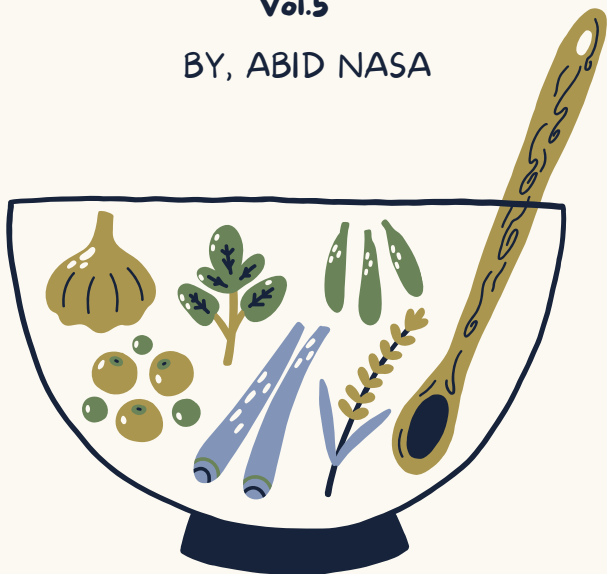


COOKING WITH CATTITUDE

Vol.5

BY, ABID NASA



ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude vol.5 E-Book



Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Terima kasih kerana terus menyokong Cooking with Cattitude! Kini, kita sudah sampai ke Vol. 5, dan Abid sangat teruja untuk berkongsi lebih banyak resipi istimewa yang mudah, sedap, dan penuh dengan cattitude!

Dalam edisi kali ini, Abid membawa pelbagai resipi yang sesuai untuk semua—daripada hidangan ringkas untuk hari sibuk, hinggalah kepada menu istimewa yang boleh memikat selera seisi keluarga. Seperti biasa, setiap resipi disusun dengan langkah yang mudah diikuti, berserta tip dan trik untuk memastikan masakan anda menjadi dengan sempurna.

Abid harap ebook ini dapat memberi inspirasi dan kemudahan dalam perjalanan memasak anda. Jangan lupa untuk berkongsi hasil masakan dan pengalaman anda—Abid sangat suka melihat kreativiti #cwcteam di dapur!

Selamat memasak dan teruskan berkarya dengan penuh cattitude!

AbidNasa
Cooking with Cattitude.

ISI KANDUNGAN

Bil.	Tajuk	M/S
1.	Kata Aluan	2
2.	Isi Kandungan	3-4
3.	Nasi Dagang	5
4.	Acar Timun	6
5.	Gulai Ikan Tongkol	7
6.	Golden Crunchies	8
7.	Golden Caramel Crunch	9
8.	Nasi Arab Kabsah	10
9.	Sos Special dan Salad Kabsah	11
10.	Ikan Bakar Special	12
11.	Air Asam	13
12.	Ayam Maharani Special CWC	14
13.	Seri Ayu (Puteri Ayu)	15
14.	Nashville Hot Chicken Tenders	16
15.	Special Sauce Dan Minyak Pedas Nashville	17
16.	Semperit Susu Klasik	18
17.	Cheesekut CWC Best Seller	19
18.	Homemade Tomyam Paste	20
19.	Tomyam Goong Kaw	21

ISI K A N D U N G A N

Bil.	Tajuk	M/S
20.	Telur Dadar Thai (Crispy Khai Jiao)	22
21.	Tart Nenas Gulung	23
22.	Kuih Bakar Klasik	24
23.	Shell-Out Special	25
24.	Sotong Goreng Tepung Special	26
25.	Kek Puding Karamel	27
26.	Nasi Kerabu CWC	28
27.	Ayam Goreng Simple	29
28.	Roti Khurasan	30
29.	Roti Khurasan BigMac	31
30.	Bandung Cincau Legend	32
31.	Biskut Kelapa Nostalgia	33
32.	Nasi Goreng Halia Padu	34
33.	Mee Goreng Telur Express	35
34.	Mee Sup Simple	36
35.	Rendang Daging Special	37
36.	Kuah Lodeh CWC	38
37.	Penutup	39

NASI DAGANG



BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi Dagang

- 4 cawan beras wangi (rendam 8-9jam)
- 1 cawan beras pulut (rendam 8-9jam)
- 2 cawan santan pekat atau 1 ½ santan kotak (300ml)
- 2 cawan santan cair (½ kotak santan campur dengan air menjadi 500ml)
- 2 sudu besar halba
- 2 inci halia
- 3 biji bawang merah kecil
- 3 sudu kecil garam
- 2 sudu besar gula

