

# JOB SHEET

## PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN ORIENTAL



MILIK PERPUSTAKAAN UNIV. NEGERI PADANG	
DITERIMA TGL. :	23 April 2012
SUMBER HARCA :	Hd
KOLEKSI :	kl
NO. INVENTARIS :	83 / Hd / 2012 - p. 1 (1)
KLASIFIKASI :	041.300 2 Sil p.1

**Dra. Silfeni, M.Pd**  
**Kasmita, S.Pd, M.Si**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**  
**2010**

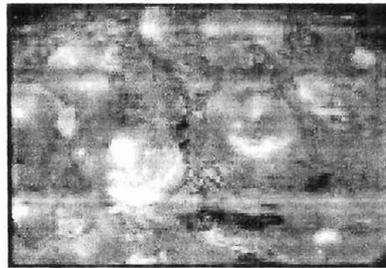
## JOB SHEET

**MATA KULIAH : PPM ORIENTAL**

**PERTEMUAN KE : III**

**MATERI : SHRIMP CURRY (THAILAND)**

**WAKTU : 4 X 50 MENIT**



### **Bahan :**

- 1 buah Bawang Bombay kecil, cincang
- 2 sdm Mentega
- 2 sdm jahe cincang halus
- 2 sdm Bubuk kari
- 1 / 3 cup kaldu sapi
- 1 pound Udang, dibersihkan
- 1 buah Jeruk nipis, ambil airnya
- 1 buah Ketimun kecil, dikupas, buang bijinya dan potong dadu
- 1 cangkir Susu atau santan
- Sedikit buah cabai
- Garam secukupnya

### **Cara Membuat :**

1. Dalam wajan atau panci besar di atas api sedang-tinggi, masukan santan atau susu sampai masak sampai mendidih, aduk terus, sampai minyak mulai terpisah dari kelapa. Catatan: beberapa krim kelapa kalengan tidak akan terpisah, jika hal ini terjadi, tambahkan minyak.



2. Tambahkan pasta kari sekaligus, aduk terus, dan masak sampai naik aroma dan paste menjadi harum, selama 1-2 menit.



2

3. Tambahkan santan kental, atau air kaldu, ditambah lagi bahan-memasak seperti daging pada tulang atau sayuran keras seperti labu atau squash. Didihkan, lalu biarkan mendidih, mengungkapkan, sampai hampir empuk, 20-30 menit. (Jika daging dalam resep memasak membutuhkan lagi, precook secara terpisah) mendidih santan. Tidak harus ditutup, atau mungkin gagal.



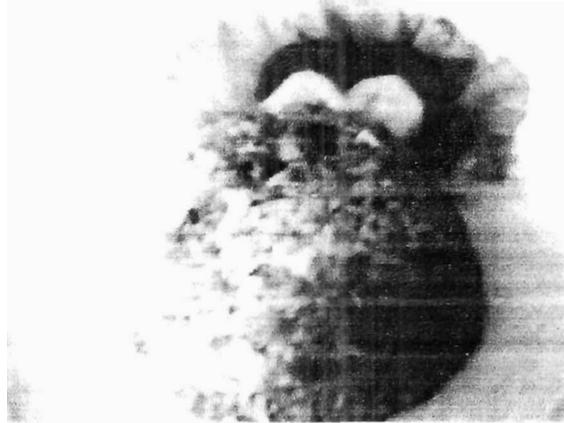
3

4. Tambahkan santan encer, tambah bumbu seperti saus ikan dan gula kelapa, daun jeruk purut, dan sayur-sayuran yang tersisa. Rebus selama beberapa menit sampai empuk.



5. Terakhir, tambahkan ramuan seperti kemangi dan ketumbar (ketumbar segar). Angkat dari perapian dan hiasan sekaligus sebagai diarahkan. Catatan: jika Anda tidak siap untuk melayani pada titik ini, menjaga kari di tempat yang hangat-dari-panas sampai siap untuk melayani. Juga, jangan tambahkan kemangi sampai menit terakhir, supaya rasa dan tekstur menjadi keruh.



**KHAO PAD**

Bahan :

1 sdm bawang putih cincang

¼ cup lemak daging

1 btr telur dikocok

1 cup daging dipotong dadu

Kecap sck

½ cangkir udang

4 cup nasi

Merica sck

Cara membuat:

Tumis bawang sampai kecoklatan dan lemak daging dan tambahkan daging. Tuangkan telur yang telah dikocok dan bawang putih dan tumis cepat agar telur tidak menggumpal. Tambahkan kecap, daging, udang, dan nasi aduk rata. Aduk hingga rata dan taburi merica. Sajikan panas.

## Tom Yang Kung (Prawn Soup)

### Bahan:

450 gram udang, buang kulitnya

1 liter air dingin

2 tangkai serai, memarkan atau 1 sdt bubuk serai

1 sdt garam

3 lembar daun jeruk, sisihkan satu untuk garnis

3 buah cabai, buang bijinya, 2 buah dimemar dan yang lain dibuat cincin untuk hiasan

1 sdm kecap ikan

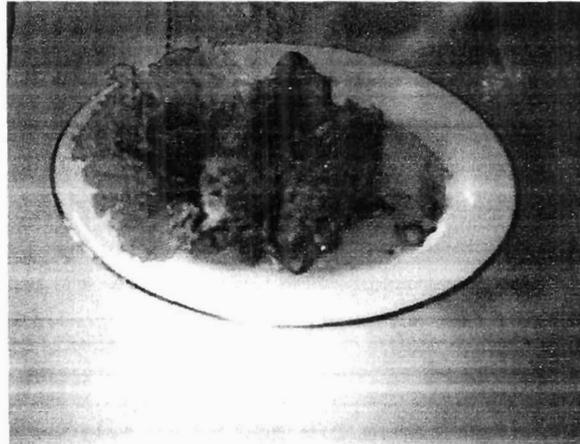
1 buah jeruk nipis



### Untuk 4-6 porsi

### Cara membuat:

1. Kupas udang, masukkan kepala udang dan kulitnya ke dalam panci yang berisi air.
2. Tambahkan serai segar atau bubuk serai, garam dan 2 buah daun jeruk, cabai, didihkan (jangan ditutup) dan didihkan selama 15 menit.
3. Saring dari ampasnya dan masukkan air kaldu ke dalam panci biarkan hingga mendidih, tambahkan udang mentah dan didihkan selama 3-4 menit atau sampai udang menjadi berwarna merah muda dan matang.
4. Masukkan saus ikan dan jeruk nipis untuk memberi rasa asam pada sup. Kemudian tambahkan bumbu sesuai selera.
5. Tuang ke dalam mangkuk atau piring, lalu hiasi dengan irisan cabai dan sobekan daun jeruk.

