

AYAM GORENG BIJI MEDE

BAHAN:

- $\frac{2}{3}$ pon daging ayam (4 ons)
- $\frac{1}{2}$ cangkir minyak goreng
- 1 buah bawang hijau dipotong 6 bagian
- $\frac{1}{2}$ cangkir irisan ketimun
- $\frac{2}{3}$ cangkir biji mede goreng

Bumbu 1:

- $\frac{1}{3}$ sdk garam
- $\frac{1}{2}$ sdk teh anggur masak/sherry
- 1 sdk teh masing – masing : jagung,air

Bumbu 2:

- $\frac{1}{2}$ sdk teh masing- masing :garam,gula lada hitam secukupnya,minyak wijen secukupnya 2sdk teh air
- 1sdk teh tepung jagung

Cara Membuat:

1. Lunakan daging ayam dengan alat pemukul potong – potong ukuran kotak 1 inchi. Masukkan bumbu 1 dan aduk. Sebelum Digoreng, beri potongan daging ayam 1sdk Teh minyak supaya tidak lengket waktu Digoreng. Masukkan bumbu ke 2 dalam Mangkuk dan aduk rata.
2. Panaskan wajan, beri minyak goreng. Goreng daging ayam Sampai matang. Sisiikan daging ayam juga minyak dari wajan. Panaskan kembali wajan beri 1sdk teh minyak. Gorenglah Bawang hijau sampai harum. Masukkan ketimun, goreng Selama 1 menit. Masukkan potongan ayam dan bumbu 2. Goreng pada suhu tinggi dengan cepat. Masukkan biji mede campur merata. Masakkan siap.

AYAM PANGGANG KECAP

BAHAN:

- 1 ekor ayam (atau sayap ayam 12)

BAHAN 1:

- Air 6 gelas, 6 sdm arak, $\frac{1}{2}$ sdm garam, 5sdm gula

BAHAN 2:

- Fa chiu, pat kok, pei, kulit jeruk kering, ting heong
- Chou guo $\frac{1}{2}$ kati (2 sendok), 3sdm kecap asin

Cara Membuat:

Tempatkan BAHAN: 1 dan 2 dalam sebuah wadah, Masukkan 3 cangkir kecap dan masak pada suhu Rendah selama 20 menit (saus daging). Masukkan Daging ayam kedalam saus, lumuri bgn luar serta Dalam pada daging ayam tadi. Bungkus dan rebus Selama 10 menit.

Matikan kompor/ oven dan Biarkan selama 20 menit. Angkat daging ayam Dan saus tadi dan biarkan dingin. Lumuri Daging ayam dengan minyak wijen dan potong- Potong menjadi ukuran yang disenangi. Letakkan Pada piring hidangan, tuangi dengan saus daging, masakkan siap dihidangkan.

AYAM MASAK ANGGUR

BAHAN:

1 ekor ayam atau paha ayam (kira-kira 13 ons)
1 buah bawang hijau, potong menjadi 6 bagian

Bumbu 1:

2 iris jahe, 1 cangkir anggur masak atau sherry

Bumbu 2:

1 cangkir kaldu ayam, garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri bagian luar dan dalam ayam dengan bumbu 1, diamkan selama 3-4jam. Sisihkan bawang dan jahenya dari rongga ayam ke mudian cuci ayam.
2. letakan ayam di panci yang besar, isi dengan air sampai setengah bagian ayam. Biarkan mendidih, tutup dan kecilkan api. Dilanjutkan memasak ayam sampai 15 menit lagi. Balik ayam, masak ayam sampai lebih dari 10 menit. Angkat daging ayam dan biarkan dingin. Sisakan kaldunya.
3. Potong ayam untuk ukuran sekali kunyah (potong kecil). Letakan potongan ayam, dengan posisi bagian kulit di bawah dalam mangkuk ukuran sedang, tambahkan bumbu 2 masukan kulkas selama sehari. Untuk menghidangkan, letakan piring di atas mangkok ayam, untuk memindahkan sisa kaldu. Balik mangkok ayam, sehingga ayam berada di tengah piring, sisihkan mangkoknya. Tuangkan sisa air kaldu diatas ayam

BABI PANGGANG DAN DAGING AYAM

BAHAN:

1ekor ayam , 20 iris daging babi panggang

BAHAN: kaldu

1 sdk tepung jagung
2 sdk teh air

Bumbu:

1 sdk teh garam
1 sdk anggur masak atau cerry
1 buah bawang hijau dipotong ; 6 bagian
2 iris jahe

Cara Membuat:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu-bumbu. Biarkan selama 1 jam. Letakkan ayam pada posisi kaki di atas. Taruh di atas wajan tahan panas. Kukus dalam panas tinggi selama 20 menit. Angkat dan risihkan kaldunya. Biarkan dingin dan buanglah tulangnya. Potong daging ayam persegi dengan ukuran 3 x 4cm.
2. susun irisan daging ayam dan babi selang seling di atas piring. Ambil 1 cangkir kaldu ayam, Tambahkan garam dan rebus. Tambahkan BAHAN: kaldu supaya kental. Siramlah kaldu ke atas daging ayam dan babi yang telah disusun. Hiasi dengan brokoli. Masakan siap disantap.

