



# RESEPI PES ASAM ANNA PEDAS

kitchen

IKAN PARANG MASAK ASAM PEDAS 

SEAFOOD MASAK ASAM PEDAS 

AYAM MASAK ASAM PEDAS 

DAGING MASAK ASAM PEDAS 

KAMBING MASAK ASAM PEDAS 





## RESEPI

- 1- Didiikan **PES MASAK ASAM PEDAS** dan air selama 6 - 8 minit
  - 2- Masukkan ikan dan daun kesum - didiikan selama 5 minit
  - 3- Masukkan tomato, bendi dan terung - masak lagi 5 minit
  - 4- Angkat dan hidangkan



## RESEPI

- 1- Didiikan **PES MASAK ASAM PEDAS**, air dan daun kesum selama 6 - 8 minit
  - 2- Masukkan udang dan kupang - didiikan selama 3 minit
  - 3- Masukkan sotong, tomato dan bawang - masak lagi 5 minit
  - 4- Angkat dan hidangkan



## RESEPI

- 1- Panaskan **PES MASAK ASAM PEDAS** dan halba sebentar
  - 2- Masukkan air - didihkan selama 5 - 6 minit
  - 3- Masukkan ayam dan daun kesum - didihkan selama 10 minit
  - 4- Masukkan tomato dan bawang besar - masak lagi 8 - 10 minit
  - 5- Angkat dan hidangkan



## RESEPI

PRODUK	DAGING MASAK ASAM PEDAS				
PORSI / HASIL	6 pax				
MASA PENYEDIAAN	90 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Daging Cincang. / Tetel	- Hiris kecil	700	gm	18	hiris
Halia	- Ketuk	5	gm	1/4	inci
Air		2	lit	8	cwn
PES MASAK ASAM PEDAS		300	gm	1.5	cwn
Halba		0.5	gm	1/2	sdt
Jintan Manis		0.5	gm	1/2	sdt
Jintan Putih		0.5	gm	1/2	sdt
Serbuk Lada Hitam	- Potong 3	2	gm	1/2	sdt
Kerisek	- Potong 6	30	gm	2	sdm
Daun Limau Purut	- Buang tulang	2	gm	4	helai
Tomato	- Potong 3	60	gm	1/2	biji
Bawang Besar Holland	- Potong kasar	80	gm	1/2	biji

1. Rebus daging, air dan halia selama 40 minit atau 50% empuk
2. Ambil 750 gm atau 3 cawan stok daging / air rebusan bersama daging rebus
3. Panaskan **PES MASAK ASAM PEDAS**, halba, jintan manis, jintan putih dan lada hitam sebentar
4. Masukkan ke dalam periuk rebusan daging tadi - masak selama 30 minit
5. Masukkan kerisek, daun limau purut, tomato dan bawang besar - masak lagi 10 minit
6. Angkat dan hidangkan



## RESEPI

PRODUK	KAMBING MASAK ASAM PEDAS				
PORSI / HASIL	6 pax				
MASA PENYEDIAAN	90 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Kambing (Mutton)	- Potong kecil	800	gm	18	ketul
Halia	- Ketuk	5	gm	1/4	inci
Air		2	lit	8	cwn
PES MASAK ASAM PEDAS		350	gm	1.5	cwn
Halba		0.5	gm	1/2	sdt
Jintan Manis		0.5	gm	1/2	sdt
Jintan Putih		0.5	gm	1/2	sdt
Serbuk Lada Hitam	- Potong 3	2	gm	1/2	sdt
Kerisek	- Potong 6	30	gm	2	sdm
Daun Limau Purut	- Buang tulang	2	gm	4	helai
Tomato	- Potong 3	60	gm	1/2	biji
Bawang Besar Holland	- Potong 6	60	gm	1/3	biji

- 1- Rebus kambing, air & halia selama 30 minit atau 50% empuk
- 2- Ambil 750 gm atau 3 cawan stok / air rebusan bersama kambing rebus
- 3- Panaskan **PES MASAK ASAM PEDAS**, halba, jintan manis, jintan putih dan lada hitam sebentar
- 4- Masukkan ke dalam periuk rebusan daging tadi - masak selama 30 minit
- 5- Masukkan daun limau purut, tomato dan bawang besar - masak lagi 10 minit
- 6- Angkat dan hidangkan