

## RECIPE

Name : Lumpia Semarang	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
<b>Kulit lumpia</b>				
1	Flour	200	gr	
2	Rice flour	100	gr	
3	Egg white	100	gr	
4	Salt	½	tsp	
5	Water	400	ml	
<b>Isian</b>				
1	Garlic	10	gr	cincang halus
2	Chicken fillet	100	gr	cincang kasar
3	Shrimp	50	gr	cincang kasar
4	Dried Shrimp	10	gr	sangrai kemudian haluskan
5	Bamboo sprout (rebung)	200	gr	potong korek api
6	Egg	100	gr	kocok lepas
7	Sweet soya sauce	1	tbsp	
8	Granulate sugar	½	tbsp	
9	Pepper	½	tbsp	
10	Salt	½	tbsp	
11	Oil vegetable	2	tbsp	
<b>Saus lumpia</b>				
1	Water	200	ml	
2	Gula merah/palm sugar	50	gr	
3	Salt	5	gr	
4	Pepper	5	gr	
5	Garlic	10	gr	cincang halus
6	Corn starch	10	gr	dilarutkan dengan 2 sdm air

### Method of cooking :

#### Kulit lumpia

1. Campur tepung terigu dan tepung beras
2. Masukkan air secara bertahap sambil diaduk rata, sampai air habis
3. Tambahkan putih telur, dan garam aduk rata
4. Panaskan satu sendok sayur adonan kedalam pan bentuk bundar
5. Tiriskan
6. Ulangi sampai adonan habis

#### Isi lumpia

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan kocokan telur dan di orak-arik, masukkan ebi, irisan daging ayam udang, aduk rata.
3. Masukkan irisan rebung, bumbu dengan garam, gula, lada bubuk, kecap manis, aduk rata, masak hingga air habis. Sisihkan biarkan dingin suhu ruang.

**Saus Lumpia :**

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum
2. Masukkan air, gula jawa, lada, garam, masak hingga mendidih
3. Kentalkan dengan larutan maizena

## RECIPE

Name : Chicken Ragout Rissoles	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
<b>Kulit</b>				
1	Cake Flour	100	gr	kocok lepas
2	Salt	6	gr	
3	Egg	50	gr	
4	Milk	100	ml	
5	Water	150	ml	
<b>Bahan Isi ragout</b>				
1	Margarine	1	tbsp	cincang halus cincang halus cincang kasar potong kotak kecil potong kotak kecil         cincang kasar
2	Cake flour	150	gr	
3	Shallot (bawang merah)	15	gr	
4	Garlic	10	gr	
5	Chicken fillet	150	gr	
6	Carrot	100	gr	
7	Potato	100	gr	
8	Fresh milk	150	ml	
9	Pepper powder	5	gr	
10	Nutmeg powder	5	gr	
11	Salt	10	gr	
12	Celery (seledri)	10	gr	
<b>Bahan Coating</b>				
1	Egg	60	gr	kocok lepas
2	Bread crumb	150 gr		

### Method of cooking :

1. Buat bahan kulitnya terlebih dahulu
  - a. Campur tepung dan garam, masukkan telur
  - b. Sambil diaduk masukkan cairan sedikit demi sedikit
  - c. Aduk sampai rata dan lembut
  - d. Panaskan satu sendok sayur adonan kedalam pan bentuk bundar
  - e. Tiriskan
  - f. Ulangi sampai adonan habis
2. Buat bahan isian Ragout
  - a. Lelehkan margarin, tumis bawang merah dan putih
  - b. Masukkan tepung, masak sampai bebulir
  - c. Masukkan cairan, tambahkan ayam, wortel, dan kentang
  - d. Bumbui, aduk rata
  - e. Angkat dan dinginkan
3. Membuat Rissoles
  - a. Isikan ragout kedalam kulit rissoles
  - b. Coating dengan telur dan panir
  - c. Goreng hingga kuning kecoklatan

## RECIPE

Name : Mayo Rissoles	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
	<b>Kulit</b>			
1	Cake flour	100	gr	kocok lepas
2	Salt	6	gr	
3	Egg	50	gr	
4	Milk	100	ml	
5	Water	150	ml	
	<b>Bahan Mayonaise</b>			
1	Soybean oil	150	ml	
2	Egg Yolk	60	ml	
3	Mustard	1	tsp	
4	Vinegar	1	tbsp	
5	Salt	1	tsp	
6	Sugar	1	tbsp	
	<b>Bahan isi</b>			
1	Boiled egg	1	butir	potong jadi 6 potong 2 bagian
2	Sosis Mayonaise	6		

### Method of cooking :

1. Buat bahan kulitnya terlebih dahulu
  - a. Campur tepung dan garam, masukkan telur
  - b. Sambil diaduk masukkan cairan sedikit demi sedikit
  - c. Aduk sampai rata dan lembut
  - d. Panaskan diatas pan dengan tipis
2. Buat saus mayonaise
  - a. Campur mustard, egg yolk, garam, gula aduk
  - b. Perlahan masukkan minyak, sampai terjadi emulsi
  - c. Masukkan cuka, dan sedikit air hangat
3. Membuat Rissoles
  - a. Tata sosis, telur, dan olesi mayonaise, lalu bungkus
  - b. Coating dengan telur dan panir
  - c. Goreng hingga kuning kecoklatan

## RECIPE

Name : Crêpes Suzette	Date :
Portion :	Total cost :
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
	<b>Kulit</b>			
1	All purpose flour	500	gr	
2	Sugar	60	gr	
3	Salt	15	gr	
4	Eggs	375	gr	
5	Milk	1000	gr	
6	Butter	150	gr	
	<b>Bahan Saus</b>			
1	Sugar	85	gr	Orange zest
2	Orange	1		
3	Lemon	1		
4	Butter	60	gr	
5	Cognac	60	ml	

### Method of cooking :

1. Masukkan tepung, gula, dan garam dalam mixing bowl
2. Masukkan telur dan susu secara bertahap, sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata
3. Tambahkan butter aduk rata, untuk hasil yang maksimal istirahatkan 2 jam sebelum dipanaskan.
4. Panaskan frying pan (uk 15-18 cm) olesi secara merata dengan butter
5. Porsikan dengan leadle (45-65 ml), masak hingga sisi bawah golden brown pada frying pan.
6. Balik crepe, sisi satunya tidak terlalu brown
7. Angkat, ulangi hingga adonan habis

### Saus

1. Panaskan gula pada sauce pan, hingga menjadi karamel
2. Masukkan butter, perasan orange dan lemon, dan orange zest
3. Tambahkan cognac aduk rata
4. Angkat sajian bersama crepe