



RESEPI PES MASAK KURMA

kitchen

AYAM MASAK KURMA



DAGING MASAK KURMA



KAMBING MASAK KURMA



TELUR MASAK KURMA





RESEPI

PRODUK TELUR MASAK KURMA

PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	30 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Telur		600	gm	12	biji
Pes Masak Kurma		500	gm	2	cwn
Air		750	gm	3	cwn
Santan		150	gm	3/5	cwn
Bawang Besar Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
Cili Hijau	- Potong kasar	20	gm	1	biji

CARA-CARA

- 1- Rebus telur dan air selama 10 minit
- 2- Tutup api dan biarkan terendam selama 10 minit
- 3- Angkat dan rendam telur dalam air paip selama 10 minit - kupas
- 4- Panaskan **Pes Masak Kurma** dan air selama 6 - 8 minit
- 5- Masukkan santan, bawang dan cili - masak lagi selama 10 minit hingga pekat
- 6- Masukkan telur rebus tadi - biarkan selama 5 minit
- 7- Angkat dan hidangkan



RESEPI

PRODUK AYAM MASAK KURMA

PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	40 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Ayam	- Potong 12	2.2	kg	1	ekor
Pes Masak Korma		750	gm	3	cwn
Air		1500	gm	6	cwn
Santan		200	gm	1	cwn
Kentang	- Potong kecil	200	gm	2	biji
Bawang Besar Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
Cili Hijau	- Potong kasar	20	gm	1	biji
CARA-CARA					
1- Panaskan Pes Masak Korma dan air sebentar					
2- Masukkan ayam - masak selama 10 minit hingga 50 % empuk					
3- Masukkan santan, kentang, bawang dan cili					
4- Masak lagi selama 15 minit hingga empuk					
5- Angkat dan hidangkan					



RESEPI

PRODUK DAGING MASAK KURMA

PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	100 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Daging	- Hiris kepingan	1.5	kg	35	keping
Pes Masak Korma		750	gm	3	cwn
Air		2.5	lit	10	cwn
Santan		200	gm	1	cwn
Kentang	- Potong kecil	200	gm	2	biji
Bawang Besar Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
Cili Hijau	- Potong kasar	20	gm	1	biji

CARA-CARA

- 1- Panaskan **Pes Masak Korma** dan air sebentar
 - 2- Masukkan daging - masak selama 70 minit hingga 70 % empuk
- * Tambah air sedikit jika agak kering
- 3- Masukkan santan, kentang, bawang dan cili
 - 4- Masak lagi selama 20 minit hingga empuk
 - 5- Angkat dan hidangkan



RESEPI

PRODUK KAMBING MASAK KURMA

PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	90 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Kambing - Mutton	- Potong Kiub 180	2.2	kg	12	ketul
Pes Masak Korma		750	gm	3	cwn
Air		2500	gm	10	cwn
Santan		200	gm	1	cwn
Kentang	- Potong kecil	200	gm	2	biji
Bawang Besar Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
Cili Hijau	- Potong kasar	20	gm	1	biji
CARA-CARA					
1- Panaskan Pes Masak Korma dan air sebentar					
2- Masukkan kambing - masak selama 60 minit hingga 75 % empuk					
* Tambah air sedikit jika agak kering					
3- Masukkan santan, kentang, bawang dan cili - masak lagi selama 20 minit hingga empuk					
4- Masak lagi selama 20 minit hingga empuk					
5- Angkat dan hidangkan					