarin
50 gr gula palem	
2 btr telur	
100 gr tepung terigu protein sedang	Bahan Hiasan:
10 gr susu bubuk	25 gr cokelat masak pekat, lelehkan
20 gr cokelat bubuk	
1/2 sdt baking powder	
25 ml karamel, dari 25 gr gula pasir yang digosongkan, tambahkan 25 ml air panas, larutkan	
1/8 sdt pasta karamel	
Bahan Olesan:	
50 gr mentega putih	
15 gr margarin	
25 gr kental manis putih	
50 gr karamel, dari 50 gr gula pasir yang digosongkan, tambah 25 ml air panas, larutkan	

Cara Membuat:

1. Cake, kocok margarin, gula pasir halus, dan gula palem sampai lembut. Masukkan telur satu per satu, bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok rata.
2. Masukkan sisa tepung terigu, susu bubuk, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan. Tambahkan cokelat pasta dan karamel. Kocok rata.
3. Tuang ke dalam loyang 24x24x3 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 20 menit sampai matang.
5. Olesan, kocok mentega putih dan margarin sampai putih. Tambahkan kental manis. Kocok sampai lembut. Tambahkan larutan karamel. Kocok rata.
6. Isi, panaskan margarin. Masukkan pisang. Aduk sampai pisang matang.
7. Plong cake bentuk bulat diameter 4 cm. Olesi bahan olesan. Tata isi di atasnya. Sajikan dengan coretan cokelat leleh di atasnya.



Bolu Gulung Mini Cokelat

Untuk 24 potong

Bahan:	Bahan Isi (Kocok Rata):
5 btr telur	50 gr buttercream
100 gr gula pasir	25 gr cokelat masak pekat, lelehkan
2 sdt emulsifier (SP/TBM)	
25 ml air	
70 gr tepung terigu protein rendah	
25 gr cokelat bubuk	
1/4 sdt baking powder	
100 gr margarin, lelehkan	
50 gr cokelat masak pekat, lelehkan	
1/4 sdt cokelat pasta	
100 gr kacang madu, cincang kasar untuk taburan	
Bahan Topping:	
100 ml susu cair	
300 gr cokelat masak susu, potong-potong	
100 gr kacang madu, cincang kasar	

Cara Membuat:

1. Kocok telur, gula pasir, emulsifier, air, tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sampai mengembang.
2. Masukkan margarin leleh, cokelat leleh, dan cokelat pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam loyang 28x28x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Bagi cake menjadi 2 bagian. Olesi tipis dengan bahan isi. Gulung cake sambil dipadatkan.
6. Topping, panaskan susu cair. Masukkan cokelat masak susu. Aduk sampai larut. Biarkan kental. Siram ke atas bolu gulung. Taburi kanan dan kiri cake dengan cincangan kacang madu. Potong-potong saat disajikan.

Cake Cokelat Hitam

Untuk 12 Potong

Bahan:

250 gr	telur
1/4 sdt	garam
100 gr	gula pasir
80 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	cokelat bubuk hitam
20 gr	maizena
20 gr	susu bubuk
1/4 sdt	baking powder
75 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	cokelat pasta
150 gr	selai cokelat, untuk filing

Bahan Hiasan (Kocok Rata):

150 gr	buttercream
100 ml	cokelat masak pekat, lelehkan

Cara Membuat:

1. Kocok telur, garam, dan gula pasir sampai mengembang.
2. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan campuran margarin leleh dan cokelat pasta sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
4. Tuang adonan ke dalam loyang bulat diameter 20 cm dan tinggi 7 cm, yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 30 menit sampai matang.
6. Belah cake menjadi 2 bagian. Olesi selai cokelat. Tumpuk cake. Hiasi atasnya dengan olesan buttercream cokelat dan taburi dengan serutan cokelat masak pekat.



Choco Madeleine

Untuk 20 Buah

Bahan:

200 gr	margarin
100 gr	gula pasir halus
5 bh	kuning telur
150 gr	tepung terigu protein sedang
20 gr	cokelat bubuk
30 gr	susu bubuk
1 sdt	baking powder
5 bh	putih telur
50 gr	gula pasir halus
1/2 sdt	cokelat pasta

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula pasir halus sampai lembut. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan dikocok rata. Sisihkan.
3. Kocok putih telur sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Masukkan sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan. Tambahkan cokelat pasta. Aduk rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga.
5. Semprotkan adonan ke dalam cetakan madeleine yang sudah diolesi margarin dan ditaburi tipis tepung terigu.
6. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 15 menit sampai matang.



