

Prosedur Tesk

Bagaimana cara membuat sesuatu = Tekwan

Cara membuat sesuatu

Nama : 1. Khoirun Nisa

2. Eka

3. Risma

Kelas : IX J

Subjek: Inggris

Cara membuat "Tekwan"



Bahan tekwan:

- 250 gr daging tenggiri halus
- 2 bh Bawang putih, parut halus
- 1 btr putih telur
- 100 gr tepung sagu
- 100 ml air es
- Garam, merica, dan kaldu jamur sesuai selera

Cara membuat:

1. Campur semua bahan dan aduk hingga rata. Bentuk bulatan adonan dengan jari atau sendok. Tes rasa dengan merebus sedikit adonan.
3. Rebus adonan dengan air secukupnya hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.

Bahan kuah:

- 1.5 liter air untuk merebus
- 4 siung bawang putih, geprek atau iris
- 2 sdm ebi, rendam hingga lunak
- 1 bh bengkuang, iris-iris
- 4 bh jamur kuping, rendam air hangat, iris kasar
- Garam, gula, merica, dan kaldu jamur

Cara membuat:

1. Didihkan air. Tumis bawang putih dan ebi hingga wangi. Tuangkan ke dalam air rebusan, lalu bumbui dengan garam, gula, merica dan kaldu jamur.
2. Masukkan jamur dan bengkuang. Masak hingga mendidih dan lunak. Koreksi rasa.
3. Penyajian: Letakkan tekwan di mangkuk, boleh tambahkan soun dan tuang kuah (selagi panas). Sajikan dengan taburan daun bawang atau seledri, bawang goreng, sambal, perasan jeruk kunci, dan kecap manis jika suka.

How to make "Tekwan"



Tekwan Material:

- 250 grams of finely ground mackerel
- 2 pcs Garlic, finely grated
- 1 egg white
- 100 gr sago flour
- 100 ml ice water
- Salt, pepper, and mushroom broth to taste

How to make:

1. Mix all ingredients and mix well. Form dough balls with your fingers or a spoon. Taste test by boiling a little dough.
3. Boil the dough with enough water until it floats. Lift and drain.

Soup Ingredients:

- 1.5 liters of water to boil
- 4 cloves of garlic, crushed or sliced
- 2 tbsp ebi, soak until soft
- 1 pc yam, sliced
- 4 pcs ear mushrooms, soaked in warm water, coarsely sliced
- Salt, sugar, pepper, and mushroom broth

How to make:

1. Bring the water to a boil. Saute garlic and ebi until fragrant. Pour into the cooking water, then season with salt, sugar, pepper and mushroom broth.
2. Enter the mushrooms and jicama. Cook until boiling and soft. Taste correction.
3. Serving: Put the tekwan in a bowl, you can add the vermicelli and pour the gravy (while it's hot). Serve with a sprinkling of spring onions or celery, fried onions, chili sauce, key lime juice, and sweet soy sauce if you like.

Cara membuat kue lapis



Bahan:

- 250 gram beras ketan rendam selama 2 jam
- 6 lembar daun pandan, ikat tiap helainya
- 250 ml santan ketan
- 1/2 sendok teh garam
- 150 ml air daun suji
- Daun pisang untuk alas loyang
- Minyak untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kukus beras ketan bersama 2 lembar daun pandan selama lebih 20 menit atau hingga mengembang, angkat dan sisihkan
2. Kemudian campurkan santan, gula pasir, garam dan 4 lembar daun pandan. Masak sambil diaduk lembar daun. Setelah itu masukan beras ketan dan aduk hingga santan telah menyusut, tuang air daun suji.
3. Tuang ketan panas kedalam loyang yang telah dialasi daun pisang atau plastik tahan panas dan olesi sedikit minyak. Tekan sampai padat lalu dinginkan.
4. Keluarkan dari loyang, potong-potong dan sajikan.

How to make layer cake



Material:

- 250 grams of glutinous rice soaked for 2 hours
- 6 pandan leaves, tie each strand
- 250 ml of glutinous coconut milk
- 1/2 teaspoon salt
- 150 ml suji leaf water
- Banana leaves for the baking sheet
- Oil for greasing

How to make:

1. Steam the glutinous rice with 2 pandan leaves for more than 20 minutes or until it floats, remove and set aside
2. Then mix the coconut milk, sugar, salt and 4 pandan leaves. Cook while stirring the leaves. After that, add the glutinous rice and stir until the coconut milk has shrunk, pour the suji leaf water.
3. Pour the hot sticky rice into a baking sheet that has been lined with banana leaves or heat-resistant plastic and spread a little oil. Press until solid then refrigerate.
4. Remove from the pan, cut into pieces and serve.