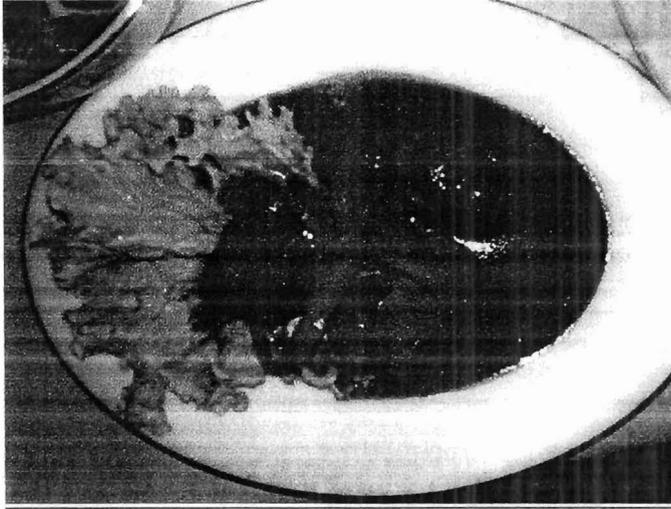
**PLA TOD MAK HAM****Bahan:**

- 900 gr ikan air tawar, bersihkan dari sisiknya
- 2-3 sdm tepung jagung, dibumbui
- Secukupnya minyak goreng
- 25 gr asam jawa + 150 ml air hangat
- 2-3 siung bawang putih, cincang
- 4-6 daun bawang, buang akar dan potong batangnya
- 1 cm jahe segar, kupas dan parut
- 1 sdm saus Kikkoman
- 1-2 sdm gula merah
- 1-2 sdm kecap ikan
- 1-2 buah cabai segar, buang bijinya dan iris

**Untuk 4 porsi****Cara membuat:**

1. Mintalah kepada tukang ikan untuk meninggalkan kepala ikan dan ekornya. Bilas ikan dan balut dengan tepung yang sudah ada bumbunya dan goreng ikan di dalam wajan besar selama 10-15 menit atau sampai matang, sisihkan dan biarkan hangat.
2. Sementara itu, saring ampas asam dan buang bijinya.

3. Tumis bawang putih, bawang prai putih, jahe dalam sedikit minyak, jangan sampai kecoklatan. Tambahkan kecap, gula, kecap ikan bersama dengan air asam. Aduk rata dan tuangkan di atas ikan yang telah dimasak tadi. Hias dengan cabai merah dan cincangan bawang prai.

KAENG PHED GAI

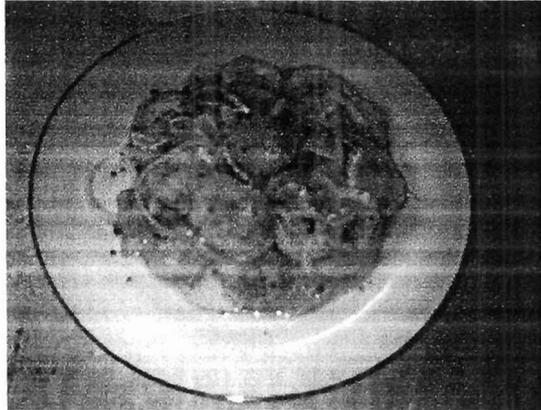
(red curry chicken)

Bahan:

- 1,4 kg ayam
- 900 ml santan
- 4 sdt curry merah
- 2-3 buah jeruk
- 1 sdt kecap ikan

Cara membuat :

1. Siapkan ayam, masukkan santan dan diamkan
2. Letakkan dalam ajan dan rebus, tambahkan bumbu kedalam ayam simmer selama 40-45 menit atau hingga matang
3. Keluarkan ayam dan dinginkan , sementara itu tambahkan secangkir santan kedalam panci ayam yang dimasak tadi. Tambahkan curry pasta dan masak hingga kental. Hingga keluar aroma tambahkan ayam yang disisihkan tadi dan masak 5 menit. Masukkan jeruk dan kecap ikan masak 5-10 menit angkat dan hidangkan.

**TAENG KWAH AH JAD (FRESH CUCUMBER ACCOMPANIMENT)****Bahan:**

- 1 buah timun yang berukuran sedang
- 1 sdm garam
- 2 sdm cuka
- 2 sdm gula kastor
- 1 buah bawang Bombay kecil, dikupas dan dipotong menjadi irisan halus
- 1-2 buah cabai merah segar atau cabai hijau segar, dibuang bijinya dan dicincang

**Cara membuat:**

1. Timun diparut, sebelumnya dicuci bersih dan diparut memanjang.
2. Kemudian iris halus dan letakkan pada piring kaca, taburi dengan garam. Diamkan selama 15 menit, lalu tiriskan airnya.
3. Bilas timun dengan air dingin dan tiriskan. Tata timun dalam piring saji dan taburi atasnya dengan gula dan cuka.
4. Selanjutnya taburi dengan irisan bawang Bombay dan cincangan cabai. Sajikan dengan kari pilihan anda.

**KLUAY CHUAM**

Bahan :

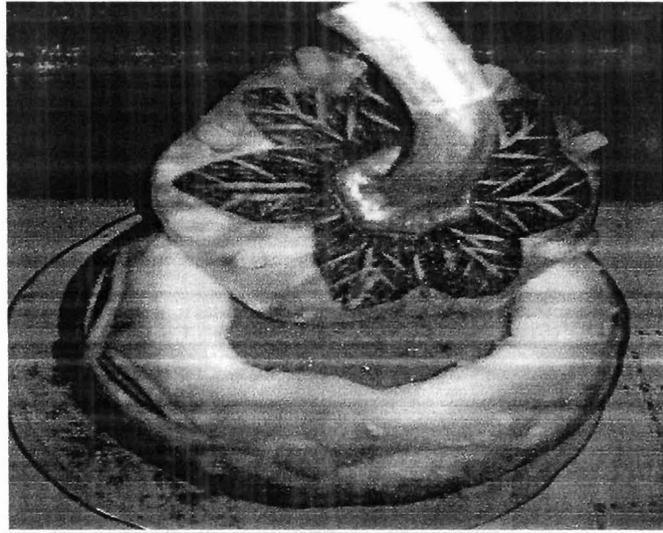
½ gelas gula pasir

1 cup air

4 bh pisang

Cara membuat :

Larutkan gula dalam air, tambahkan pisang yang telah dipotong-potong. Kemudian lanjutkan untuk memasak dengan lembut. Penyiraman kedua atau tiga kali dengan air dingin ketika pisang kelihatan cerah dan sirup mulai kental sekitar 200 derajat fahrenheit letakkan pisang dipiring sajikan panas.

SANKHAYA

Bahan :

- 1 cup gula merah
- 1 cup santan
- 3 butir telur
- 1 buah labu ukuran sedang

Cara membuat:

1. Larutkan gula merah dengan santan dalam kom tambahkan telur dan aduk rata. Potong bagian atas labu dan ukir bagian luar labu
2. Keluarkan bagian dalam labu tuangkan adonan tadi kedalam labu. Kukus hingga matang.
3. Hidangkan panas atau dingin

## JOB SHEET

**MATA KULIAH** : PPM ORIENTAL  
**PERTEMUAN KE** : IV  
**MATERI** : GULA MELAKA (MALAYSIA)  
**WAKTU** : 4 X 50 MENIT

**TEORI SINGKAT** : Gula melaka merupakan salah satu jenis makanan Malaysia yang cukup terkenal. Makanan ini disajikan sebagai hidangan penutup/ pencuci mulut/ dessert. Gula melaka berbentuk seperti bubur dengan bahan utama terdiri dari sagu yang telah diolah menjadi sagu mutiara dalam bentuk dikeringkan.



