

# COOKING CLASS

## MASAKAN TRADISIONAL JAWA

By : Mas Hamidah (081-2332-727-23)

### TONGSENG

#### Bahan-bahan :

1. ½ kg daging kambing muda
2. 500 ml air
3. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
4. 10 siung bawang merah
5. 5 siung bawang putih
6. 3 biji cabai merah
7. 3 biji cabai rawit
8. 2 ruas jari jahe
9. 3 ruas jari kunir
10. 1 ruas jari laos yang sudah di memarkan
11. 10 biji kemiri
12. ½ sendoh teh merica
13. 1 ruas jari kayu manis
14. 10 lembar daun jeruk di cincang kasar
15. 2 lembar daun sere sudah di memarkan
16. 2 siung bawang pre di cincang kasar
17. 1 biji bawang Bombay di cincang kasar
18. Garam dan penyedap rasa secukupnya
19. Kecap secukupnya
20. Gula jawa/gula merah secukupna

#### Pelengkap :

1. Bawang goreng untuk taburan
2. Mentimun di potong-potong
3. Kol secukupnya
4. 2 biji tomat di potong

#### Cara memasak :

- Bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe dan kunir di haluskan
- Siapkan penggorengan, tumis bumbu halus

- Tambahkan bawang Bombay, bawang pre, laos, kayu manis, kunir, daun jeruk, bubuk garam dan penyedap rasa, tumis sampai harum
- Masukkan daging yang sudah di bersihkan ke dalam penggorengan
- Masukkan air, tunggu daging sampai benar-benar matang
- Jika sudah benar-benar matang, dan daging sudah empuk, angkat dan letakkan ke dalam piring
- Tambahkan irisan tomat, bawang goreng, acar, mentinum dan irisan kol
- Masakan siap saji

## **GARANG ASEM**

### **Bahan-bahan :**

1. ½ kg daging ayam muda
2. 8 siung bawang merah
3. 4 siung bawang putih
4. 4 biji cabai merah
5. 4 biji cabai rawit
6. 5 biji kemiri
7. 3 lembar daun jeruk dicincang kasar
8. 1 biji tomat
9. 3 biji belimbing wuluh/belimbing sayur
10. 200 ml santan kental
11. 5 siung daun bawang
12. Garam dan penyedap rasa secukupnya
13. Daun pisang untuk membungkus

### **Cara memasak :**

- Bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai rawit dan cabai merah di haluskan
- Tambahkan irisan daun jeruk, tomat belimbing, garam, penyedap rasa dan daun bawang secukupnya
- Masukkan santan dan daging ayam yang sudah di bersihkan ke dalam bumbu yang tadi sudah di haluskan
- Aduk sampai rata
- Kemudian bungkus dengan daun pisang, kuks kira-kira 30 menit
- Angkat dan letakkan ke dalam piring
- Masakan siap saji

## SERANI

### Bahan-Bahan :

1. 1 kg ikan bandeng/patin/sembilang
2. 500 ml air
3. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
4. 6 siung bawang merah yang sudah di cincang
5. 3 siung bawang putih
6. 1 ruas jari jahe
7. 2 ruang jari kunir
8. 3 butir kemiri
9. 2 batang daun sere di cancan kasar
10. 5 siung daun bawang cincang kasar
11. 2 biji tomat sudah di potong menjadi 4
12. 5 lembar daun jeruk di cincang kasar
13. 5 biji belimbing wuluh/belimbing sayur di cincang kasar
14. ½ sendok teh lada
15. 3 biji cabai rawit di cincang kasar
16. Garam dan penyedap rasa secukupnya

### Bumbu halus (untuk merendam ikan)

- Suing bawang putih
- 1 ruas jari jahe
- 2 ruas jari kunir
- 2 sendok perasan jeruk nipis
- Garam secukupnya

