

SOP BAKSO

Bahan:

Sayap Ayam, cuci bersih- tiriskan

Bakso, belah 4

Kembang Lawang & Kapulaga

Kol, potong² kotak kecil

Wortel, iris tipis²

Buncis, potong² pendek

Kentang, potong dadu

Bumbu Sop, tumis sebentar sampai harum dengan sedikit minyak

Daun Bawang, cuci bersih, iris panjang

Bawang Goreng

Garam, lada, penyedap

Cara Memasak:

1. Rebus sayap ayam yang sudah dibersihkan bersama Bakso & Bumbu Sop yang sudah ditumis harum. Rebus sampai sayap ayam dan bakso matang, air mendidih, lalu masukkan kembang lawang & kapulaga. (Api besar)
2. Setelah sayap ayam & bakso matang, masukkan wortel yang sudah diiris, kentang yang sudah dipotong & buncis yang sudah dipotong. (Kecilkan Api kompor)
3. Setelah wortel hampir matang ($\frac{1}{2}$ matang), masukkan kol & daun bawang. Lalu masukkan garam, lada & penyedap. Koreksi Rasa. Aduk Rata. (Matikan Api kompor)
4. Setelah semua bahan matang, masukkan bawang goreng ketika akan disajikan.

AYAM GORENG

Bahan:

Ayam yang sudah diungkep dengan bumbu

Cara Memasak:

1. Siapkan minyak agak banyak, panaskan api besar
2. Ketika minyak sudah hampir panas, kecilkan api menjadi api sedang
3. Masukkan ayam yang sudah diungkep lalu masak sampai cokelat keemasan.

TIPS

1. Agar hasil gorengan ayam bagus, goreng bumbu ayam dan ayamnya harus terpisah.
2. Apabila saat menggoreng ada bumbu yg menempel di ayam, maka saat si bumbu sudah lebih dulu berwarna cokelat, tiriskan dl ayam nya sebentar agar terpisah dr bumbu. Lalu angkat bumbu yg sudah matang. Kemudian masukkan kembali ayam yg tadi diangkat agar matang sempurna.

MIE GORENG AYAM

Bahan:

Mie Atom Bulan (Rebus ½ matang)

Kol, iris tipis²

Sawi/Bokcoy, potong²

Fillet Ayam, iris tipis²

Telor, kocok rata

Daun bawang, iris tipis

Bumbu Mie Goreng

Bawang Goreng

Kecap Manis

Garam, Lada, Penyedap

Saos Tiram 2sdm

Cara Memasak:

1. Siapkan sedikit minyak, panaskan.
2. Setelah minyak panas, masukkan telur yg sudah dikocok, orak arik rata.
3. Setelah telur orak arik matang, pinggirkan di wajan, tambah sedikit minyak lagi, masukkan ayam fillet, daun bawang yang sudah diiris, saos tiram dan bumbu mie goreng. Aduk sampai ayam filet matang lalu aduk bareng bersama telur orak arik.
4. Setelah harum dan bumbu serta ayam matang, masukka mie yang sudah direbus ½ matang.
5. Sebelum diaduk rata, masukkan sayur²an kol & sawi/bokcoy terlebih dahulu. Masukkan garam, lada, penyedap, lalu aduk rata.
6. Berikan kecap manis secukupnya, aduk rata. Koreksi Rasa.
7. Sajikan dengan bawang goreng.

SOSIS SAUS BBQ

Bahan:

Sosis, cuci bersih lalu iris serong tipis²

Bumbu BBQ

Mentega

Bawang Bombay, iris halus

Bawang Putih, digeprek

Lada, garam, penyedap

Saos Tiram 2 sdm

Cara Memasak:

1. Tumis Bawang bombay iris dan bawang putih geprek dengan mentega sampai harum.
2. Masukkan Bumbu BBQ & saus tiram, tumis sampai rata dan meletup letup. Masak Api kecil.
3. Masukkan sosis yg sudah diiris, masak sampai matang (bentuk sosis akan jd sedikit melengkung krn panas).
4. Masukkan lada, garam, penyedap secukupnya, aduk rata.
5. Sajikan hangat.

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Bahan:

Spaghetti

Saus Bolognaise

Oregano kering

Thyme kering

Parsley kering

Bawang Bombay, cincang halus

Bawang Putih, geprek

Lada, Garam, Penyedap

Cara Memasak:

Spaghetti

1. Rebus air sesuai dengan banyak spaghetti sampai mendidih.
2. Masukkan sedikit minyak & Garam secukupnya ke air mendidih.
3. Masukkan spaghetti, rebus sampai a là dentè.
4. Tiriskan spaghetti, air rebusan nya jangan dibuang semua, sisakan sedikit di wadah terpisah.
Spaghetti yg sudah kering, siram air dingin agar spaghetti tidak overcook.

Bolognaise

1. Tumis Bawang Bombay yang sudah dicincang halus & Bawang Putih geprek sampai harum.
2. Masukkan saus bolognaise, tumis sampai meletup letup
3. Taburkan oregano, parsley dan thyme kering secukupnya. Jangan terlalu banyak nanti pahit.
4. Masukkan garam, lada, penyedap, aduk rata.
5. Masukkan spaghetti yang sudah direbus.
6. Masukkan sedikit air rebusan spaghetti (\pm 1 centong air).
7. Masak spaghetti dan saus bolognaise sampai matang. Aduk Rata. Koreksi Rasa. Sajikan

NASI GORENG BAKSO SOSIS

Bahan:

Bakso, iris tipis

Sosis, iris tipis

Daun Bawang, iris tipis

Bawang merah, iris tipis

Bumbu Nasi Goreng

Mentega

Garam, Lada, Penyedap

Nasi matang (nasi yg sudah menginap dr malam)

Telur, kocok rata

Kecap Manis

Cara Memasak:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan telur, orak arik rata. Pinggirkan di wajan
2. Setelah telur matang, tambahkan minyak sedikit lagi, tumis daun bawang dan bawang merah iris sampai harum, campurkan bersama telur.
3. Masukkan bakso dan sosis, aduk rata, masak sampai matang.
4. Masukkan bumbu nasi goreng. Tumis sampai harum dan matang. (Api Kecilkan)
5. Masukkan Nasi, garam, lada, penyedap lalu aduk rata.
6. Masukkan kecap manis, aduk rata. Koreksi Rasa. Sajikan