DAGING IKAN GORENG IRIS

BAHAN:

$\frac{2}{3}$ pon (\pm 4ons) daging ikan diiris
 $\frac{1}{2}$ inci memanjang, 3 putih telur
minyak goreng, garam, merica szhocuan
secukupnya.

BUMBU 1:

$\frac{1}{2}$ sdk teh anggur masak /sherry
 $\frac{1}{3}$ sdt garam, $\frac{1}{2}$ putih telur, 1sdt tepung jagung (maizena)

Bumbu 2:

2 sdk teh tepung jagung
2 sdk teh tepung gandum
garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Taruh irisan daging ikan di mangkuk dan campur dengan bumbu1. Kocok putih telur tadi supaya mengental (\pm 5 menit). Masukkan bumbu 2 ke kedalam putih telur tadi supaya membentuk adonan yang kental.
2. Panaskan wajan, beri minyak. Celupkan irisan daging ikan satu per satu ke dalam adonan di atas, kemudian goreng selama 3 menit atau sampai ikan matang. Angkat dan tiriskan. Masakan siap.

DAGING BABI ALA CINA

BAHAN:

640 gram daging babi
 $\frac{1}{2}$ bawang merah, iris
5 sdm minyak, 1 sdm anggur
1sdm minyak yang telah direbus, peterseli secukupnya

Saus Marinade:

1 sdt garam, 1 sdt ragi, anggur dan tepung maizena
secukupnya, 4 sdm air, $\frac{1}{2}$ sdt soda kue

Saus:

1sdm saus sambal, 2 sdm saus tomat, $\frac{1}{2}$ sdt garam
2 sdt gula, $\frac{1}{3}$ sdt kecap (light), 3 sdm air $\frac{1}{2}$ sdm jus
lemon, 1 cabe merah, iris

Cara Membuat:

1. Tumbuk potongan daging babi dengan pisau hingga lunak, campurkan saus marinade, dan diamkan selama 1 jam.
2. Panaskan 1 sdm minyak, masukkan bawang merah, saus, dan kukus dengan api kecil, angkat.
3. Panaskan 4 sdm minyak, gorenglah daging babi hingga kedua sisinya menjadi kuning, masukkan anggur dan saus yang telah disiapkan tadi, goreng dengan api besar hingga kering, perciki minyak, dan hidangkan hiasi dengan peterseli.

SUP MANIS JAMUR PUTIH

BAHAN:

1 ons (28g) jamur putih, 12 butir telur puyuh
8 cangkir air, 1kerat jahe, 8 ons (224g) gula putih

Cara Membuat:

1. Cuci dan rendam jamur selama 1 jam. Potong bagian ujungnya.
2. Masukkan 4 cangkir air kedalam wajan. Tambahkan 1 sdt jus jahe dan anggur. Masaklah jamur selama 2 menit. Angkat dan keringkan.
3. Masukkan 3 cangkir air kedalam wajan untuk merebus telur puyuh selama 5 menit. Angkat dan rendam dalam air dingin. Kupas kulitnya.
4. Rebus 8 cangkir air dalam panci. Masukkan jahe dan jamur, masak selama 20 menit hingga mendidih. Angkat tutup panci dan tambahkan gula serta telur. Dan masak selama 5 menit hingga mendidih. Hidangkan dalam mangkuk sup.

URAT DAGING SAPI REBUS

BAHAN:

640 gr urat daging sapi, 40gr ubi rambat cina
1 sdk makan buah anggur kering, 8 buah lengkung kering, 2 iris jahe, 4 cangkir air mendidih, $\frac{1}{2}$ sdk garam

Cara Membuat:

1. Cuci bersih urat daging sapi. Masukkan kedalam air mendidih selama 5 menit, angkat dan tiriskan.
2. Cuci bersih ubi rambat, anggur dan lengkung kering.
3. Masukkan semua BAHAN: ke dalam sebuah wadah. Tambahkan air mendidih. Tutup. Rebus selama 4 jam. Tambahkan garam masakkan. Siap dihidangkan.