### Cara memasak :

- Ikan di bersihkan kemudian di rendam dengna bumbu halus (30 menit)
- Bawang putih, kemiri, jahe, dan kunir di haluskan.
- Tumis bawang merah sampai halus, masukkan air, tunggu sampai mendidih
- Masukkan ikan yang sudah di rendam ke dalam penggorengan
- Masukkan daun jeruk, tomat, cabai rawit, belimbing wuluh dan daun sere ke dalam penggorengan
- Tunggu kira-kira 20 menit
- Angkat dan letakkan ke dalam piring
- Taburkan daun bawang yang sudah di cincang kasar
- Masakan siap saji

## CAH KANGKUNG

### Bahan-bahan :

1. 3 ikat kangkung
2. 100 ml air
3. 1 ons udang sudah di bersihkan
4. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
5. 5 siung bawang merah di cincang kasar
6. 3 siung bawang putih di cincang kasar
7. 3 biji cabai rawit di cincang kasar
8. 1 ruang jari laos sudah di memarkan
9. 2 batang daun salam di cincang kasar
10. 3 lembar daun jeruk di cincang kasar
11. Kecap secukupnya
12. Saos tiram
13. 1 buah tomat di potong menjadi 4
14. Garam dan penyedap rasa secukupnya

### Cara memasak :

- Bersihkan kangkung sampai bersih
- Tumis udang bawang putih bawang merah sampa harum, masukkan air, tunggu sampai mendidih
- Masukkan kangkung ke dalam penggorengan
- Masukkan daun jeruk, tomat, daun salam cabai rawit dan laos ke dalam penggorengan
- Tambahkan kecap, saos tiram, garam, dan penyedap rasa sesuai selera
- Tunggu kira-kira 10 menit, aduk sampai rata
- Angkat dan letakkan ke dalam piring
- Taburkan daun bawang yang sudah di cincang kasar
- Masakan siap saji

## **ASEM-ASEM**

### **Bahan-bahan :**

1. 4 kaki kambing
2. 500 ml air
3. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
4. 6 siung bawang merah di cincang kasar
5. 3 siung bawang putih di cincang kasar
6. 1 biji bawang Bombay di cincang kasar
7. 3 siung daun bawang di cincang kasar
8. 1 ruas jari laos di memarkan
9. 2 biji tomat sudah dipotong menjadi 4
10. 3 biji belimbing wuluh/belimbing sayur di cincang kasar
11. ½ sendok teh lada
12. 3 biji cabai rawit di cincang kasar
13. Garam dan penyedap rasa secukupnya

### **Cara memasak kaki kambing**

- Kaki kambing di bersihkan
- Masukkan ke dalam panci, tambahkan 1000 ml air
- Beri garam secukupnya
- Rebus sampa kaki kambing empuk

### **Cara memasak :**

- Tumis Bombay, bawang putih, bawang merah sampai harum, masukkan air tunggu sampai mendidih
- Maskkan kikil (kaki kambing) yang tadi sudah di rebus
- Masukkan laos, cabai rawit, tomat dan belimbing wuluh ke dalam penggorengan
- Tambahkan lada dan garam penyedap rasa secukupnya
- Tunggu kira-kira 5 menit, aduk sampai rata
- Angkat dan letakkan ke dalam piring
- Taburkan daun bawang yang sudah di cincang kasar
- Masakan siap saji

## **GADO-GADO**

### **Bahan-bahan :**

1. 500 ml santan kental
2. 10 siung bawang putih
3. ½ kg kacang tanah
4. 250 gr gula merah
5. 10 biji cabai merah di cincang kasar
6. 2 sendok makan tepung tapioca