### **BAHAN:**

10 oz / 275g sagu  
2 sendok makan krim kelapa



### **Sirup Untuk Pelengkapanya**

5 oz / 150 g gula aren  
 $\frac{1}{4}$  pt / 150 ml air  
Irisan jahe segar secukupnya  
1 lembar daun pandan



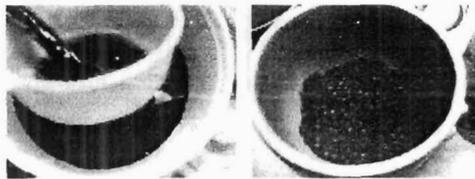
½ pt / 300 ml santan kental dari kelapa kering 12 oz / 350 g dan ¼ pt /

450 ml air mendidih

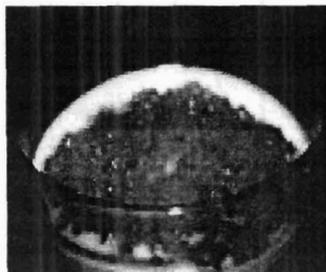


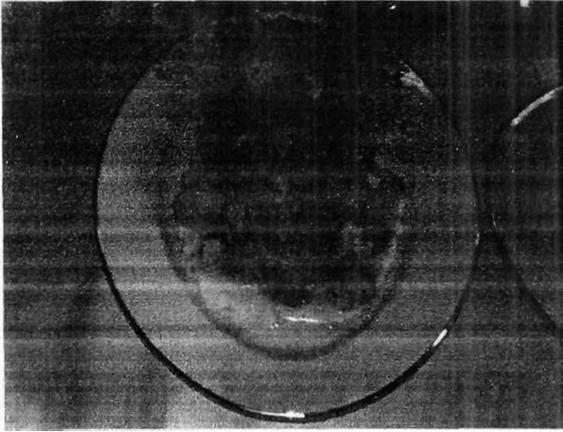
#### **LANGKAH KERJA:**

- Sediakan panci, lalu didihkan air
- Cuci sago secara menyeluruh dalam saringan dan segera menambakkannya ke air mendidih, masak sampai butiran sago menjadi bening, aduk terus. Ini akan memakan waktu selama 12-15 menit.
- Tiriskan dengan menggunakan saringan, cuci dengan air mengalir dan dingin sampai semua pati akan hilang atau larut.
- Tiriskan, kemudian, masukkan sago ke dalam mangkuk, tambahkan santan dan tuangkan campuran ke dalam 1 pt / 600 ml. alat hidang.
- Masukkan setidaknya 6 jam dalam lemari es agar bentuknya bagus.



**Untuk 4 porsi**



**SHRIMP CURRY****Bahan:**

- 1 buah bawang Bombay
- 2 sdm margarine
- 2 sdm jahe cincang halus
- 1 sdm bubuk curry
- 1/3 cup daging bulyon
- ½ kg udang yang sudah dibersihkan

(dikasih asam)

- 1 buah mentimun yang sudah dibersihkan dipotong dadu
- 1 cup susu

**Cara membuat:**

1. Tumis bawang bombay dengan margine dalam wajan hinggawarna kuning keemasan, masukkan jahe, curry bubuk, dan merica untuk rasa tambahkan daging bulyon aduk rata
2. Tambahkan bawang Bombay dan masak dengan api kecil 20 menit
3. Tambahkan udang, jeruk nipis, mentimun, sedikit merica,
4. Tambahkan susu dan masak dengan api kecil hingga matang
5. Sajikan

## AYAM KAPITAN

**Bahan:**

- 1,4 kg Ayam segar, potong 8 bagian
- 450cc Santan
- 150ml Air asam jawa
- 1cm Blacan (terasi)
- 2sdt Cabai bubuk
- 2bh Kacang almond
- 2bh Jeru nipis
- 2,5 Jahe segar
- 2siung Bawang putih
- 2sdt Kunyit
- 4sdm Minyak goreng
- 6bh Kapulaga putih
- 2bh Bawang Bombay, dipotong
- Garam, ketuba, kayumanis secukupnya

**CHICKEN CURRY.****Bahan:**

½ ekor ayam

¾ cangkir kelapa parut

¼ sdm margarine

¾ sdt irisan bawang bombay

½ sdt bubuk cabe

1 sdm ketumbar

2 sdt garam

2 siung bawang putih

2 sdt jahe

2 sdt air jeruk

1 ½ air jeruk

Santan

**Cara membuat:**

- Bersihkan ayam dan buang tulangnya. Potong daging menjadi bagian kecil.
- Dengan minyak sedikit masak kelapa sampai keciklatan dengan margarine. Pindahkan dari panci dan sisihkan.

- Tambahkan margarine ke wajan, tumis bawang Bombay sampai kecoklatan.
- Kombinasikan ayam dengan bawang Bombay dan tambahkan saffron, bubuk cabe, ketumbar, garam, bawang putih, jahe, air jeruk dan gula.
- Masak dengan api kecil selama 5 menit, aduk sesekali. Campurkan maizena dengan santan.
- Tambahkan ke dalam wajan dan aduk. Masak dengan api kecil sampai matang, angkat.

**HEARTY CHICKEN CURRY WITH POTATOES**

## KUIH LOMPANG.



## Bahan:

- 3 gelas air
- 2 ½ gelas tepung beras
- 2 tepung sagu
- 1 gelas gula
- 1 gelas air
- Pewarna

## Cara membuat:

- Campurkan tepung beras, tiga gelas air dan tepung sagu aduk hingga kental. Kemudian masukkan air gula dan tiriskan.
- Bagikan adonan menjadi beberapa warna yang disukai.
- Panaskan kukusan dan cetakan. Apabila cetakan sudah panas, masukkan adonan tadi dan kukus hingga matang.
- Hidangkan dengan kelapa parut yang diberi sedikit garam.

## JOB SHEET

**MATA KULIAH : PPM ORIENTAL**  
**PERTEMUAN KE : V**  
**MATERI : NOK DU BINDAETTOK (KOREA)**  
**WAKTU : 4 X 50 MENIT**

**TEORI SINGKAT** : Nok du Bindaettok merupakan salah satu jenis makanan korea yang sangat terkenal. Makanan ini berupa pancake yang terbuat dari bahan utama kacang hijau. Nok du bindaettok merupakan makanan entrée / penyela dengan rasa gurih dan unik .

### BAHAN

2 cangkir (14 oz/440 g) kacang hijau air untuk merendam  
3 cups (24 fl oz / 750 ml) air tambahan  
1 / 3 cup (1 1 / 2 oz / 45 g) bubuk ketan  
1 1 / 2 oz (45 g) kuning (coklat) bawang  
1 oz (30 g) Cina (Napa) kubis kimchi  
1 sendok teh garam meja  
5 daepa atau daun bawang (bawang merah / daun bawang), dengan bagian-bagian saja.

2 oz (60 g) tanah (cincang) fillet daging sapi

1 sendok makan bawang putih cincang  
1 daun bawang cincang halus (bawang merah / daun bawang)  
sayur atau bunga matahari

minyak untuk menggoreng

### untuk saus

2 sendok makan saus kecap cahaya  
1 sendok makan cuka putih

### LANGKAH KERJA :

1. Rendam kacang hijau dalam air semalam sampai melunak
2. Gunakan tangan Anda, gosok biji yg direndam bersama-sama untuk menghilangkan kulit.

Pisahkan ketika mereka mengapung ke permukaan air

3. Pindahkan kacang ke food processor dan campurkan untuk membuat pasta dengan air ekstra dan bubuk ketan ketan dan campur dengan sendok.
4. Iris halus bawang dan taburi dengan garam dan biarkan selama sekitar 15 menit (jangan bilas garam)
5. Daging di iris halus.
6. Campurkan daging dengan kubis, kimchi, bawang daun dan bawang putih.
7. Tambahkan pasta kacang hijau dan campuran lainnya. tambahkan garam secukupnya.
8. Panaskan 1 sendok makan minyak dalam wajan. Sendok campuran kacang ke dalam panci yang cukup untuk membuat pancake 8-inch (20-cm), masak sampai cokelat keemasan, sekitar 3 menit di setiap sisi.

**untuk membuat saus celup** : gabungkan kecap dan cuka dalam mangkuk.

Pindahkan pancake ke piring lalu iris / potong- potong . Menyajikannya disertai dengan saus. Sajikan segera. Jika pancake dingin, panaskan dalam wajan penggorengan panas selama sekitar 1 menit di setiap sisi.