IGA BABI KUKUS KEDELAI HITAM

BAHAN:

1 pon (0.5 kg) iga babi

Bumbu 1:

$\frac{1}{2}$ sdk teh anggur masak, 2 sdk teh kecap
 $\frac{1}{2}$ sdk teh gula, 1 sdk teh tepung jagung
minyak wijen secukupnya.

Bumbu 2:

$1\frac{1}{2}$ sdk teh kedelai hitam yang diasamkan
 $\frac{1}{2}$ sdk teh masing-masing, irisan bawang putih,
cengkeh dan irisan jahe, 1sdk teh bawang
hijau iris, 1 buah cabe merah diiris tipis-tipis

Cara Membuat:

1. Potong iga babi menjadi 20 bagian. Masukkan bumbu1 dan aduk merata. Masukkan bumbu 2. Aduk merata.
2. Taruhlah potongan iga babi ke atas wajan tahan panas. Kukus selama 20 menit. Angkat. Masakan siap Dihidangkan.

SUP MANIS DARI SAGU TALAS

BAHAN:

$\frac{1}{2}$ kaleng peach (sari buah), 1mgk air untuk peach, 1mgk air untuk peach, 10oz talas, 6-8 sdm gula merah, $\frac{1}{2}$ cangkir susu, 4 mgk air.

CARA MEMBUAT:

Masukkan sagu kedalam air dan tiriskan.

Kupas talas, cuci dan potong-potong. Masak talas dengan air selama 15 menit, angkat dan tiriskan. (atau masak talas dengan menggunakan microwavedengan suhu panas tinggi selama 5 menit). Gunakan sisa air dengan menambahkan gula lalu masak sampai mendidih. Masukkan sagu, kecilkan api, paskan selama 10 menit.

Kemudian masukkan talas. Aduk terus, jangan sampai lengket di panci. Angkat dari api dan tutup (jangan dibuka dulu, tutup selama 5 menit). Didihkan lagi lalu hidangkan panas atau dingin. Campurkan susu dan sari buah (peach), aduk rata lalu hidangkan.

SOP TIGA RASA

BAHAN:

2 $\frac{2}{3}$ pon labu, 2 buah paha ayam, 12 iris daging babi (matang), 6 buah jamur hitam cina, 3 kerang/remis kering

BUMBU:

3 inci irisan bawang hijau, 2 irisan jahe, 1 sdk teh anggur masak/cherry, 6 cangkir kaldu aya/air, lada hitam secukupnya.

Cara Membuat:

1 kupas labu. Betuk bulat-bulat sebesar kelereng dengan alat pembentuk. Potong paha ayam melintang melalui tulang sebesar ukuran sekali makan. Bilas potongan paha ayam kedalam air mendidih. Angkat dan keringkan. Masukkan kerang/remis kering ke dalam air selama 1 jam. Angkat dan keringkan.

Masukkan semua BAHAN: dan bumbu ke dalam sebuah wadah. Rebus pada suhu sedang selama 40 menit. Tambahkan lada hitam. Angkat dan taruh di atas piring/mangkuk hidangan. Masakkan telah siap.

SATE DAGING SAPI DENGAN SUUN DALAM BELANGA

BAHAN:

10 ons daging sapi, 1 $\frac{1}{2}$ ons suun, 1 kaleng kaldu ayam, 3 iris jahe, daun bawang yang telah dipotong secukupnya.

SAUS MARINADE UNTUK DAGING SAPI :

$\frac{1}{2}$ sdm kecap (dark), 1 sdt tepung maizena, 1 sdm minyak, $\frac{1}{2}$ minyak wijen, $\frac{1}{4}$ sdt garam, merica secukupnya, 1 sdm saus sate, 1 sdm air, $\frac{1}{2}$ sdt gula.

Cara Membuat:

Irislah daging sapi, campur dengan saus. Rendam suun dan keringkan dengan saringan.

Panaskan wajan. Tumis jahe dan daun bawang dengan 2 sdm minyak. Masukkan kedalam sapi yang telah dilumuri saus. Angkatlah jika warna daging berubah dan kering. Kemudian masukkan kaldu ayam dalam belanga cina. Masukkan suun. Tambahkan daging dan BAHAN: lainnya dari wajan ke dalam belanga ke atas suun.

Tutup dan kukus. Hidangkan dalam belanga.

REMIS SEGAR DENGAN BROKOLI

BAHAN:

480 gram remis segar, buang kulitnya (kerang), 1 brokoli, 1iris jahe, 10-12 jamur hitam, $\frac{1}{2}$ sdt air jahe, $\frac{1}{2}$ sdt anggur.

BUMBU:

$\frac{1}{2}$ sdt kecap tiram, merica secukupnya.