### **Pelengkap :**

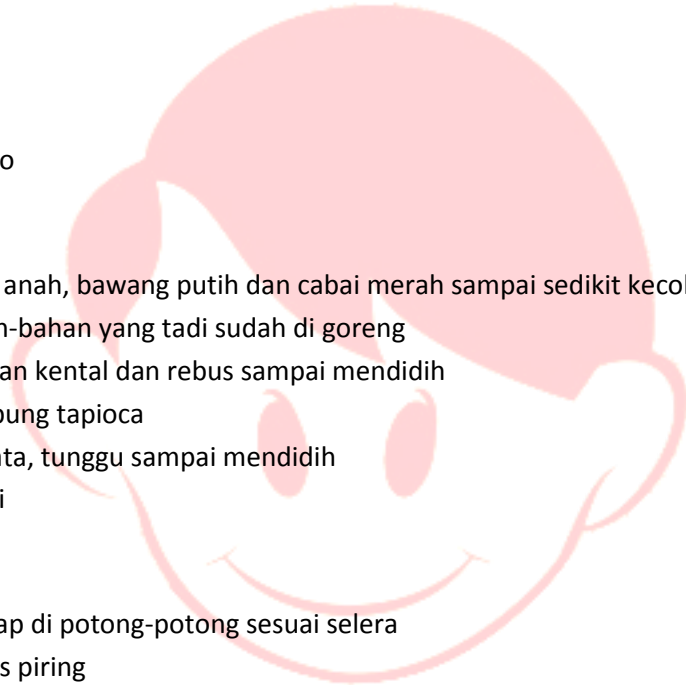
- Lontong
- Tahu goreng
- Kentang rebus
- Telur rebus
- Tomat
- Tauge
- Selada air
- Kerupuk melinjo

### **Cara memasak :**

- Goreng kacang anah, bawang putih dan cabai merah sampai sedikit kecoklatan
- Haluskan bahan-bahan yang tadi sudah di goreng
- Masukkan santan kental dan rebus sampai mendidih
- Tambahkan tepung tapioca
- Aduk sampai rata, tunggu sampai mendidih
- Bumbu siap saji

### **Cara menyajikan :**

- Bahan pelengkap di potong-potong sesuai selera
- Letakkan di atas piring
- Dan siramkan bumbu yang sudah matang
- Taburkan keripik melinjo
- Masakan siap saji



## **BANDENG BAKAR**

### **Menu utama :**

1. 1 kg ikan bandeng

### **Bumbu halus (untuk merendam ikan)**

- 3 siung bawang putih
- 1 ruas jari jahe
- 2 ruas jari kunir
- 2 sendok perasan jeruk nipis
- Garam secukupnya

### **Bahan-bahan untuk mengoles bandeng :**

1. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
2. 8 siung bawang merah yang sudah cincang
3. 4 siung bawang putih
4. 4 biji cabai merah
5. 3 biji cabai rawit dicincang kasar
6. Gula jawa/madu secukupnya
7. Garam secukupnya

### **Cara membuat bumbu untuk mengoles :**

- Goreng bawang merah, bawang putih, cabai rawit dan cabai merah
- Haluskan bahan-bahan yang tadi sudah digoreng
- Tambahkan garam, kecap dan madu/gula jawa secukupnya

### **Cara Memasak :**

- Bersihkan ikan bandeng, rendam dengan bumbu halus selama 30 menit
- Goreng ikan bandeng setengah matang
- Letakkan di pemanggangan dengan dioleskan bumbu
- Panggang ikan bandeng sampai agak kecoklatan