# KOREA

## RICE WITH POTATOES



### Bahan:

1 bh kentang potong dadu

2 cangkir beras

1 sendok teh garam

3 cup air dingin

### Cara membuat :

Cuci beras dan kentang sampai bersih. Masukkan kentang dan beras kedalam panci. Tambahkan garam dan air, tutup rapat dan didihkan. Turunkan panas dan kukus selama ½ jam. Sajikan panas.

## BOILED MEAT



- 2 pon daging
- 3 ½ gelas air mendidih
- 2 sdt garam
- ¼ cangkir soy sauce
- Cuka-kecap

## Cara membuat:

Masukkan daging dan air mendidih. Tutup rapat. Tambahkan garam rebus sampai empuk. Tambahkan soy sauce didihkan sampai 20 menit. Angkat dari kaldu biarkan dingin merata. Potong sangat tipis dan sajikan dengan soy sauce + cuka.

**CUCUMBER KIMCHI****Bahan :**

- 5 bh mentimun berukuran sedang
- 1 sendok makan garam
- 2 hijau bawang, cincang halus sangat
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- $\frac{3}{4}$  sdt cabai merah cincang
- 1 sendok teh garam
- $\frac{1}{2}$  gelas air

**Cara membuat :**

Cuci timun, potong menjadi empat bagian membujur dikupas dan menghapus benih. Potong setiap potong menjadi strip 2 inci dan tempat dalam mangkuk. Tambahkan garam. Aduk rata biarkan selama 20 menit. Dalam magkuk lain campurkan bawang, bawang putih dan cabai merah. Campurkan ketimun dengan campuran bawang, garam, dan air. aduk rata. Taruh dalam toples tutup, sisihkan selama 2hari.

**STROWBERRY DRINK**

## **JOB SHEET**

**MATA KULIAH : PPM ORIENTAL**

**PERTEMUAN KE : VI**

**MATERI : SUSHI (JEPANG)**

**WAKTU : 4 X 50 MENIT**

**TEORI SINGKAT :** Sushi merupakan salah satu jenis masakan Jepang yang sangat terkenal. Makanan ini terbuat dari nasi yang diberi bumbu. Sushi sering divariasikan dengan bahan isian berupa daging asap/ beberapa jenis daging olahan, sayuran serta nori/ rumput laut dalam bentuk lembaran. Sushi dibuat dalam berbagai bentuk yang unik dan menarik dan dapat dijadikan bekal bagi anak sekolah.

### **LANGKAH – LANGKAH MEMASAK NASI**

#### **BAHAN**

5 cangkir (2 ¼ lb/1.1 kg) gabah pendek

5 cangkir (40 fl oz/1.25 L) air

½ cup (4 fl oz/125 ml) demi (opsional)

1. Taruh nasi dalam mangkuk besar dan menambahkan air dingin untuk menutup. Aduk beras cepat dengan tangan untuk membuang kotoran. Ulangi proses dua kali lagi. Pada bilasan ketiga, air harus jernih. (Terlalu sering mencuci beras dihindari, karena menghilangkan pati dan gizi).



2. Tempatkan beras dalam saringan untuk ditiriskan. Di musim panas, itu akan membutuhkan sekitar 30 menit, pada musim dingin sekitar 1 jam.



3. Jika menggunakan pemasak nasi listrik, tempatkan beras dan air dalam pemasak nasi dan hidupkan. Mesin akan memasak nasi dan memberitahu Anda bila sudah siap. Jika memasak nasi di atas kompor, tempat ditiriskan beras dan air dalam panci berat dan menutup dengan tutup rapat. Didihkan di atas api sedang. Jangan lepaskan tutupnya selama memasak. Ketika air mendidih, biarkan selama sekitar 3 menit. Jika mendidih kurangi panas ke medium dan didihkan selama 5 menit. Mengurangi panas ke rendah dan masak selama 5-10 menit. Matikan api dan lepaskan tutupnya.



4. Tempatkan handuk katun atau dapur bersih atas panci, tutup kembali dan diamkan selama 10-15 menit untuk menyelesaikan memasak.



## LANGKAH LANGKAH MEMASAK NASI SUSHI

### Bahan

#### Untuk Sushi Cuka

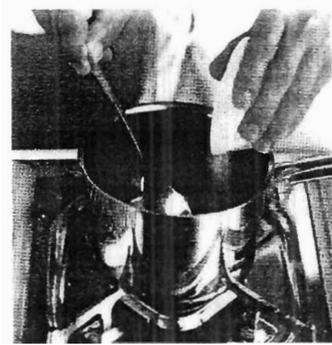
½ cup (4 fl oz/125 ml) cuka beras

1 sendok teh garam

1 sendok makan gula

1 sendok teh mirin

1. Tempatkan cuka dan garam dalam panci kecil di atas api kecil dan aduk sampai garam larut. Tambahkan gula dan mirin dan terus aduk cepat sampai gula larut. Jangan biarkan mendidih campuran tersebut. Matikan api.



2. tempatkan panas beras di bak beras kayu atau besar, rata-rangkap mangkuk bukan logam. Sebar nasi hingga merata di bawah mangkuk.



3. Tambahkan cuka sushi perlahan ke nasi dan menggunakan sendok nasi atau sendok kayu besar yang datar mendistribusikan secara merata ke seluruh nasi..



4. Gunakan kipas angin untuk mendinginkan genggam beras. Lanjutkan pencampuran dan mengipasi sampai nasi mendingin ke suhu ruang. Beras tersebut kemudian siap digunakan. Jangan dinginkan nasi dalam refrigerator karena akan menjadi keras. Tutup dengan kain basah yang bersih untuk mencegah beras dari kering sampai dilayani. Sushi dapat disimpan selama 1 hari.



Ctt : Membuat sekitar 4 cangkir (2 ½ lb/1.25 kg)

# Masakan Chinna

chinese –style fluffy rice

**Bahan:**

- Beras : 1 cangkir
- Air : 2 cangkir

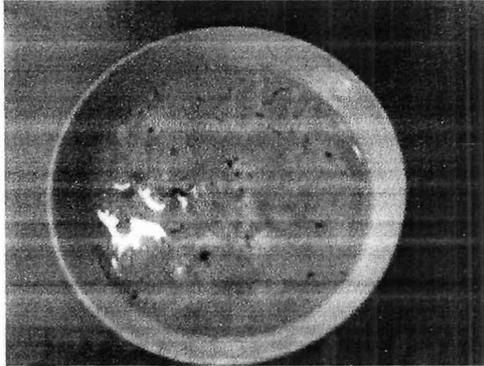
**Cara membuat:**

- 1.masak air sampai mendidih, masukkan beras
- 2.biarkan sampai mendidih dan aduk kemudian tutup rapat,masak sampai 20-30 menit tanpa membuka tutup.

**Gambar:**



## **Egg Drop Soup**



### **Bahan:**

3 cup kaldu ayam

2 buah telur

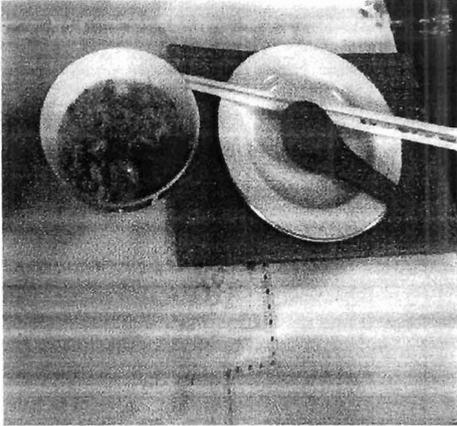
Garam

½ tsp msg

### **Cara membuat:**

Dalam panci sup, masukkan kaldu ayam. Kocok telur dan tambahkan sedikit garam. Tuang ke dalam kaldu pelan-pelan sambil terus diaduk. Tambahkam msg dan aduk rata. Sajikan panas.