SAUS:

1 sdt tepung maizena (tepung jagung) yang sudah dicampur.

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih remis dan lumuri dengan anggur serta air jahe. Rendam jamur sampai lembut, buang tangkainya, tambahkan bumbu dan aduk rata, tambahkan air untuk mengukus jamur sampai matang.

Potong brokoli menurut bungunya, siram dengan air panas, goreng dengan minyak dan beri garam kalau sudah matang tiriskan.

Panaskan minyak, tumis jahe sebentar sampai harum, masukkan remis dalam tumisan tadi, tambahkan jamur dan tutup. Tunggu sampai 1 menit, tambahkan brokoli, aduk dengan larutan tepung jagung atau maizena. Pindahkan ke piring hidangan siap disantap .

TIM LOTUS DENGAN BAWANG PUTIH DAN PASTA KEDELE

BAHAN:

320 gram asparagus lotus, 2 siung bawang putih (besar), 2 sdm pasta kedele, 4 sdm minyak gereng, 1 irisan jahe.

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih lotus, potong ujungnya dan keringkan. Kupas bawang putih dan pisahkan. Panaskan air, masukkan garam dan sayur lotus kedalamnya sebentar lalu angkat, panaskan minyak goreng dan masukkan bawang putih serta pasta kedele, kemudian masukkan pula sayur lotus ke dalamnya, aduk sampai matang dan hidangkan.

DAGING BABI GORENG DENGAN JAMUR HITAM DAN SELEDRI

BAHAN:

240 gram daging babi, 1 genggam jamur hitam, 2 bawang putih (sejenisnya), potong melintang, 1 bawang putih, cincang, 1 sdm anggur, $1\frac{1}{2}$ sdm minyak, $\frac{1}{4}$ batang seledri, 6 iris rebung, garam secukupnya.

BUMBU:

1 sdm saus tiram, $\frac{1}{2}$ sdt gula, 1 sdt kecap encer, $\frac{1}{2}$ sdt tepung jagung, garam secukupnya.

CARA MEMBUAT:

Potong daging babi sesuai yang dikehendaki, masukkan bumbu, diamkan sementara waktu.

Potong seledri, rendam jamur hitam di dalam air panas sampai lembut, buang tangkainya dan cuci bersih.

Panaskan minyak, masukkan seledri dengan suhu yang tinggi tambahkan garam, tumis hingga berubah warna dan angkat.

Panaskan kembali minyak, tumis sebentar bawang putih sampai harum, masukkan daging babi aduk sampai warnanya menjadi putih, masukkan jamur hitam, bawang putih dan seledri, anggur, rebung, aduk semua, tutup dan rebus sebentar, kemudian hidangkan.

SUP MELON JAGUNG MANIS

BAHAN:

1 dada ayam tanpa tulang, 1 pon ham, 2 putih telur, 10 ons melon, 1 mangkuk kacang polong (secukupnya), 1 kaleng sup krim jagung.

SAUS UNTUK AYAM:

1 sdt kecap, 1 sdt minyak goreng, 1 sdt tepung maizena, $\frac{1}{4}$ sdt garam.

CARA MEMBUAT:

Potong dada ayam menjadi segi empat kecil-kecil. Lumuri dengan saus dan diamkan selama 20 menit. Kupas melon dan potong menjadi segi empat kecil-kecil, demikian juga dengan ham. Kocok putih telur

Didihkan air sebanyak 2 kaleng sup krim jagung. Masukkan dada ayam, melon, dan ham ke dalamnya dan masak selama 15 menit hingga melon menjadi lunak. Masukkan kacang polong dan sup jagung. Masak lagi sejenak, kemudian angkat. Masukkan putih telur ke dalamnya dan aduk dengan satu arah. Bubuhi garam dan siap untuk dihidangkan.

REMIS DENGAN BAWANG PUTIH

BAHAN:

1 Pon remis, 1sdm bawang putih cincang, $\frac{1}{2}$ sdm beras jahe, 1 sdm irisan bawang merah.

BUMBU:

2sdt kecap cair, 1 sdt saus tiram, $\frac{1}{4}$ sdt garam, $\frac{1}{2}$ sdt gula, $\frac{1}{2}$ sdt tepung jagung, $\frac{1}{2}$ sdt mecin penyedap masakan), 2sdm air.

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih remis (kerang kecil), buang bulu-bulunya. Bilas dengan air panas dan tiriskan.

Campur remis dengan bawang putih cincang, nasi jahe dan bumbu aduk merata. Rebus air sampai mendidih di wajan, masukkan remis masak dengan suhu tinggi selama 5 menit. Tambahkan irisan bawang merah dan cabe merah pada remis. Tambahkan minyak mendidih diatas remis tadi. Masakkan siap dihidangkan.