## TAHU CAMPUR

### Bahan – bahan :

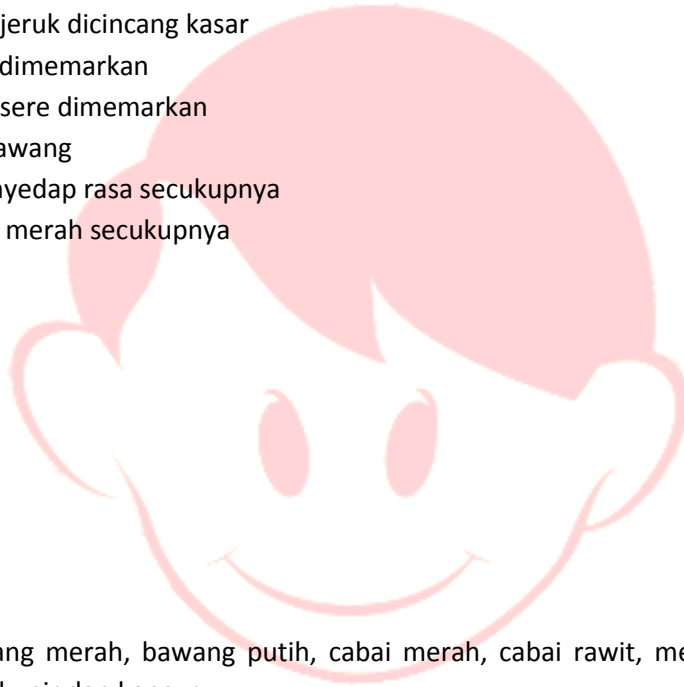
1. ½ kg daging sapi dan balungan/sengkel
2. 1000 ml air
3. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
4. 10 siung bawang merah
5. 5 siung bawang putih
6. 5 biji cabai merah
7. 3 biji cabai rawit
8. 1 sendok makan ketumbar
9. ½ sendok makan jinten
10. 1 ruas jari kencur
11. 5 biji kemiri
12. ½ sendok teh merica
13. 5 lembar daun jeruk dicincang kasar
14. 1 ruas jari laos dimemarkan
15. 3 lembar daun sere dimemarkan
16. 4 siung daun bawang
17. Garam dan penyedap rasa secukupnya
18. Gula jawa/gula merah secukupnya

### Pelengkap :

- Lontong
- Tahu goreng
- Toge
- Selada air
- Mie rebus

### Cara memasak :

- Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, merica, kemiri, ketumbar, jinten, merica, kunir dan kencur
- Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai haru
- Daging dicincang dan masukkan kedalam bumbu yang sudah ditumis
- Tambahkan air
- Masukkan laos, dan daun jeruk
- Aduk sampai rata, tunggu sampai daging empuk





**Cara menyajikan :**

- Bahan pelengkap dipotong-potong sesuai selera
- Letakkan diatas piring dan tambahkan tuah daging
- Makanan siap saji

**Sambal petis :**

- ¼ ons petis
- 3 Siung bawang putih
- Cabe rawit sesuai selera
- Haluskan semua bumbu dan tambahkan air 100ml kemudian rebus sampai matang

**PEPES IKAN LAUT****Bahan-bahan :**

1. ½ kg ikan bandeng / mujair, dsb
2. 500 ml air
3. 10 Siung Bawang merah yang sudah di cincang
4. 5 siung bawang putih
5. 10 butir kemiri
6. 5 lembar daun jeruk dicincang kasar
7. 3 biji cabai rawit
8. 10 biji cabai merah
9. Garam & Penyedap rasa secukupnya
10. Daun pisang

**Cara memasak :**

- Rendam ikan dengan garam dan daun nipis
- Goreng bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, kemiri, dan daun jeruk
- Haluskan bahan-bahan yang tadi sudah di goreng
- Campur ikan dengan bumbu kemudian bungkus dengan daun pisang
- Kukus selama 30 menit
- Angkat dan letakkan diatas piring
- Makanan siap saji

