

Curricilum vitae



Data Pribadi

Nama Lengkap : Sri Mulyantini Mintar Ningsih

Tempat, Tanggal Lahir : Subang, 5 Juni 1981

Alamat : Jl. ters Otista Gg. nemen no 189 Sukamelang Subang

Email : shinyflavia87@gmail.com

Pendidikan Formal

1995-1998 : SMU kartika III-1 BANDUNG

1992-1995 : SMP NEGERI 27 BANDUNG

1986-1992 : SDN GATSU 2 BANDUNG

Keahlian Personal

Bahasa Inggris (Penulisan maupun Berbicara)

Course

Coding Mum, Bandung Front End Website Development Course HTML5, CSS, JavaScript

Curricilum vitae

HomeAboutContact

CALL IT A CLAN, CALL IT A NETWORK, CALL IT A TRIBE, CALL IT A

FAMILY.

WHATEVER YOU CALL IT, WHOEVER YOU ARE, YOU NEED ONE.

Jane Howard

Perkenalan



Menjadi single mom dengan 5 orang anak itu susah-susah gampang tapi menyenangkan.ki d bayangan pasti ribet nntuh.capek...ga usah d bayangan dah ki gt hehe...atau mau rasan skalian? eh jangan ...punya 5 anak dengan beda usia yg dekat itu ga gampang tho.d jaman naman pasti bersak dan berantakan.tp beneran seru...ya ki d seru2n ah,hehe...mau kenal anak2 ki??

Anak yg pertama namanya Alfredo panggilannya ah kk Al.budanya tinggi besar dgn tinggi 195cm,berat badan nyampe 100kg da sking kis 2 SMK jurusan teknik mesin.

Anak yg k 2 namanya Siera May panggilannya kk Sie.tinggi badannya 170cm,berat badan 55kg.kk Sie sking kis 2 SMP.kk Sie ini hoby nya dance denger musik paling seneng kst berbagai macam lomba d skolah nya,kk Sie paling item sendiri tho d mnh,hehe

Anak k 3 namanya Naysila panggilannya kk Esal.kk Esal kis 1 SMP.rambutnya kriting sdndi d mnh,tinggi 173cm,berat 75kg.tp suka ngaku 50kg.mau katanya kegedean,kk esal ini yg paling sabar d mnh,senang bgt ngurusin adek nya doanya

Anak k 4 namanya Gavin Boava panggilan gavin gavin sking kis 2 SD.ki gavin ini anak paling aktif mnh,paling seneng ama broslang tp ki d susah maza ga pernah brr mali smua

Anak k 5 namanya Flavia Azalea panggilannya Cia.cia paling mungil d mnh,paling centil,paling cecewet dan paling ngakunya cia kis 1 SD.hobi nya ngak.a hehe