SLADA TELUR BEBEK PANGGANG

BAHAN:

$\frac{1}{4}$ bebek panggang yang telah teriris/terpotong, $\frac{1}{2}$ mangkuk daging laut yang telah terpotong, $\frac{1}{4}$ cbe besar yang telah terpotong (iris), 1 mangkok toge, 1 telur dadar (yang telah di goreng) dan yang telah/diiris.

BUMBU:

2 sdm air, 1 buah tomat yang telah dipotong, 2 sdm cuka, 1sdm asin, $\frac{1}{2}$ sdm gula, $\frac{1}{4}$ sdt garam minyak kacang dan mecin secukupnya.

CARA MEMBUAT:

Campurkan bumbu 1 dan 2, letakkan di piring yang telah tersedia dan siap dihidangkan.

GINJAL BABI SAUS PEDAS

BAHAN:

3 Ginjal babi yang besar, 2 cangkir lembaran kacang panjang, potong menjadi $\frac{1}{2}$ inchi atau 1 cangkir serutan ketimun.

BUMBU:

$\frac{1}{2}$ sdm biji merica szechuan, 3sdm bawang hijau, 1 sdm jahe cincang halus.

BUMBU:

3 sdm kecap, $\frac{1}{4}$ sdt garam, 1 sdt gula, 2sdt cuka putih, sedikit minyak wijen.

CARA MEMBUAT:

Lembaran daging ginjal dibagi menjadi 2 melintang, buang lapisan putih di tengah. Buat 4 atau 5 potongan vertikal di permukaan daging (jangan dipotong semua). Putar lembaran daging sehingga potongannya berada pada posisi horisontal. Potong halus diagonal sepanjangpotongan horisontal untuk membentuk pinggiran remis.

Tempatkan serutan kacang panjang di air panas, aduk cepat agar terpisah, pindahkan.

Tiriskan air dari lembaran daging ginjal, cuci dalam air mendidih selama 20menit. Ketika lembaran daging ginjal berubah putih, pindahkan dan celupkan ke air dingin.

Tempatkan bumbu 1 ke mangkuk dan campur dengan bumbu 2 (sebagai saus).

Susun serutan kacang panjang di atas piring, tiriskan daging ginjal dan letakkan diatas serutan kacang panjang. Tuang saus lembaran daging ginjal. Aduk sebelum dihidangkan.

TUMIS KUBIS DENGAN UDANG KERING

BAHAN:

$1\frac{1}{3}$ pon (7 ons) kol

BUMBU 1:

3 sdt udang kering

BUMBU 2:

$\frac{1}{2}$ sdt anggur masak/sherry, $\frac{1}{2}$ cangkir kaldu, $\frac{3}{4}$ sdt garam

BUMBU 3:

$1\frac{1}{2}$ sdt tepung jagung (maizena), 2 sdt air (campur dengan tepung jagung

CARA MEMBUAT:

Bersihkan kol dari kotoran. Potong-potong 2 inci. Masukkan udang kering ke dalam air sampai lunak. Angkat dan tiriskan. Panaskan wajan masukkan 3 sdt minyak goreng. Masukkan bumbu 1 goreng sambil tumis sampai harum. Masukkan kol goreng sambil diaduk. Tambahkan bumbu 2, tutup wajan dan masak sampai mendidihpada suhu sedang selama 4 menit. Tambahkan bumbu 3 untuk mengentalkan, Angkat dan pindahkan ke piring hidangan. Masakan siap disantap.

TELUR ASIN DAGING KUKUS

BAHAN:

2 buah kuning telur asin, 3.6 ons daging babi giling

BUMBU-BUMBU:

$\frac{1}{2}$ sdm anggur masak/sherry, $\frac{1}{2}$ sdt garam, sedikit minyak wijen,
 $\frac{1}{2}$ sdm maizena, 1 putih telur asin, 1 sdt bawang putih cincang,
1 putih telur asin

CARA MEMBUAT:

Belah 2 memanjang kuning telur kemudian tekan-tekan menjadi tipis dan bulatkan. Selanjutnya campur daging babi dengan bumbu 1. Bentu campuran tersebut untuk berbentuk lingkaran, dengan diameter 7.5 inci, bagian tengah lebih tipis dibandingkan luarnya atau berbentuk dasar piring (untuk lebih mudah pergunakan alas piring tahan panas) susun kuning telur yang diatas tadi, pada bagian tengah daging, tuang putih telurnya.

Letakkan pada kukusan dan kukus selama 20 menit dengan suhu sangat tinggi sampai matang. Pindahkan dan hidangkan.