## CUMI-CUMI KUAH

### Bahan-bahan :

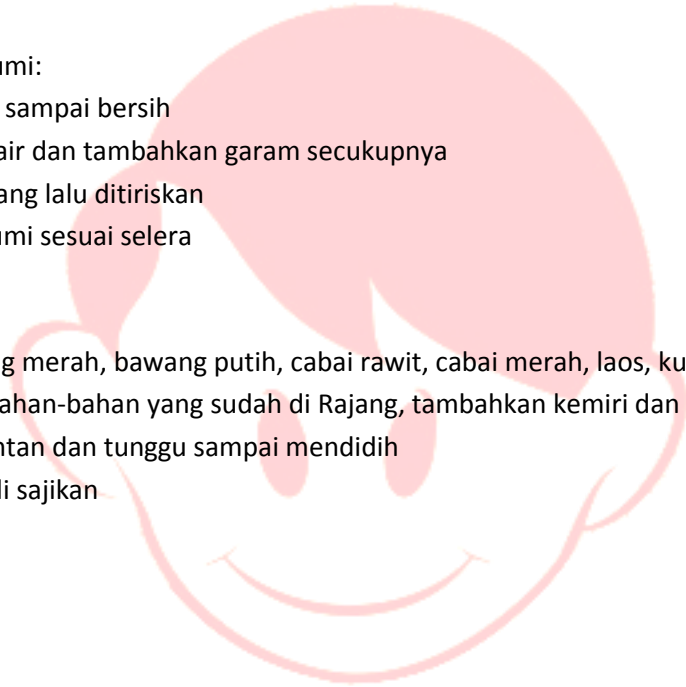
1. ¼ kg cumi-cumi yang sudah direbus
2. 100ml santan
3. 8 siung Bawang merah yang sudah dicincang
4. 4 siung bawang putih
5. 10 butir kemiri
6. 1 ruas jari laos
7. 2 ruas jari kunir
8. 1 ruas jari jahe
9. 3 lembar daun jeruk di cincang kasar
10. 5 biji cabai rawit
11. 10 biji cabai merah
12. Garam dan penyedap rasa secukupnya

### Cara memasa cumi-cumi:

- Cuci cumi cumi sampai bersih
- Rebus dengan air dan tambahkan garam secukupnya
- Jika sudah matang lalu ditiriskan
- Potong cumi cumi sesuai selera

### Cara memasak:

- Ranjang bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah, laos, kunir, dan jahe
- Tumis semua bahan-bahan yang sudah di Rajang, tambahkan kemiri dan daun jeruk
- Tambahkan santan dan tunggu sampai mendidih
- Masakan siap di sajikan



## **OPOR AYAM**

### **Bahan-bahan :**

1. ½ kg ayam, masak sampai empuk, tiriskan, sisihkan air kaldunya
2. 200 liter air kaldu ayam
3. 500 liter santan dari ¼ biji kelapa
4. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
5. Garam secukupnya
6. Penyedap rasa secukupnya
7. Daun sereh, memarkan
8. 5 lembar daun jeruk
9. 1 ruas laos memarkan
10. 1 biji bawang Bombay cincang kasar
11. 2 batang bawang pre cincang kasar
12. ½ sendok teh bubuk jintan
13. Barang goreng untuk taburan

### **Bumbu halus (kukus semua bumbu kemudian blender sampai halus)**

- 6 biji kemiri
- 10 bawang merah
- 10 bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar
- 1 sendok teh merica
- Cabe rawit sesuai selera
- 3 ruas kencur
- 4 ruas jahe ukuran 4 cm
- 3 ruas kunyit

### **Cara memasak :**

- Siapkan penggorengan, tumis bumbu halus
- Tambahkan bawang Bombay bawang pre sereh, daun jeruk, laos, gara, penyedap rasa dan bubuk jintan, tumis sampai benar-benar matang dan harum
- Masukkan ayam, tambahkan air kaldu ayam, masak sampai mendidih
- Tambahkan santan, biarkan sampai mendidih
- Angkat, tambahkan bawang goreng, makanan siap saji

## **KARE AYAM**

### **Bahan-bahan :**

1. ½ kg ayam, masak sampai empuk, tirisan, sisakan air kaldunya
2. 200 liter air kaldu ayam
3. 500 liter santan dari ½ biji kelapa
4. 2 batang bawang pre cincang kasar
5. 1 biji bawang Bombay cincang kasar
6. 3 batang daun sereh, memarkan
7. 5 lembar daun jeruk
8. 3 lembar daun salam
9. ½ sendok te bubuk jintan
10. 1 ruas laos memarkan
11. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
12. Garam dan penyedap rasa secukupnya
13. Bawang goreng untuk taburan