Artikel Saya

Tips Merawat Anak



Tips Memasak Sarapan Praktis



FAMILY

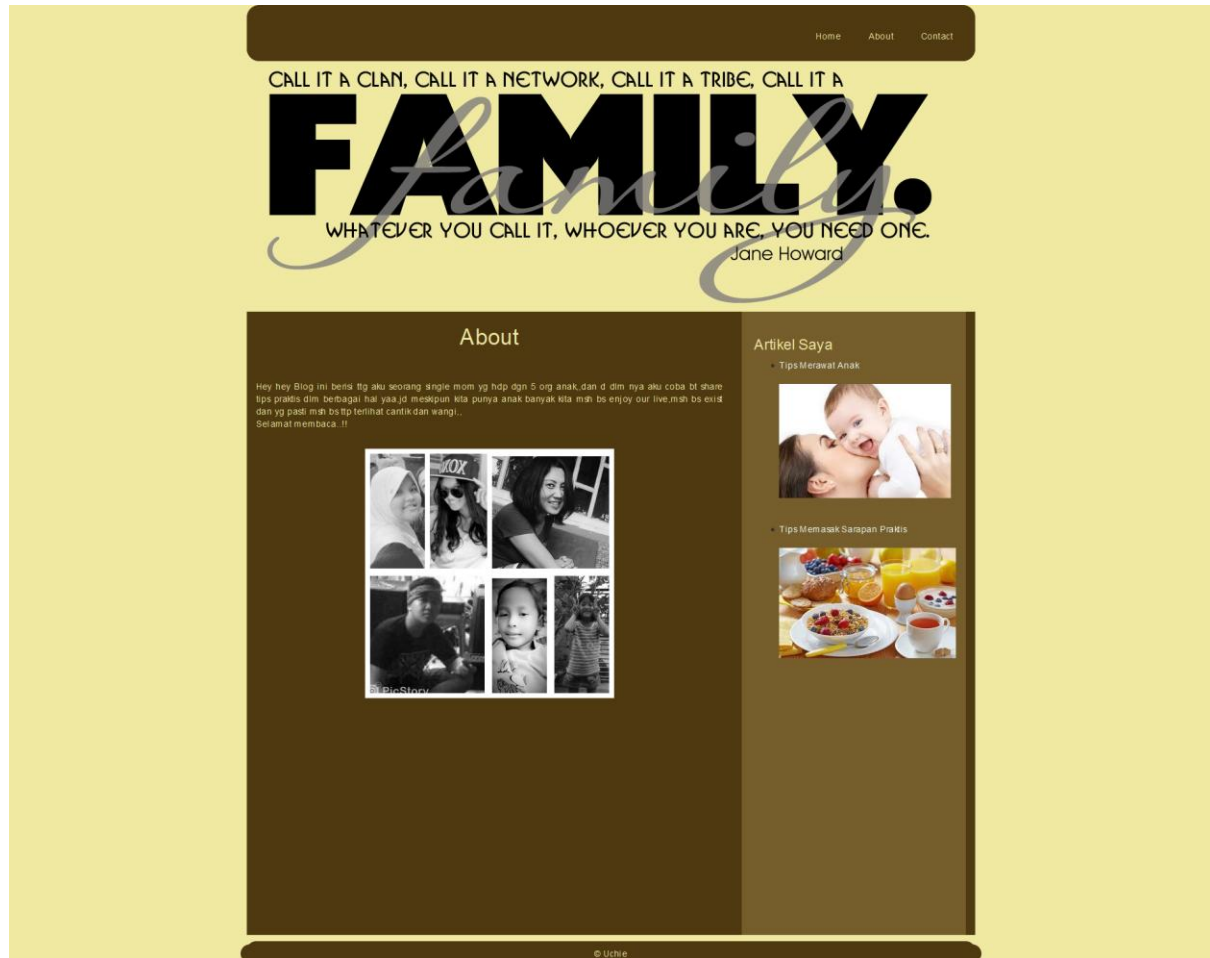


© Uchie

query(\$sql); if (\$result->num_rows > 0) { // output data of each

```
row while($row = $result->fetch_assoc()) { echo "id : " . $row["id"] . "
", echo "name : " . $row["name"] . "
", echo "job : " . $row["job"] . "
", echo "address : " . $row["address"] . "
"; } else { echo "0 results"; } $conn->close(); }> ?>
```

Curricilum vitae



Curricilum vitae



CALL IT A CLAN, CALL IT A NETWORK, CALL IT A TRIBE, CALL IT A

FAMILY.

WHATEVER YOU CALL IT, WHOEVER YOU ARE, YOU NEED ONE.