### *Cabbage soup*



#### Bahan :

- 1 bh ayam potong
- 2 gelas kaldu ayam
- 1 buah kol china
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica
- ½ sdt penyedap

#### Cara membuat :

1. Ayam dipotong dadu kecil kemudian letakkan panci diatas kompor bersama kaldu didalamnya
2. Masak sampai mendidih selama 7 menit lalu masukkan kol china ke dalam kaldu kemudian tambahkan bumbu lainnya.
3. aduk pelan dan hanya sampai sepenuhnya panas hidangkan dengan nasi

# INDIA

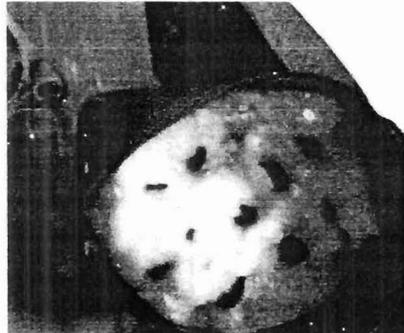


## Penyajian hidangan India

### Plain Rice Pilaf

#### Bahan:

2 bh	bawang bombay, iris tipis
2 sdm	mentega
1 cangkir	beras
1 sdt	garam
2 cangkir	air panas
1/3 cangkir	kacang almond
½ cangkir	kismis
1 cangkir	kacang polong

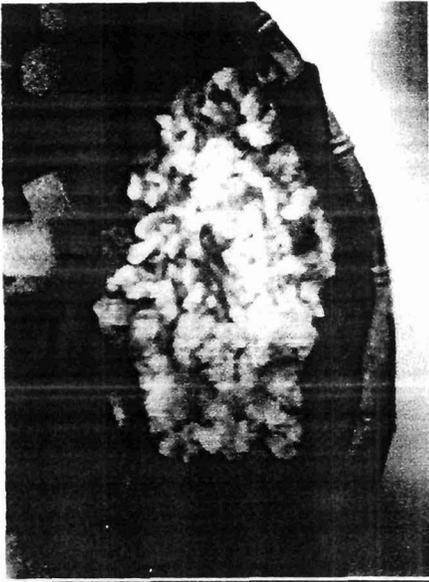


#### Cara membuat:

- Tumis bawang dalam wajan dengan 1 sdm mentega sampai berwarna kecoklatan, sisihkan.
- Rendam beras dengan air beberapa menit. Masukkan beras kedalam sisa mentega bawang tadi masak sampai beras menjadi lunak. Tambahkan air dan biarkan sampai diserap oleh beras.
- Masukkan garam, almond, kismis dan masak dengan api kecil sampai nasi lunak.

- Tambahkan kacang polong dan sedikit air.
- Sebelum disajikan panaskan bawang tadi dan taburi diatas nya.

### NASI BRIANI

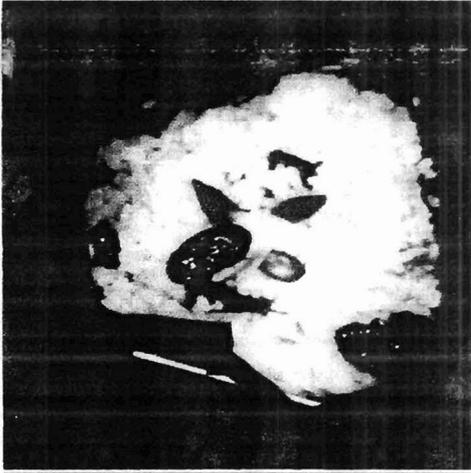


#### Bahan-bahan:

- Beras
- Beras ketan
- Garam marsak
- Kunyit
- Bawang merah
- Bawang putih
- Telur ayam
- Kacang polong
- Daging

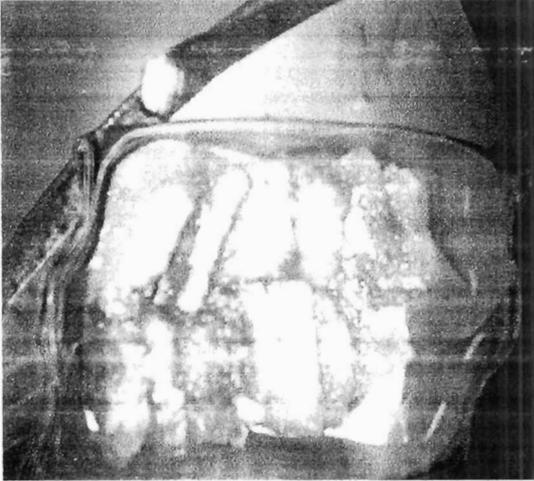
#### Cara membuat:

1. Masak terlebih dahulu beras dengan ketan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, daging dan telur.
3. Masukkan nasi yang sudah dimasak, ke dalam tumisan, angkat.  
Hidangkan

Meat with rice

## Bahan:

- 1 kaleng daging tanpa tulang
- 200 ml air
- 1 buah jahe segar (slice)
- 2 batang kayu manis
- 1 buah cabe dicincang halus
- 5 buah gardamunggu
- 6 siung cengkeh
- Garam secukupnya
- 2 cup beras
- ½ cup margarine
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt cumin
- 1 sdm kunyit bubuk
- ½ sdm merica
- 4 siung bawang putih
- 1 cup kismis
- 4 buah bawang Bombay ukuran sedang
- ¼ cup almond(diblanch)

**ROYAL SWEET DESSERT****Bahan:**

1cup gula

1cup Air

4potong Roti

80ml Minyak sayur

**Cara Membuat:**

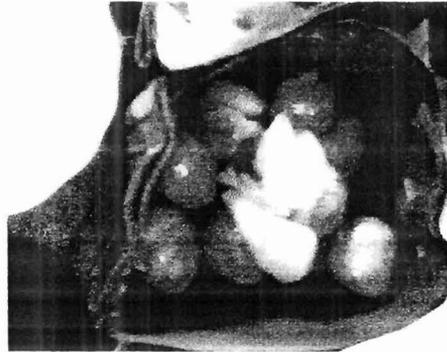
- Buatlah sirup dengan cara: masak air+gula samapi tercampur bersama hingga mengental
- Buang kulit pinggiran roti, potong menjadi bagian. Masukam minyak kelapa ke dalam teplon
- Letakan roti ke dalam hingga coklat keemasan, biarkan 1 menit pada setiap sisinya dan tambahkan sirup gula masak selama 30 menit
- Pindahkan roti ke dalam piring ceper dengan menggunakan piring roti. Hiasi dengan koya dan potongan jahe segar

## Resep Fried Milk Balls

### Bahan:

1 cangkir	susu bubuk
¼ cangkir	tepung terigu
¼ sdt	baking powder
3 sdm	heavy cream
¼ cangkir	susu kental
1 cangkir	gula
1 cangkir	air

Minyak untuk menggoreng



### Cara membuat:

- Sirup: campurkan gula dengan air mendidih sampai meleleh.
- Adonan: campurkan susu bubuk, tepung, baking powder, heavy cream, dan susu kental dan buat seperti bola dengan diameter 20 mm.
- Goreng dalam minyak 5-6 menit, sekitar 350°F (160°C) sampai bola berwarna kecoklatan.
- Masukkan kedalam sirup tadi biarkan selama 5 menit. Hidangkan.