### **Bumbu halus (tanpa dikukus, langsung di blender)**

1. 10 bawang merah
2. 10 bawang putih
3. 1 sendok teh ketumbar
4. 1 sendok teh merica
5. 3 ruas jahe seukuran jari
6. 5 ruas kunyit seukuran jari
7. 5 ruas kencur
8. 6 biji kemiri
9. 5 biji cabe merah
10. Cabe rawit sesuai selera

### **Cara memasak :**

- Siapkan penggorengan, tumus bumbu halus
- Tambahkan bawang bomb, bawang pre sereh, daun jeruk, daun salam, laos, bubuk jintan garam, penyedap rasa, tumis sampai benar benar matang dan harum
- Masukkan ayam tumis sebentar, tambahkan air kaldu ayam masak sampai mendidih
- Tambahkan santan biarkan sampai mendidih
- Angkat tambahkan bawang goreng, masakan siap saji

## SOTO AYAM

### Bahan-bahan :

1. ½ kg ayam, masak sampai empuk, tiriskan, sisakan air kaldunya
2. 700 liter air kaldu ayam
3. 2 batang bawang pre cincang kasar
4. 1 biji bawang Bombay cincang kasar
5. 3 batang daun sereh memarkan
6. 5 lembar daun jeruk
7. 1 ruas laos memarkan
8. Garam dan penyedap rasa secukupnya
9. Minyak goreng untuk menumis secukupnya

### Bumbu halus :

1. 250 gram bandeng atau udang, goreng sampai matang (untuk menambah aroma)
2. 10 Bawang merah
3. 10 Bawang putih
4. 1 Sendok the ketumbar 1 sendok teh merica
5. 3 ruas jahe se ukuran jari
6. 5 ruas kunyit se ukuran jari
7. 5 ruas kencur
8. 6 biji kemiri
9. 5 biji cabai merah
10. Cabe rawet sesuai selera

### Pelengkap

1. 250gr Soun,siram air panas
2. 250gr sayur kol iris halus
3. Bawang goreng untuk taburan
4. Jeruk nipis sesuai selera (untuk menambah aroma asam)
5. Daun selatdrin,cincang halus
6. Kerupuk udang

### Cara memasak :

- Siapkan penggorengan, tumis bumbu halus
- Tambahkan Bombay, bawang pre sereh, daun jeruk, laos ,bawang,garam,& penyedap rasa, tumis sampai benar2 harum
- Masukkan ayam, tambahkan kaldu ayam,masak sampai mendidih
- Triskan daging ayam,suwiri/iris tipis2. Bila suka ayam boleh di goreng dulu
- Sajikan dengan pelengkap soun, irisan kol , bawang goreng, beberapa tetes air jeruk nipis , selatdri dan kerupuk udang

## **GULAI KAMBING**

### **Bahan-bahan :**

1. ½ kg daging kambing, masak sampai empuk, triskan, potong potong seukuran dadu
2. 200 liter air kaldu kambing
3. 500 liter santan dari ½ biji kelapa
4. 4 batang daun bawang cincang kasar
5. 1 biji bawang Bombay cincang kasar
6. 1 batang kayu manis
7. 3 batang daun sereh memarkan
8. 5 lembar daun jeruk
9. 3 lembar daun salam
10. 1 ruas laos memarkan
11. Minyak goreng untuk menumis secukupnya
12. Garam dan penyedap rasa secukupnya
13. Bawang goreng untuk taburan

### **Bumbu halus (tanpa dikukus, langsung diblender)**

1. 10 bawang merah
2. 10 bawang putih
3. 3 ruas jahe seukuran jari
4. 5 ruas kunyit seukuran jari
5. 5 ruas kencur
6. 6 biji kemiri
7. 5 biji cabe merah
8. Cabe rawit sesuai selera

### **Bumbu halus 2**

1. ½ sendok the bubuk jintan
2. 1 buah pala, pecahkan, ambil dagingnya dan haluskan
3. 1 sendok teh ketumbar, haluskan
4. 1 sendok teh merica, haluskan
5. 3 biji kapulaga
6. 3 biji cengkeh