Kukis Brownis Prolin

Untuk 500 gr

Bahan Kukis:

250 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
4 sdm	(60 gr) margarin
4 btr	telur
250 gr	gula pasir
1/2 sdt	pasta vanilla
155 gr	tepung terigu protein rendah
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	baking powder
100 gr	cokelat keping
100 gr	cokelat masak pekat, lelehkan

Bahan Pralin:

150 gr	cokelat masak pekat, cincang
50 gr	selai bluberi

Cara Membuat:

1. Pralin, masukkan cokelat masak pekat ke dalam wadah/ mangkuk stainless steel. Letakkan di atas panci kecil berisi air panas. Aduk cokelat hingga setengah meleleh. Angkat. Lap bagian bawah wadah stainless steel. Aduk hingga cokelat meleleh sempurna.
2. Tuang cokelat ke dalam cetakan pralin bentuk hati kecil. Ratakan. Simpan di lemari es 1 menit.
3. Keruk bagian tengah pralin. Masukkan hasil kerokan pralin ke dalam wadah stainless steel. Semprotkan selai bluberi ke dalam lubang pralin. Tuang sisa cokelat yang sudah dipanaskan kembali hingga menutupi selai. Simpan pralin di dalam freezer 3 menit. Keluarkan pralin dari cetakan. Sisihkan.
4. Kukis, lelehkan margarin. Masukkan cokelat masak pekat. Aduk sampai larut. Sisihkan.
5. Kocok telur, vanilla pasta, dan gula pasir asal rata. Sisihkan.
6. Ayak tepung terigu, garam, dan baking powder. Masukkan campuran margarin dan campuran telur bergantian sambil diaduk perlahan sampai rata.
7. Masukkan cokelat keping. Aduk rata.
8. Sendokkan adonan ke atas loyang kue kering yang sudah dialasi kertas roti. Diamkan di suhu ruang 20 menit sampai set.
9. Oven dengan api bawah pada suhu 170 derajat Celsius, 40 menit sampai matang. Ambil satu keping kukis. Letakkan cokelat pralin di atasnya. Siram cokelat. Dinginkan.



Mini Cake Talas Cokelat

Untuk 16 potong

Bahan Cake Talas:

100 gr	talas kukus, potong kotak kecil
200 gr	margarin
100 gr	gula pasir halus
4 bh	kuning telur
150 gr	tepung terigu protein sedang
30 gr	cokelat bubuk
20 gr	susu bubuk
1 sdt	baking powder
4 bh	putih telur
50 gr	gula pasir
1/2 sdt	cokelat pasta

Bahan Isi:

200 gr	talas kukus, haluskan
100 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
1 lbs	daun pandan, ikat
1/4 sdt	garam
50 gr	gula pasir
1/4 sdt	pasta talas

Bahan Topping (Aduk Rata):

100 gr	buttercream
1/4 sdt	pasta talas

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula pasir halus sampai lembut. Tambahkan kuning telur satu per satu sambil dikocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan. Sisihkan.
3. Kocok putih telur sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Tuang kocokan telur ke dalam campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Tambahkan talas kukus. Aduk rata.
5. Tuang ke dalam 2 buah loyang 24x24x3 yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
6. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 20 menit hingga matang. Dinginkan.
7. Isi, campurkan talas kukus, santan, daun pandan, garam, dan gula pasir. Masak sampai mengental. Tambahkan pasta talas. Aduk rata.
8. Ambil selembar cake cokelat. Olesi bahan isi. Tumpuk cake cokelat. Plong bulat diameter 4 cm. Hiasi atasnya dengan buttercream.