CARA-CARA

1. Campur beras wangi thai dan beras pulut (pilihan). Kalau dah guna beras wangi tak perlu tambah beras pulut tapi kalau guna beras biasa wajib tambah beras pulut. JIKA MASAK SECARA KUKUS rendamkan campuran beras dan pulut lebih kurang 8-9 jam.
2. Kemudian cuci beras wangi dan pulut. Kemudian panaskan air dalam periuk kukus. Bila dah panas, Toskan air dan masuk beras dalam loyang pengukus. Boleh juga kalau nak alas beras dengan daun pisang
3. Buat lubang antara beras. Boleh buat satu lubang besar di tengah atau banyak-banyak lubang. Untuk wap naik ke atas, untuk beras dan pulut masak sempurna.
4. Kukus anggaran 20 minit. Api besar.
5. Halia potong halus macam mancis dan hiris bawang merah kecil.
6. Bancuhan santan pekat, masukkan garam dan gula. Kacau sehati. Ketepikan seketika.
7. Untuk santan cair, campurkan 1/2 kotak santan kecil dengan air sehingga menjadi 500ml bersamaan 2 cawan.
8. Selepas 20minit beras di Kukus. Pindah nasi dalam bekas / mangkuk besar.
9. Tuang santan cair dan arungkan (kacau) sehati dengan nasi.
10. Tambah halba dan sambung arung.
11. Halia nasi dah kering, masukkan balik nasi dalam loyang pengukus dan buat lobang di tengah dan sambung kukus anggaran 20 minit.
12. Selepas 20 minit, pindah semula nasi dalam mangkuk besar tadi.
13. Masukkan hirisan bawang, halia dan santan pekat. Arung sampai nasi kering dan serap semua kelembapan dari santan. Jika pakai santan kotak wajib tambah 2 sudu besar minyak masak untuk hasil yang berkilat. Gaul rata.
14. Pindah masuk/simpan nasi dalam bekas aluminium (petua untuk lambatkan nasi basi).
15. Tekan dan ratakan permukaan nasi. Tutup dan biarkan nasi rehat anggaran 15-20 minit.
16. Sedia untuk di hidangkan.

NOTA

- Boleh masak nasi Dagang dengan pressure cooker. Tak perlu rendam lama, 15-30minit. Tak rendam pun boleh. Kemudian masukkan beras dalam periuk PC. Kemudian masukkan air (bancuhan santan cair). Setkan pressure cooker 'rice' pada 4-5minit. Atau HP5. Tombol hala pada pressure.
- Dah siap masak selama 4-5 minit, keluarkan wap. Kemudian masukkan halba, hirisan bawang, halia dan santan pekat. Arung sampai nasi kering dan serap semua kelembapan dari santan. Boleh rasa dan suaikan dengan citarasa. Kemudian set pressure cooker pada steam dan tombol pada steam juga. Selama 5minit.
- Dah siap masak, tekan keep warm biar nasi rehat seketika. Siap.

ACAR TIMUN



BAHAN-BAHAN

- 1 batang timun
- ½ batang lobak merah
- ½ bawang besar
- 1 tangkai cili besar
- 1 tangkai cili padi
- Sedikit garam
- 1-2 sb gula
- Cuka makan/ perahan lemon

CARA-CARA

1. Cuci bersih semua sayur.
2. Timun potong memanjang potongan mancis dan buang bahagian tengah.
3. Lobak merah, buang kulit dan potong mancis juga.
4. Hiris nipis bawang besar, cili merah dan cili hijau.
5. Masukkan ke semua bahan yang telah dipotong dalam mangkuk.
6. Perasakan dengan gula, garam dan cuka makan.
7. Kacau sebati dan simpan dalam peti sejuk seketika untuk semua bahan sebati dan rasa dari cuka menyerap ke dalam acar.

NOTA

GULAI IKAN TONGKOL



BAHAN-BAHAN

Bahan Rebus Ikan

- 1 kg ikan tongkol
- 1 cawan air asam jawa (1sb pes)
- 3 ulas bawang putih
- ½ inci lengkuas
- 3 keping asam keping
- 1 sudu kecil garam
- Air secukupnya

Bahan Gulai

- ½ sb halba
- 1 biji bawang besar
- 4 biji bawang merah kecil
- 4 ulas bawang putih
- ½ inci lengkuas
- 1 inci halia
- 1 ketul kunyit hidup
- 3 sb rempah gulai
- Santan dari 1 biji kelapa ATAU 2 kotak santan (kecil)
- 3 senduk cili kisar (boleh kurangkan jika tak nak pedas)
- Air rebusan ikan
- 2 sudu besar gula nisan/ 1 ketul gula melaka (saiz kecil 50gm)
- 2 keping asam keping
- 8-10 tangkai cili padi
- 2 sb kerisik
- Garam secukup rasa
- Sedikit air

CARA-CARA

Cara Rebus Ikan

1. Basuh ikan dengan air bancuhan asam jawa. Kemudian bilas dengan air.
2. Potong kasar bawang putih dan lengkuas
3. Masukkan ikan tongkol, asam keping, bawang putih dan lengkuas ke dalam periuk.
4. Masukkan air agak-agak tenggelam, garam dan rebus anggaran 15-20 minit atau sampai ikan masak.
5. Bila ikan dan masak, asingkan ikan dan air rebusan. Air rebusan simpan untuk dimasak dalam kuah gulai.

