

Kelompok :

Praktek : 5

WORKING PAPER

MAKANAN ASIA

Tema : Makanan pokok dan hidangan sepinggan

Nama Negara :	Nama Hidangan :
Vietnam	Spicy beef stew

Nama : Nisa Rizky Tsaniya

No. Reg : 1524422045

Nama Dosen :

Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si

Dra. Sachriani, M.Kes

D4 SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN

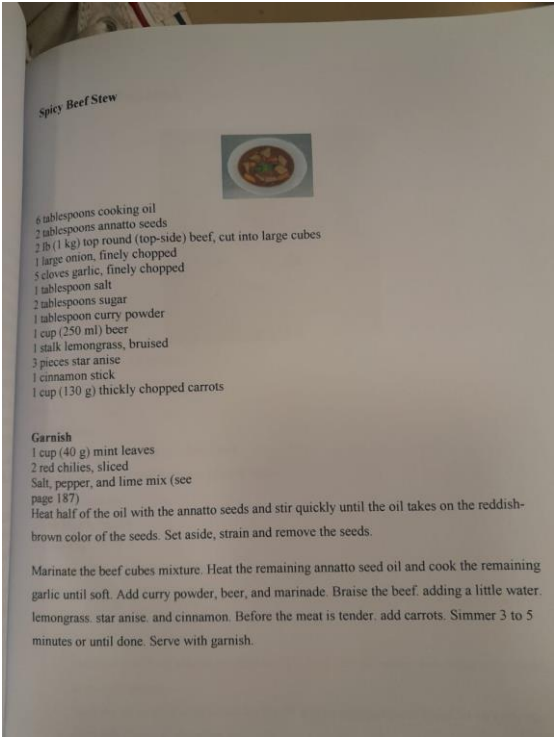
FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

RESEP

1. Nama Hidangan : spicy beef stew
2. Sumber :

Resep Asli	Terjemahan
 <p>Spicy Beef Stew</p> <p>6 tablespoons cooking oil 2 tablespoons annatto seeds 2 lb (1 kg) top round (top-side) beef, cut into large cubes 1 large onion, finely chopped 5 cloves garlic, finely chopped 1 tablespoon salt 2 tablespoons sugar 1 tablespoon curry powder 1 cup (250 ml) beer 1 stalk lemongrass, bruised 3 pieces star anise 1 cinnamon stick 1 cup (130 g) thickly chopped carrots</p> <p>Garnish 1 cup (40 g) mint leaves 2 red chilies, sliced Salt, pepper, and lime mix (see page 187) Heat half of the oil with the annatto seeds and stir quickly until the oil takes on the reddish-brown color of the seeds. Set aside, strain and remove the seeds.</p> <p>Marinate the beef cubes mixture. Heat the remaining annatto seed oil and cook the remaining garlic until soft. Add curry powder, beer, and marinade. Braise the beef, adding a little water, lemongrass, star anise, and cinnamon. Before the meat is tender, add carrots. Simmer 3 to 5 minutes or until done. Serve with garnish.</p>	<p>Bahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 6 sendok makan minyak goreng 2. 2 sendok makan biji annatto 3. 2 pon (1 kg) daging sapi bulat bagian atas (sisi atas), potong dadu besar 4. 1 bawang bombay besar, halus 5 siung bawang putih, cincang halus 5. 1 sendok makan garam 6. 2 sendok makan gula 7. 1 sendok makan bubuk kari 8. 1 cangkir (250 ml) bir 9. 1 tangkai serai, memar 10. adas bintang 3 buah 11. 1 batang kayu manis 12. 1 cangkir (130 g1) wortel cincang tebal <p>Hiasan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 1 cangkir (40 gram) daun mint 2. 2 buah cabai merah, iris 3. Campuran garam, merica, dan jeruk nipis <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan separuh minyak bersama biji annatto dan aduk cepat hingga minyak berubah warna menjadi coklat kemerahan seperti bijinya. Sisihkan, saring dan buang bijinya. 2. Marinasi campuran potongan daging sapi. Panaskan sisa minyak biji annatto dan masak sisa bawang putih hingga lunak. Tambahkan bubuk kari, bir, dan marinade. Rebus daging sapi, menambahkan sedikit air, serai, adas bintang, dan kayu manis. Sebelum daging empuk, masukkan wortel. Rebus 3 hingga 5 menit atau sampai matang, sajikan dengan hiasan.

Teknik Pengolahan : Saute dan rebus

Hal Yang Harus Diperhatikan : Selama memasak nasi jangan lupa diaduk dan diberi air sesekali agar tidak gosong dibawah.

Persiapan Alat

Nama Alat	Jumlah Alat
1. Alat Persiapan : <ul style="list-style-type: none"> - Bowl - Knife - Knife board - Measuring cup - Scale - Spoon 	2 1 1 1 1 1
2. Alat Pengolahan : <ul style="list-style-type: none"> - Stock pot - Wooden spatula - Ladle - Strainer 	1 1 1 1
3. Alat Penyajian : <ul style="list-style-type: none"> - Bowl 	1

Hasil Yang Diharapkan

Rasa	Warna	Tekstur	Konsistensi
Gurih	Cokelat	Cair	1:3

Daftar Belanja Keseluruhan

No.	Nama Bahan Dan Bumbu	Jumlah Bahan	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah Harga (Rp.)
1	Minyak goreng	6 sdm	Rp. 1.000	Rp. 1.000
2	Biji annatto	2 sdm	Rp. 25.000	Rp. 25.000
3	Daging sapi bulat bagian atas (sisi atas), potong dadu besar	1 kg	Rp. 125.000/kg	Rp. 125.000
4	Bawang bombay besar	1 buah	Rp. 5.000	Rp. 5.000
5	Bawang putih	5 siung	Rp. 3.000	Rp. 3.000
6	Garam	1 sdm	Rp. 500	Rp. 500
7	Gula	2 sdm	Rp. 500	Rp. 500
8	Bubuk kari	1 sdm	Rp. 1.000	Rp. 1.000
9	Bir/soda makanan	250 ml	Rp. 5.000	Rp. 5.000
10	Serai	1 batang	Rp. 500	Rp. 500
11	Adas bintang	3 buah	Rp. 500	Rp. 500
12	Kayu manis	1 batang	Rp. 500	Rp. 500
13	Wortel	130 gr	Rp. 4.000	Rp. 4.000
	Hiasan:			
14	Daun mint	40 gr	Rp. 5.000	Rp. 5.000
15	Cabai merah	2 buah	Rp. 1.000	Rp. 1.000
16	Campuran garam, merica, dan jeruk nipis	Secukupnya	Rp. 3.000	Rp. 3.000

JUMLAH	Rp. 180.500	Rp. 180.500
---------------	-------------	-------------

Tertib Kerja

No	Kegiatan	Waktu
1.	Persiapan diri	5 menit
2.	Persiapan alat	10 menit
3.	Persiapan bahan	20 menit
4.	Proses pengolahan	45 menit
5.	Evaluasi	5 menit
6.	Berkemas	10 menit
		95 Menit