Jane Howard

Tips Memasak Sarapan Praktis

Suka makan enak, tapi males ribet di dapur. Walhasil, beli makanan diluar jadi pilihan. Memang sich, diluar sana banyak makanan enak yang tinggal tunjuk dan bayar, kita bisa langsung menikmatinya. Tapi, apakah kita yakin kalau makanan yang kita beli tersebut diolah dengan cara yang benar dan sehat? Bagaimana jika proses pencuciannya tidak higienis, bagaimana kalau mereka menggunakan bahan-bahan berbahaya (missal : MSG, pemanis buatan, pewarna buatan, dan pengawet buatan), dan bagaimana pula jika penyimpanan makanan tidak benar (missal : tercemar udara kotor, lalat, dan lain sebagainya) (Baca juga : [Jurus Ampuh Menaklukkan Hati dan Dompot Suami](#)) Hanya karena malas, apakah Anda rela mempertaruhkan kesehatan keluarga? Enggak khan! Nah, solusi terbaik adalah memasak sendiri. Selain lebih sehat dan aman, memasak sendiri juga lebih hemat. Tapi memasak sendiri kan ribet banget, padahal saya harus berangkat ke kantor pagi-pagi sekali. Siapa bilang memasak itu ribet dan memakan banyak waktu? Memasak itu sangat mudah dan menyenangkan loh, apalagi kalau sudah tahu jurusnya. Hanya butuh waktu sekejap saja, Anda sudah dapat menyajikan aneka hidangan yang lezat untuk keluarga.

Nah, agar sukses memasak tanpa memakan banyak waktu, simak [Jurus Memasak Cepat dan Enak](#) berikut ini :

1. Siapkan bumbu masak siap pakai di dalam kulkas Agar proses memasak tidak memakan banyak waktu, Anda bisa menyiapkan aneka bumbu yang biasa dipakai dalam memasak, misalnya :
 - a. Meracik bumbu pecel dengan jumlah yang cukup banyak, lalu membawanya ke tukang giling. Bumbu pecel bisa disimpan dan digunakan pada saat yang dibutuhkan.
 - b. Blender bawang merah, bawang putih dan merica dan menuis bumbu hingga matang, lalu disimpan di kulkas. Bumbu ini bisa digunakan untuk memasak beraneka masakan dari mulai mie goreng, sop, semur, ayam kecap, dan lain sebagainya. Jadi, ketika masak, Anda tinggal menambahkan bahan dan bumbu tambahan lainnya. (Baca juga : [Resep Semur Bandeng Tahu](#))
 - c. Menggiling cabe kemudian mengukus atau menuis hingga matang juga bisa menjadi alternatif yang tepat untuk mempercepat waktu memasak Anda. Jadi ketika dibutuhkan, Anda tinggal mengambil dan menambahkan dalam masakan.
 - d. Siapkan juga saus tomat, saus cabe, kecap, dan aneka bumbu tambahan lainnya yang melezatkan masakan Anda.
2. Siapkan bahan yang akan dimasak Salah satu kunci memasak cepat adalah persiapan bahannya. Untuk itu, sebelum persiapan memasak, ada baiknya Anda memastikan semua bahan yang akan diolah sudah tersedia. Lebih baik jika sayuran dan ikan sudah dalam kondisi terpotong rapi dan bersih. Apabila Anda ingin memasak daging atau ayam, pastikan sebelumnya sudah dipresto dan disimpan didalam kulkas, sehingga pada saat memasak, Anda tidak perlu banyak waktu lagi. Hem, dijamin bakal singkat banget deh waktu memasaknya.
3. Pilihlah alat masak yang baik Selain menyiapkan bumbu dan bahan yang akan dimasak, pemilihan alat masak juga ikut membantu mempercepat proses memasak. Pilihlah alat masak yang bagus dan multi fungsi, misalnya : microwave, double pan, presto yang membuat waktu masak Anda menjadi singkat.
4. Pilihlah jenis masakan yang cepat Agar lebih cepat dan singkat waktu memasak Anda, pilihlah jenis masakan yang cepat, misalnya : sayur asem, cah kangkung, sayur bening bayam, tumis sawi, asem-asem daging, dan lain sebagainya. (Baca juga : [Resep Cah Kangkung Praktis dan Lezat](#))

Dengan menerapkan [Jurus Memasak Cepat dan Enak](#) diatas, Anda tidak hanya akan disayang suami karena membantunya berhemat, tapi juga bakal disayang anak-anak karena selalu menyediakan aneka makanan yang tidak hanya lezat tapi juga menyehatkan. Semoga bermanfaat yaa!

Artikel Saya

- [Tips Merawat Anak](#)
- [Tips Memasak Sarapan Praktis](#)