Cara Masak Gulai

1. Potong kasar bawang merah besar, bawang merah kecil, bawang putih, lengkuas, halia, kunyit hidup dan masukkan dalam pengisar. Kemudian masukkan sedikit air dan kisar halus.
2. Untuk rempah gulai boleh guna Cap Bunga Rose atau Adabi. Bancuh rempah dengan sedikit air dan kacau sehati.
3. Panaskan minyak, tumis bahan kisar dan biji halba. Masak sampai bahan kisar garing dan pecah minyak. Warna akan sedikit gelap.
4. Masukkan cili kisar dan kacau sampai sehati.
5. Masukkan sedikit air rebusan ikan dan bancuhan rempah gulai. Kemudian tumis sampai kering dan pecah minyak
6. Tambah air 2 kali dan ulang masak sampai bahan tumisan kering garing.
7. Masukkan gula nisan/gula melaka dan kacau sampai garing.
8. Bila dah garing, masukkan santan dan asam keping kemudian masak sampai kuah mendidih.
9. Seterusnya, masukkan semua air rebusan ikan dan perasakan dengan garam.
10. Bila gulai dah mendidih lebih kurang 8minit, masukkan kerisik dan reneh sampai minyak naik ke atas.
11. Masukkan ikan tongkol yang telah di rebus dan masak lagi anggaran 10 minit biar lauk dan ikan betul betul sehati. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
12. Bila dah mendidih tabur cili padi dan tutup api. Tutup periuk sekejap untuk buat teknik RESTING. Siap.

NOTA

GOLDEN CRUNCHIES



BAHAN-BAHAN

- 5 cawan cornflakes (150gm)
- $\frac{1}{4}$ cawan madu (85gm)
- $\frac{1}{4}$ cawan mentega (60gm)
- 1 $\frac{1}{2}$ sudu besar gula kastor (15gm)
- Ceri atau manik tabur (untuk hiasan)
- Paper cup secukupnya

CARA-CARA

1. Panaskan oven (preheat) pada suhu 150°C selama lebih kurang 10minit. Api atas bawah dan off kipas jika boleh untuk memastikan suhu lebih stabil.
2. Dalam mangkuk yang bersesuaian (pastikan guna bekas yang tahan panas) ramas kasar cornflakes supaya lebih mudah dimuatkan ke dalam papercup nanti.
3. Cairkan mentega dalam periuk kecil dengan api perlahan, kemudian masukkan madu dan gula kastor. Kacau hingga gula larut dan campuran sebatu.
4. Tuangkan campuran mentega, madu, dan gula yang telah dicairkan ke dalam mangkuk berisi cornflakes. Gaul rata menggunakan spatula atau sendok kayu sehingga semua kepingan bersalut sempurna.
5. Sudukan campuran ke dalam paper cup dan padatkan sedikit jika perlu supaya tidak mudah berderai setelah siap dibakar.
6. Hiaskan setiap cup dengan potongan ceri atau taburan manik mengikut citarasa masing masing.
7. Bakar di dalam ketuhar pada suhu 150°C selama kira-kira 10-15 minit sehingga biskut menjadi sedikit keemasan. mengikut kapasiti oven masing masing.
8. Keluarkan biskut dari ketuhar dan sejukkan sepenuhnya di atas redai (cooling rack). Pastikan semua lapisan madu dan mentega mengeras dahulu untuk mengekalkan tekstur rangup.
9. Simpan biskut di dalam bekas kedap udara bagi mengekalkan kesegaran. Boleh letak kertas minyak atau tisu dapur di bahagian bawah jika perlu menyerap lebih minyak. Siap

NOTA

GOLDEN CARAMEL CRUNCH



BAHAN-BAHAN

- 800gm cornflakes
- 2 Cawan gula kastor (400gm)
- 1 Cawan whipped cream (240gm)
- 1 Cawan mentega (butter) (250gm)
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil essen vanila (Jika suka)
- Kekacang (badam/pecan jika suka)