### **Cara memasak**

- Siapkan penggorengan, tumis bumbu halus 1 dan 2
- Tambahkan bawang Bombay, bawang pre sereh, daun jeruk, daun salam, laos, kayu manis, garam, dan penyedap rasa, tumis sampai benar benar matang dan harum
- Masukkan daging kambing, tumis sebentar, tambahkan air kaldu, masak sampai mendidih

- Tambahkan santan, biakan sampai mendidih
- Angkat, tambahkan bawang goreng, masakan siap saji

### **Sate kambing**

#### **Bahan-bahan**

1. ½ kg daging kambing, potong-potong seukuran dadu tancapkan dalam tusuk sate masing2 4-5 potong

#### **Bumbu halus (untuk pencelup daging)**

1. Kecap manis
2. ¼ buah nanas, untuk mengempukkan daging yang a lot
3. 3 siung bawang putih
4. 5 siung bawang merah

#### **Saos kacang**

1. 100 gram kacang tanah, sangria, kemudian haluskan
2. 5 siung bawang merah iris tipis2
3. 3 biji cabe merah, haluskan
4. Cabe rawit sesuai selera, haluskan
5. 1 botol kecap
6. Garam dan penyedap rasa secukupnya

#### **Cara memasak**

- Siapkan pemanggangan/perapian
- Blender bumbu hals, tambahkan kecap, aduk rata
- Celupkan daging ke dalam bumbu, panggang setengah matang, angkat
- Celupkan lagi ke dalam bumbu, dan panggang sampai maang, lakukan sampai semua sate matang, sisihkan
- Siapkan saos, campur semua bahan saos kacang sampai rata
- Celupkan atau sirami sate dengan saos kacang, sate siap di sajikan

### **Otak-otak bandeng**

#### **Bahan-bahan:**

1. 1 ekor ikan bandeng ukuran sedang, cuci bersih dan kerat/hilangkan sisiknya
2. 100 gram udang windu ambil dagingnya
3. Minyak untuk menggoreng
4. Garam dan penyedap rasa secukupnya
5. 1 telur untuk campuran adonan daging
6. 1 telur untuk menggoreng otak otak

### **Bumbu halus**

1. Santan secukupnya untuk memasak bumbu
2. 3 siung bawang putih
3. 5 siung bawang merah
4. 5 biji cabe merah
5. 3 biji cabe rawit
6. ½ sendok bubuk jintan
7. 1 sendok ketumbar
8. 5 biji kemiri
9. 3 ruas kencur
10. 3 lembar daun jeruk

### **Cara melepaskan bandeng dari kulitnya:**

1. Bersihkan kotoran dalam tubuhnya
2. Pukul-pukul bandeng secara perlahan, dengan palu kayu/uleman sampai daging ikan terlepas dari kulitnya (jangan sampai kulit robek)
3. Tekuk bagian ekor, sampai bagian ekor tegak dan terdengar suara tulang yang patah
4. Tarik tulang/duri ikan sehingga terlepas semua
5. Keluarkan daging dengan sendok/bisa juga di tekan perlahan dari bagian ekor terus ke depan hingga semua daging terlepas
6. Sisihkan kulitnya (perlu di ingat kepala ikan tidak boleh terlepas dari kulit)

### **Cara memasak**

- Masak bumbu dengan santan sampai semua santan habis/meresap ke dalam bumbu
- Campur daging bandeng, udang dan semua bumbu
- Blender semuanya sampai halus dan rata
- Tambahkan telur, garam, dan penyedap, aduk rata
- Masukkan campuran daging tersebut ke dalam kulit bandeng
- Kukus bandeng sampai matang, angkat
- Kocok lepas satu telur, celupkan otak otak yang sudah dikukus tadi
- Goreng sampai kecoklatan, angkat, siap di sajikan.