Choco Cornflakes Bar Cookies

Untuk 600 gr

Bahan:

100 gr	mentega tawar
50 gr	margarin
1/4 sdt	garam
75 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
150 gr	tepung terigu protein sedang
25 gr	cokelat bubuk
25 gr	maizena
20 gr	susu bubuk
1/2 sdt	baking powder
100 gr	cokelat masak pekat, lelehkan
50 gr	cornflakes, hancurkan kasar
5 keping	biskuit Oreo, buang krimnya, potong-potong
50 gr	cokelat keping kecil

Bahan Hiasan:

25 gr	cokelat masak putih, lelehkan
-------	-------------------------------

Cara Membuat:

1. Kocok mentega, margarin, garam, dan gula tepung selama 2 menit. Tambahkan cokelat masak pekat leleh. Kocok rata.
2. Masukkan kuning telur. Kocok rata. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan cornflakes, Oreo, dan cokelat keping. Aduk rata.
4. Ratakan dan pipihkan adonan di atas loyang 24x24x3 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Tusuk-tusuk dengan garpu.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 160 derajat Celsius, 20 menit sampai setengah matang.
6. Bagi adonan tiga bagian. Potong selebar 2 cm. Keluarkan dari loyang. Letakkan di atas loyang kue kering, tanpa diolesi margarin.
7. Oven kembali dengan api bawah pada suhu 130 derajat Celsius, 45 menit sampai kering.
8. Hiasi kue dengan dengan coretan cokelat putih leleh. Biarkan cokelat putih mengering.



Kue Kering Cokelat Spekuk

Untuk 550 gr

Bahan:

150 gr	margarin
50 gr	cokelat masak pekat, lelehkan, biarkan kental
125 gr	gula tepung
1 bh	kuning telur
125 gr	tepung terigu protein rendah
25 gr	cokelat bubuk
25 gr	maizena
1/2 sdm	bumbu spekuk
1 sdt	baking powder
100 gr	kacang mete, sangrai, oincang kasar
50 gr	rice crispy

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula tepung selama 2 menit sampai lembut. Tambahkan kuning telur dan cokelat masak pekat. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, maizena, bumbu spekuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan kacang mete, dan rice crispy. Aduk rata
4. Sendokkan adonan di atas loyang kue kering yang sudah diolesi tipis margarin.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 150 derajat Celsius, 25 menit sampai matang



Mud Cake

Untuk 14 Buah

Bahan:

100 ml	susu cair
165 gr	cokelat masak pekat, potong-potong
125 gr	margarin
25 gr	gula pasir
4 bh	kuning telur
125 gr	tepung terigu protein sedang
1/2 sdt	baking powder
4 bh	putih telur
1/2 sdt	garam
75 gr	gula pasir

Bahan Topping:

150 gr	buttercream
150 gr	cokelat masak pekat, lelehkan
14 bh	cokelat Roka, untuk hiasan

Cara Membuat:

1. Panaskan susu cair. Tambahkan cokelat masak pekat. Aduk hingga larut.
2. Masukkan margarin dan gula pasir. Aduk rata. Angkat. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.
3. Tuang sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu dan baking powder yang sudah diayak. Aduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit. Kocok sampai mengembang.
5. Tuang kocokkan putih telur sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung terigu sambil diaduk perlahan.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan muffin ukuran sedang yang sudah diolesi margarin.
7. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
8. Kocok buttercream dan cokelat masak pekat sampai rata. Oleskan tidak beraturan di atas cake. Hiasi atasnya dengan cokelat Roka.



Cokelat Roll Pisang

Untuk 15 Potong

Bahan:

5 btr	telur
1/4 sdt	garam
150 gr	gula pasir
50 gr	tepung terigu protein sedang
15 gr	maizena
25 gr	cokelat bubuk
1/4 sdt	baking powder
100 gr	margarin, lelehkan
1/2 sdt	cokelat pasta
100 gr	selai cokelat, untuk isi
2 bh	pisang ambon, untuk isi

Bahan Topping:

200 gr	buttercream
150 gr	meises

Cara Membuat:

1. Cake, kocok telur, garam, dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, maizena, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin dan cokelat pasta sambil diaduk perlahan.
3. Tuang adonan ke dalam loyang 30x25x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 20 menit hingga matang.
5. Olesi cake dengan selai. Letakkan pisang di bagian ujung cake. Gulung cake sambil dipadatkan.
6. Hiasi atas cake dengan olesan buttercream dan taburan meises.