TUMIS JAMUR HITAM DAN BROKOLI

BAHAN:

$1\frac{1}{3}$ pon (\pm 7 ons) brokoli, 12 buah jamur hitam cina yang kecil-kecil, 1 buah bawang hijau (dipotong menjadi 6 bagian)

BUMBU :

$\frac{1}{2}$ sdt anggur masak cerry, $\frac{3}{4}$ sdt garam, minyak wijen secukupnya, lada hitam bubuk secukupnya, $1\frac{1}{2}$ cangkir air

BAHAN: SAUS:

$1\frac{1}{2}$ sdt tepung jagung (maizena), 2sdt air

CARA MEMBUAT:

Bersihkan brokoli. Buang daun-daun yang sudah layu. Petiklah brokoli berikut $\frac{1}{2}$ atau $\frac{1}{4}$ bagian tangkai daunnya, tergantung tebal tangkai. Celupkan brokoli yang sudah dibersihkan ke dalam air panas. Angkat dan masukkan ke dalam air dingin. Bila brokoli sudah dingin, angkat dan tiriskan. Rendamlah jamur hitam dalam air. Angkat dan tiriskan. Potong tangkai jamur.

Panaskan wajan, masukkan 3 sdt minyak goreng. Masukkan bawang hijau yang sudah dipotong-potong, goreng sampai tercium bau harum. Masukkan bumbu-bumbu. Masak dalam suhu sedang selama 3 menit. Tambahkan masakan dengan bahn saus supaya kental. Aduk merata kemudian taruhlah masakan di atas piring hias yang bundar. Masakan telah siap.

SOP DELAPAN RASA DALAM MELON

BAHAN: DASAR:

$\frac{2}{3}$ melon (kira-kira tingginya 7 inchi, berat 3.4 kg)

BAHAN: ISI:

1 cangkir daging bebek, $\frac{1}{4}$ cangkir jamur hitam cina (iris-iris), 2 sdm daging babi matang

BUMBU:

6 cangkir air kaldu, $1\frac{1}{2}$ sdt garam, merica hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

Potong bergerigi mengelilingi bagian atas dari melon. Buat lubang pada melon. Letakkan melon dalam air mendidih hingga menutupi seluruh melon, masak selama 20 menit. Sisihkan melon dan letakkan dalam air dingin agar melon menjadi dingin, tiriskan.

Daging bebek dimasukkan ke dalam air mendidih sampai putih, sisihkan dan tiriskan.

Letakan bumbu di panci dan rebus sampai mendidih. Tuangkan ke dalam melon beserta isi (banyaknya air sekitar 90% dari lubang melon). Taruh melon dalam kukusan dan kukus pada suhu sedang atau lebih selama 1 jam. Melon dihidangkan dengan warna hijau dan dimakan sebagai sayuran.

SEMUR LABU SAUS TIRAM KERING

BAHAN:

2 pon (1kg) labu, 1 ons (28 gr) tiram kering, 1 kerat jahe, 1 bawang merah, 1 bawang putih

BUMBU:

1sdt anggur, $\frac{2}{3}$ cangkir kuah, $\frac{2}{3}$ sdt garam, 1 sdt kacap (light), lada secukupnya, 1 sdm tepung maizena, dilarutkan, 1 sdt gula, $\frac{1}{2}$ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

Kupas dan cuci labu. Potong memanjang menjadi 4 bagian. Rendam. Cuci dan rendam tiram kering selama 1 jam. Iris dan kukus selama 20 menit. Angkat.

Iris jahe, bawang merah dan bawang putih. Panaskan wajan, masukkan 3 sdm minyak. Tumis jahe, bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan tiram kering dan labu. Tambahkan anggur, kuah dan bumbu dan masak selama 20 menit hingga mendidih. Angkat tutup wajan, tambahkan tepung maizena yang telah dilarutkan agar kuah menjadi kental. Tambahkan 1 sdm minyak ke dalamnya sambil diaduk. Angkat dan hidangkan selagi hangat.

MIE REBUS DENGAN MAKANAN LAUT

BAHAN:

5 ons udang yang sudah dikupas kulitnya, 1 ekor cumi segar, 1 mie besar, 1 tangkai seledri, 2 iris jahe

BUMBU UNTUK UDANG:

$\frac{1}{6}$ sdt garam, $\frac{1}{6}$ sdt tepung jagung, 1 sdt putih telur, minyak wijen secukupnya, lada secukupnya

BUMBU:

1 sendok makan kecap (light), $\frac{1}{2}$ sendok makan tiram, minyak wijen secukupnya, 1 cangkir kadu

CARA MEMBUAT:

Cuci bersih udang yang sudah dikupas. Tiriskan. Iris udang dari belakang dan dilebarkan. Buang urat darahnya. Tambahkan bumbu untuk udang. Diamkan untuk sesaat, goreng dengan minyak.