# BURMA

## PUMPKIN OR SQUASH SOUP



Bahan :

1 cangkir udang mentah, Kupas

6 cangkir kaldu sapi

1 bawang besar, cincang halus

2 sendok teh pasta ikan teri

2 siung bawang putih, cincang

4 cangkir labu potong kecil, potong tipis

¼ sdt merica bubuk kering

chili peppers

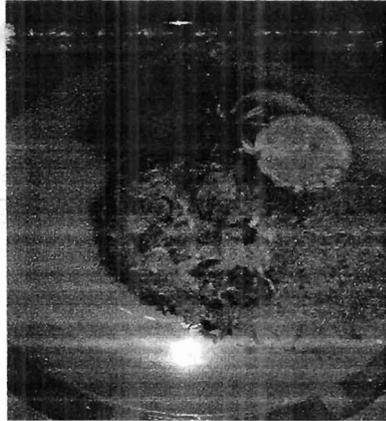
garam secukupnya

cara membuat:

Potong udang menjadi potongan-potongan yang sangat kecil dan tambahkan ke kaldu sapi di dalam panci.

Tambahkan bawang merah, pasta ikan teri dan bawang putih dan didihkan. Sekarang tambahkan labu atau squash, cabai dan garam. Lanjutkan memasak dengan api sedang selama 15 menit. Hapus dari panas.

Sajikan panas.

**HTAMIN LE THOKE****Bahan:**

175 gr Beras gandum panjang, rebus dan biarkan dingin

2bh Cabe merah segar, buang bijinya

1bh Bawang Bombay kecil, kupas dan iris

2sdm Minyak

350gr Kentang , rebus

100gr Mie telur

100gr Bihun

50gr Soun

225gr Daun bayam

150gr Tauge

**Pelengkap:**

Mie goreng

Bawang goreng

Ayam panggang

Kacang polong

Daun ketumbar

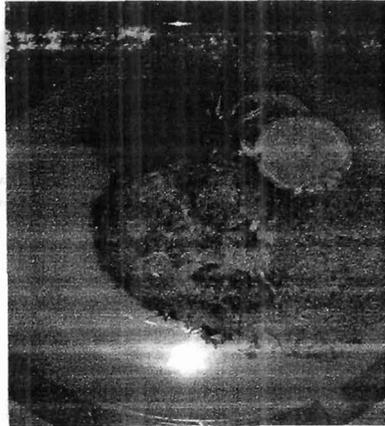
Irisan lemon

Cabai bubuk

**Cara Membuat:**

- Masak nasi. Aduk cabai dengan bawang, kemudian goreng dengan minyak selama 2-3 menit. Aduk ke dalam nasi
  - Potong kentang dadu, sisihkan
  - Masak mie secara terpisah dalam larutan garam biarkan sampai mendidih dan tiriskan masing-masing dengan air dingin secara menyeluruh
  - Masukkan bayam ke dalam air mendidih selama 1 menit. Tiriskan dan ulangi untuk taugé
  - Seluruh makanan di makan dingin
  - Selanjutnya menata nasi, mie, kentang, bayam dan taugé agar terlihat menarik diatas piring besar
  - Setiap orang apa yang mereka mau dan diletakan diatas dengan pelengkapnyá yang diatur dalam magkok terpisah
- Peras air jeruk lemon dari atas

## HTAMIN LE THOKE

**Bahan:**

175 gr Beras gandum panjang, rebus dan biarkan dingin

2bh Cabe merah segar, buang bijinya

1bh Bawang Bombay kecil, kupas dan iris

2sdm Minyak

350gr Kentang , rebus

100gr Mie telur

100gr Bihun

50gr Soun

225gr Daun bayam

150gr Tauge

**Pelengkap:**

Mie goreng

Bawang goreng

Ayam panggang

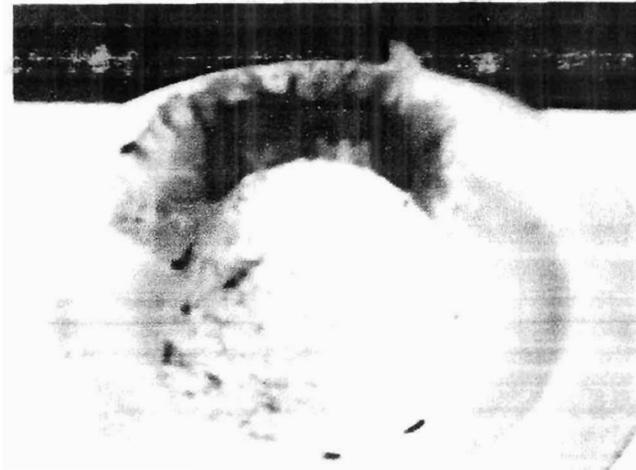
Kacang polong

Daun ketumbar

Irisan lemon

Cabai bubuk

**Cara Membuat:**

**RICE WITH COCONUT MILK**

Bahan :

2 cangkir bawang iris

4 sdm minyak

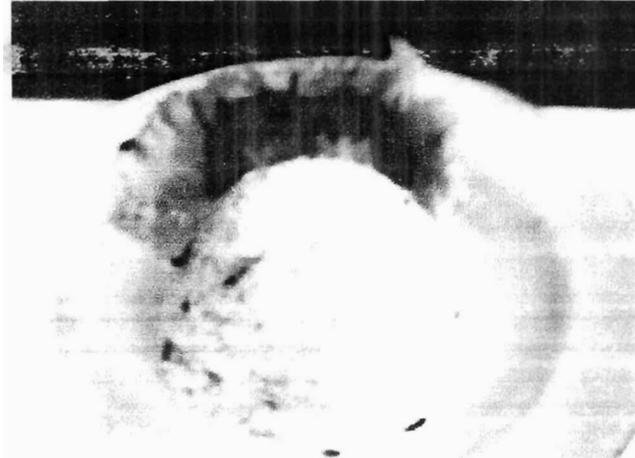
2 cangkir beras mentah

4 cangkir santan (lihat glossary)

1 ½ sendok teh garam

Cara membuat :

Tumis bawang dalam minyak panas dalam wajan sampai berwarna cokelat keemasan, aduk sering. Tambahkan sisa bahan dan air yang cukup untuk hampir menutupi nasi. Tutup dan didihkan sangat lambat sampai empuk. Angkat, Sajikan panas.

**RICE WITH COCONUT MILK**

Bahan :

2 cangkir bawang iris

4 sdm minyak

2 cangkir beras mentah

4 cangkir santan (lihat glossary)

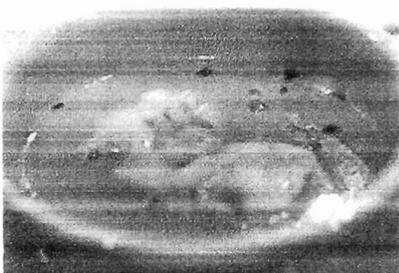
1 ½ sendok teh garam

Cara membuat :

Tumis bawang dalam minyak panas dalam wajan sampai berwarna coklat keemasan, aduk sering. Tambahkan sisa bahan dan air yang cukup untuk hampir menutupi nasi. Tutup dan didihkan sangat lambat sampai empuk. Angkat, Sajikan panas.