Cuci cumi bersih-bersih, buat belahan di permukaan kulitnya beri sedikit anggur beras, lada, tepung jagung dan garam. Aduk merata. Goreng dan tiriskan. Tumbuk seledri dan iris.

Rebus mie. Panaskan untuk sesaat. Angkat dan tiriskan. Panaskan 2 sedok makan minyak. Goreng jahe sampai harum. Tambahkan anggur. Masukkan bumbu, biarkan sampai endidih. Masukkan mie dan rebus sebentar sampai sausnya mengental. Masukkan seledri, udang dan cumi, aduk merata. Masak

KOL GORENG DENGAN MERICA SZECHUAN

BAHAN:

5 ons kubis

BUMBU 1:

3 cabe merah kering, 1sdt merica szechuan, $\frac{1}{2}$ sdm jahe ditumbuk

BUMBU 2:

$\frac{1}{2}$ sdm masing : anggur masak atau sherry, cuka putih, $\frac{1}{2}$ sdm minyak wijen, $\frac{3}{4}$ sdm kecap, $\frac{1}{3}$ sdt garam, $\frac{1}{2}$ sdt maizena (tepung jagung)

CARA MEMBUAT:

Bersihkan kubis dan potong bentuk persegi dengan ukuran 2 inci, potong cabe merah kering masing-masing 1 inchi. Panaskan wajan dan beri 3 sdm minyak. Masukkan kubis dan 3 sdm air. Besarkan api dan tumis sampai lembut tapi renyah, jangan sampai terlalu matang.

Panaskan wajan kembali dan beri 2 sdm minyak. Tumis bumbu 1 sampai harum, sisihkan. Kembali masukkan kubis dan tambahkan bumbu 2, aduk dan campurkan. Pindahkan ke piring untuk dihidangkan.

KEPITING SAUS

BAHAN:

1 $\frac{1}{3}$ pon kepiting berkulit lunak (7 ons), tepung jagung (maizena) untuk pelapis minyak goreng, 1 bawang hijau dipotong 6 bagian, 6 iris jahe, minyak wijen secukupnya

BUMBU:

1 sdt pasta buncis manis, 1 sdt masing-masing : anggur masak, kecap $\frac{1}{2}$ sdt gula, $\frac{1}{2}$ cangkir air (campur semuabumbu)

CARA MEMBUAT:

Bersihkan kepiting. Potong-potong menjadi beberapa bagian. Masukkan ujung potongan (pada daging yang terbuka) ke dalam tepung jagung. Panaskan wajan. Masukkan minyak goreng. Goreng potongan kepiting selama 2 menit sampai berwarna coklat keemasan. Angkat dan tiriskan. Sisihkan minyak bekas.

Panaskan kembali wajan. Masukkan 3 sdt minyak goreng, goreng bawang dan jahe sampai harum. Masukkan campuran bumbu, tunggu sampai mendidih. Masukkan gorengan kepiting. Aduk dan pindahkan ke piring hidangan. Masakan siap.

KERANG GORENG TAUCO

BAHAN:

$\frac{2}{3}$ pon kerang (4 ons), garam secukupnya, $\frac{1}{2}$ cangkir irisan bawang hijau

BUMBU 1:

1 rajangan jahe, 1 sdt rajangan bawang putih, 2 sdt tauco

BUMBU 2:

2 $\frac{1}{2}$ sdt kecap atau saus kerang, 1 sdt air, 1 sdt tepung jagung (maizena)

CARA MEMBUAT:

Taruh kerang di mangkuk, beri garam secukupnya dan aduk. Bersihkan kerang dengan air tawar. Masukkan ke dalam air mendidih selama 20 detik. Angkat dan tiriskan

Panaskan wajan. Beri 4 sdt minyak goreng. Masukkan bumbu 1 dan goreng sampai harum. Masukkan kerang hijau dan bumbu 2. Naikkan pada suhu tinggi. Aduk perlahan sampai mendidih. Pindahkan ke piring hidangan. Masakan siap.