# Philipina

## 1. Pancit Molo.



### Bahan:

3 cangkir tepung terigu

$\frac{1}{4}$  sdt garam

3 kuning telur

$\frac{1}{4}$  cangkir air

### Cara membuat adonan:

- Ayak tepung dan garam secara bersamaan, masukkan ke dalam sebuah mangkuk. Tambahkan kuning telur aduk rata.
- Tambahkan air sedikit demi sedikit dan uli sampai terbentuk sebuah adona yang elastis.
- Lebarkan adonan kemudian tipiskan di sebuah talenan kemudian potong menjadi segitiga kecil sekitar  $2 \frac{1}{2}$  setiap sisi.
- Sisihkan, siapkan isi.

### Isi:

1 cangkir cincangan daging

1 kuning telur

$\frac{1}{2}$  sdt garam

¼ sdt merica

Cara membuat:

- Campurkan semua bahan ke dalam sebuah mangkuk dan sduk rata.
- Letakkan 1 sdt campuran isi ditengah di setiap adonan. Bungkus dan lipat. Tekan tepinya agar teetutup, sisihkan.

Kaldu:

2 siung bawang putih, hancurkan

½ bawang Bombay (ukuran sedang), cincang halus

1 ½ cangkir udang, buang kulitnya

Lemak dan garam untuk rasa

1 potong ayam, masak dan potong kecil

Kaldu ayam

2 sdt seledri, cincang halus

Garam dan merica untuk rasa

Cara membuat:

- Tumis bawang putih, bawang Bombay dan udang dalam jumlah yang banyak dari lemak. Masak sampai kecoklatan, tambahkan garam dan air udang. Rebus beberapa menit, tambahkan ayam dan air daging rebus selama beberapa menit.
- Ketika air daging direbus, masukkan adonan yang sudah disiapkan tadi. Tambahkan garam dan merica untuk rasa.
- Masak selama 20 menit, taburkan seledri dan merica sebelum dihidangkan. Hidangkan panas.

**CHICKEN ADOBO WITH COCONUT CREAM**

6 potong ayam

¼ cangkir cuka, lada hitam

Garam 2 sendok makan

3 siung bawang putih

2 cup santan

**Cara membuat:**

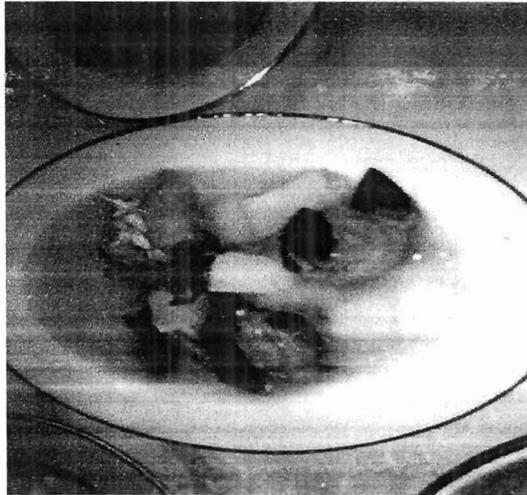
Bersihkan ayam yang telah dipotong. Masukkan kedalam panci perebus, rebus ayam dengan cuka, merica, garam, dan bawang putih sampai lunak, tambahkan santan. Masak menggunakan api kecil sampai santan mengental. Sajikan panas.

**SINEGANG****Sinegang (Soup Dengan Udang Dan Sayur)****BAHAN:**

- 8 oz / 225 udang
- 2 pt / 1,2 liter air
- 4 oz / 100 g udang kupas
- 2 pt / 1,2 liter kaldu ikan
- 1 sdm asam jawa
- ¼ pt / 150 ml air hangat untuk membuat air asam jawa
- ½ buah ubi jalar, kupas dan potong dadu
- 4 oz / 100 g buncis, rebus dan potong ½ inci atau 1 cm
- 2 buah tomat buang biji
- 4 oz / 100 g daun bayam, batang dan daunnya dirobek
- Garam dan merica.

**CARA MEMBUAT**

1. Bilas udang dan tempat dalam panci dengan air. Didihkan dan masak sampai lembut. Angkat kaldu ke panci lain
2. Sementara itu siapkan air asam jawa dan udang tanpa kulit. Tambahkan ubi ke dalam kaldu.
3. Lalu masukkan buncis dan masak selama beberapa menit.
4. Tambahkan air asam jawa + tomat + bayam
5. Aduk dalam udang yang dikupas, untuk memanaskan dan bumbui.

**TINOLA OF CHICKEN****BAHAN:**

- 1x3 lb / 1,4 kg ayam
- 1 inci / 2,5 cm jahe segar, kupas dan cincang
- 1 buah bawang Bombay, kupas dan iris
- 2 siung bawang putih
- 4-6 sdm minyak / lemak babi
- 1 pt / 600 ml air atau kaldu ayam
- 1 buah papaya yang belum masak
- 2 sdm fish sauce
- Daun bayam
- Beberapa cabe segar, garam dan merica

**CARA MEMBUAT:**

1. Potong ayam menjadi 8 bagian, sisihkan.
2. Goreng jahe, bawang Bombay dan bawang putih di minyak panas sampai matang tetapi tidak berubah warna.
3. Panaskan kembali minyak dan goreng ayam sampai berwarna keemasan. Masukkan air / kaldu dan beri rasa. Masukkan ke dalam campuran bawang Bombay, bawang putih dan jahe. Tutup dan masak ± 35 - 45 menit.
4. Cuci dan potong papaya menjadi 2, kemudian kupas kulit. Iris dan masukkan ke dalam ayam.
5. Saat akan menghidang tambahkan fish sauce, daun bayam dan daun cabe.

6. Tutup dan biarkan 1 menit
7. Cicipi rasanya dan hidangkan.

**Hasil: 4-6 porsi**

### **CALDERETA PAMPAGO**

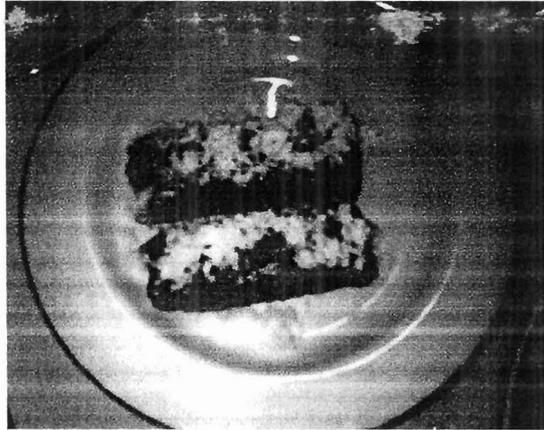


#### **Bahan :**

- Daging kambing :1 kg
  - Buah zaitun hijau :1/2 botol
  - Kacang hijau :1/2 cup
  - Hati (potong melebar) :2 ons
  - Saus tomat :1 sdt
  - Garam + lada :sckp
- 
- Roti :1/2 cc
  - Saus Worcestershire :1 sdt
  - Saus tabasko :1 sdt
  - Minyak zaitun : 2sdt
  - Pewarna :1 sdt
  - Daun salam :1 lembar
  - Kentang :2 bh
  - Lada :2 bh

#### **Cara membuat:**

1. asingkan daging + garam dalam 1 cangkir pirek
2. Merica dan bawang putih cincang
3. Daging kambing dipotong dadu 1 inci dan benih dalam lemak sampai coklat
4. Tumis bawang dalam minyak zaitun + saus tomat, kemudian daging, daun salam, pewarna, hati, air mendidih, biarkan sampai empuk
5. Dan tambahkan sisa bahan dan bumbu.

**.BUTO MAYO****BAHAN:**

500 ml santan encer

250 gr beras ketan

½ sdm garam

150 gram gula enau

100 ml santan kental

1 sdt adas manis

20 gr kelapa parut

**CARA MEMBUAT:**

1. Masak santan sampai encer + garam + beras. Masak sampai beras ketan matang, ± 1 jam
2. Tambahkan gula merah dan aduk rata.
3. Campurkan dengan beras ketan dan tambahkan adas manis
4. Bakar di dalam oven
5. Angkat, potong2, dan beri taburan kelapa.
6. Hidangkan.

**HASIL: 4-6 PORSI**

**PUTONG PUTI**

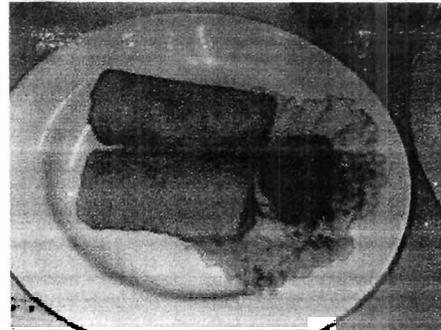
2 cangkir beras basah yang telah direndam dan dihaluskan

1 ½ cangkir gula putih

½ sendok teh garam

3 sdt baking powder

Parutan kelapa

**LUMPIA NA CARNE****BAHAN:**

- 225 g daging babi, cincang halus
- 25 gram bawang Bombay, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang 1 cm jahe, dikupas dan diparut
- 2 buah cabe merah, iris
- Minyak untuk menggoreng
- Garam dan merica
- 1 sdt kunyit
- 10 lembar kulit lumpia
- Tepung dan air untuk perekat

**CARA MEMBUAT**

1. Cincang daging babi, kemudian sisihkan
2. Goreng bawang Bombay, bawang putih, jahe, cabai dan minyak
3. Tambahkan daging babi, masak selama 5 menit, aduk sampai daging berubah warna
4. Tambahkan paprika hijau, bumbu dan kunyit. Masak selama 2 menit dan dinginkan
5. Isi gulungan, kemudian lem dengan tepung dan air
6. Kemudian goreng dalam minyak panas sampai renyah dan agak coklat

**SAUS**

1. 100 ml cuka
2. 1 ½ siung bawang putih
3. Garam dan lada hitam
4. 6 buah cabai, iris

**CARA MEMBUAT:**

Campur semua bahan saus dan sajikan dalam mangkuk kecil.

**Hasil: 20 buah**

# MASAKAN VIETNAM

## Fish soup with pineapple

Bahan :

1 bh ikan segar potong kecil-kecil

1 bh nenas segar potong dadu

1 sdt air asam jawa

2 sdm minyak sayur

½ cangkir rebung iris

1 sdt gula pasir

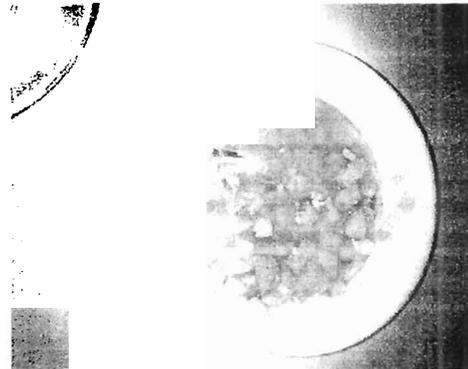
½ sdt garam

1/8 sdt jahe

1 sdt saus pedas

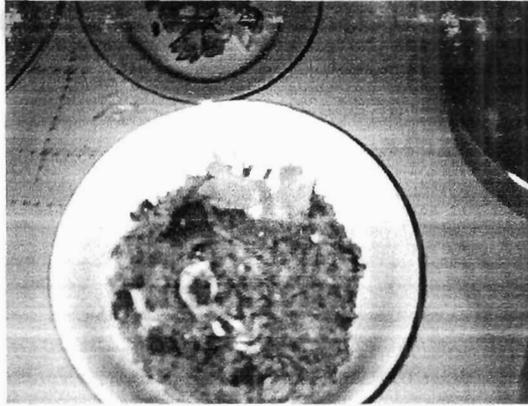
½ buah jeruk nipis

Sck air



Cara membuat :

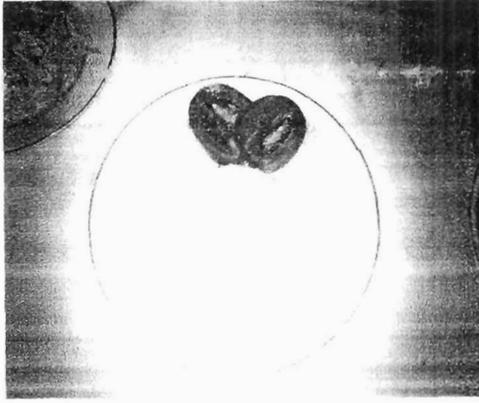
1. Bersihkan ikan kemudian fillet lalu potong kecil-kecil kemudian, panaskan minyak sayur lalu tumis rebung kemudian potongan ikan biarkan masak selama 5 menit
2. Tambahkan air lalu masukkan nenas segar yang sudah dipotong dadu kemudian tambahkan saus pedas, air jeruk nipis, gula pasir, garam, jahe dan air asam jawa kemudian masak selama 10 menit sampai ikan dan nenas benar-benar empuk, siap disajikan.

**FRIED RICE ( COM CHIEN)****Bahan:**

- 1 sdm minyak sayur
- 8 lembar daun kol
- 2 sdm kecap
- 2 buah sosis china
- 4 cup beras / nasi
- 1 buah bawang kecil atau bawang muda
- 1 butir telur
- Secukupnya merica hitam

**Cara membuat:**

1. Panaskan minyak dalam wajan, masukkan saus, bawang kecil, lada, cabe kecil aduk sampai mengental. Masak selama 3-5 menit.
2. Tambahkan nasi dan aduk terus sampai semuanya tercampur rata. Selanjutnya tambahkan telur. Aduk cepat sampai nasi masak selama 10 menit.
3. Tambahkan kecap dan lada hitam sesuai selera. Aduk selama 5 menit dan hidangkan.

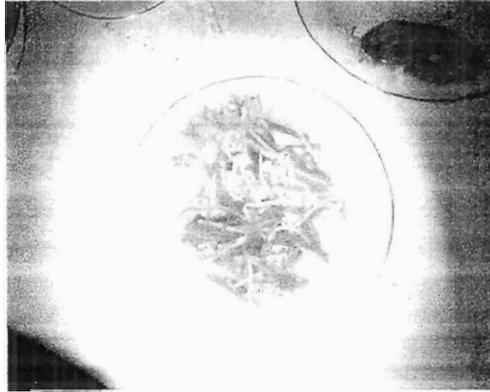
**Claypot rice**

Bahan :

- 1 cangkir beras
- 2 sdm minyak kacang
- 3 gelas air panas

cara membuat :

1. cuci beras sampai bersih lalu keringkan selama 30 menit kemudian panaskan minyak dalam panci
2. masukkan beras lalu goreng, aduk pelan selama 10-15 menit kemudian tambahkan air panas masak dengan api kecil
3. tutup rapat dan masak selama 30 menit dan sajikan panas.

**PICKLED BEAN SPROUTS AND CARROT****Bahan :**

- 250 gr taugé
- 2 bh daun bawang
- 1 buah wortel
- ½ sdt garam
- 2 sdt suka
- 2 sdm gula
- Sck air

**Cara membuat :**

1. Campurkan taugé, wortel dandaun bawang ke dalam mangkuk kemudian sisihkan
2. Panaskan air dalam panci kemudian rebus taugé, wortel dan daun bawang dengan api sedang lalu angkat dan dinginkan
3. Larutkan garam, gula, cuka dengan air panas kemudian campur ke dalam sayuran, rendam selama ½ jam sebelum disajikan.