IKAN KUKUS TAUCO

BAHAN:

2 ons daging babi, 1 ekor ikan utuh (4 ons), 1 sdt kecap, 2 sdt minyak

BUMBU 1:

1 sdt garam, lada hitam bubuk secukupnya (campur semua BAHAN:)

BUMBU 2:

2 sdt tauco, 2 sdt irisan cabe pedas, 1 sdt masing-masing : irisan bawang hijau, jahe dan bawang putih

CARA MEMBUAT:

Cuci bersihkan ikan, bila perlu tiriskan. Lumuri ikan dengan bumbu 1 luar dalam, pindahkan ke wajan tahan panas..Potong-potong daging babi (ambil bagian pinggang yang lunak) untuk menjadi kota-kotak kecil lalu taburi di atas ikan. Taburi juga bumbu 2 diatas ikan, tambahkan kecap. Beri 1 cangkir air ke dalam wajan dan rebus sampai mendidih. Taruh ikan ke dalam wadah mengukus dan masak pada suhu tinggi selama 10 menit atau sampai ikan matang (jangan terlalu matang). Taruh 2 sdt minyak ke wajan panas. Ketika minyak sangat panas segera tuang ke atas ikan. Pindahkan ke piring hidangan.

BIHUN GORENG

BUMBU:

Bawang merah, bawang putih, lada (semua ditumbuk halus)

SAYURANNYA:

Caisim, kubis atau tauge

CARANYA:

Bihunnya direndam terlebih dahulu dengan air dingin sampai lemas, kemudian sisihkan.

Tumis bumbu yang telah dihaluskan tadi sampai tercium harum kemudian masukkan sayurannya beri bumbu penyedap rasa dan kecap asin hitam sedikit kecap asin tipis, kemudian masukkan bihunnya serta aduk-aduk hingga rata jika bihunya masih kaku beri air sedikit agar lemas dan aduk-aduk lagi hingga matang.

UNTUK MENGGORENG MIE CARANYA SAMA TAPI MIENYA HARUS DIREBUS TERLEBIH DAHULU SAMPAI LEMAS, KEMUDIAN DIANGKAT DAN DISIRAM DENGAN AIR DINGIN DAN TIRISKAN.

SAYAP AYAM GORENG

BAHAN:

6 sayap ayam dicuci dan dibersihkan dari bulu-bulunya

BUMBUNYA:

Bawang putih, lengkuas di tumbuk halus

CARANYA:

Sayap yang telah dibersihkan tadi diberi bumbu-bunya dan masukkan bumbu penyedap serta garam dan 1 sendok makan tepung jagung dan 1 butir putih telur aduk-aduk yang rata diamkan selama 15 menit.

CARA MENGGORENGNYA:

Panaskan minyak tunggu sampai minyaknya panas dan masukkan sayapnya kemudian apinya harus dikecilkan supaya darahnya keluar, kalau minyaknya tidak panas apinya harus dibesarkan lagi kemudian sayapnya dibalik dan goreng sampai garing.

NB:

Untuk menggoreng ayam dan ikan jangan dibalik-balik terus nanti hancur jadi cukup untuk 2 kali saja.

KEPALA IKAN ASAM PEDAS

BAHAN:

1 kepala ikan dibelah dua dan di bersihkan, dilumuri dengan garam dan jahe di tim selama 10 menit angkat dan sisihkan.

BUMBUNYA:

Bawang merah, bawang putih, cabe dihaluskan dan tomat dipotong menjadi 4 bagian, sereh , lengkuas.

CARANYA:

Bumbunya ditumis kemudian taruh air asam masak sampai mendidih kemudian taruh bumbu penyedap, garam, gula, dan masukkan kepala ikan masak sampai mendidih dan hidangkan panas-panas

NB:

Untuk sambal udang atau sambal sotong bumbu-bunya sama. Caranya : panaskan air sampai mendidih kemudian masukkan udang atau sotong selama 10 menit dan angkat sisihkan. Panaskan wajan beri minyak sampai panas masukkan bumbu-bunya aduk sampai berbau harum beri gula garam dan bumbu penyedap sedikit saos tomat dan masukkan udang atau sotong aduk-aduk yang rata dan siap untuk dihidangkan.

FU YUNG HAI

BAHAN:

3 butir telur, udang 200 gr, kubis $\frac{1}{8}$ diiris halus, 1 bawang besar diiris halus.

CARANYA:

Udang dicincang dengan bawang besar kemudian kubis, di potong kecil – kecil kemudian masukkan telurnya bumbu penyedap garam dan lada, beri sagu cair 2 sdm aduk hingga rata kemudian panaskan minyak dan goreng.

UNTUK SAOSNYA

1 sdm mentega dicairkan dan tumis bawang putih kemudian masukkan saos tomat, saos tiram, gula lada dan bumbu penyedap beri air sedikit, sagu cair 2 sdm kemudian aduk-aduk hingga matang.

CARA MENGHIDANGKANNYA:

Telur yang telah digoreng tadi ditaruh di piring bulat dan taburi dengan saosnya.