CARA-CARA

1. Cairkan gula dalam periuk/kuali dengan api paling perlahan, Tak perlu kacau dengan senduk. Goyang-goyangkan periuk/kuali sahaja sehingga gula larut sebat, dan mendapat warna amber yang cantik. Hati-hati jangan sampai terlalu gelap. Nanti karamel akan pahit.
2. Bila gula dah cair sepenuhnya, masukkan whipped cream. Masukkan sedikit demi sedikit. Kacau sehingga sebat dan buat sehingga habis.
3. Kemudian, masukkan mentega, essen vanila dan garam. Kacau hingga semua bahan campuran sebat.
4. Biarkan dididh selama 2-3minit sehingga menjadi karamel pekat. Pastikan karamel kering air.
5. Seterusnya, terus tuangkan campuran karamel yang telah dicairkan ke dalam mangkuk berisi cornflakes. Kemudian cepat cepat gaul rata menggunakan spatula atau senduk kayu sehingga semua kepingan bersalut sempurna.
6. Kemudian boleh tuang atas tray untuk anginakan Atau sejukkan.
7. Atau boleh sudukan ke dalam paper cup. Ikut citarasa masing masing ya.
8. Sejukkan sepenuhnya di atas redai (cooling rack). Pastikan cornflakes mengeras dahulu untuk mengekalkan tekstur rangup.
9. Simpan biskut di dalam bekas kedap udara bagi mengekalkan kesegaran. Boleh letak kertas minyak atau tisu dapur di bahagian bawah jika perlu menyerap lebih minyak. Siap

NOTA

- *PASTIKAN karamel cukup pekat sebelum di tuang ke dalam cornflakes.*
- *Boleh sejukkan dalam chiller selama 20minit.*
- *Boleh bakar dalam oven selama 5-10minit pada suhu 150c.*

NASI ARAB KABSAB



BAHAN-BAHAN

Bahan Homemade Rempah Kabsah:

- 6 biji pelaga
- ½ sudu besar cengkih
- 1 sudu besar lada hitam
- 2 sudu besar biji ketumbar
- 1 sudu besar jintan manis
- 1 sudu besar serbuk cili
- ½ sudu besar serbuk kunyit

Bahan nasi dan ayam:

- 2 sudu besar rempah kabsah
- ¼ cawan minyak masak
- 1 sudu besar minyak sapi
- 1 batang kayu manis
- 2 kuntum bunga lawang
- 6 ulas bawang putih
- ½ biji bawang holland
- 2 tangkai cili hijau
- Sedikit daun ketumbar
- 1 sudu besar pes tomato paste ATAU 2 sudu besar puri tomato
- 1 ½ ekor ayam (potong 12/ jgn potong kecil)
- 4 cawan beras basmathi (rendam 15minit-45minit)
- 6 cawan air
- Pewarna oren atau saffron (jika suka)
- 1 kiub pati ayam
- Garam secukup rasa
- 2 sudu besar minyak sapi
- Taburan badam atau gajus (jika suka)
- Kismis

CARA-CARA

Cara Rempah Kabsah

1. Sangai lada hitam, biji ketumbar, jintan manis, pelaga dan cengkih sehingga naik bau.
2. Kisar kering bahan sangai tadi sehingga halus.
3. Masukkan serbuk cili dan serbuk kunyit. Kacau semua bahan sehingga sebati.

Cara Masak Nasi dan Ayam

1. Panaskan minyak masak dan minyak sapi. Kemudian tumis kulit kayu manis, bunga lawang serta bawang putih sehingga naik bau.
2. Seterusnya masukkan bawang holland dadu, hirisan cili hijau dan daun ketumbar. Kacau sehingga semua bahan sebati dan nampak sedikit kekuningan, tambah pes tomato/puri tomato, rempah kabsah dan sedikit air untuk elak rempah hangit kalau kering sangat.
3. Masukkan ayam, kemudian kacau sehingga ayam bersalut rempah tumis dan masak sehingga separuh masak. Tutup kualiti/periuk. Set api sederhana perlahan. Lebih kurang 5minit.
4. Kemudian, masukkan air, pewarna oren atau saffron jika suka dan pati ayam (chicken stock/kiub). Reneh ayam dalam anggaran selama 20 minit. Tutup periuk/kuali. Api sederhana perlahan.
5. Seterusnya boleh perasakan dengan garam secukup rasa.
6. Masukkan beras basmathi yang telah di rendam awal dan gaul sebati. Kemudian masukkan kismis. Kacau dan reneh sehingga agak kering diatas api sederhana. Kemudian boleh tutup dan masak nasi sehingga masak. Set api perlahan.
7. ATAU pindahkan semua bahan nasi dan ayam ke dalam periuk nasi dan sambung masak seperti masak nasi biasa.
8. Siap masak, letakkan permukaan nasi dengan minyak sapi. PASTIKAN MASA INI DAH TUTUP API. Biarkan nasi rehat seketika. Tutup periuk/kuali. Biar nasi kering dan ringan.

NOTA

SOS SPECIAL DAN SALAD KABSABH



BAHAN-BAHAN

Bahan Sos Special Nasi Arab (Harrah)

- 8 tangkai cili padi
- 5 ulas bawang putih
- 2 tangkai cili merah
- 1 biji tomato
- Daun ketumbar
- Jus lemon (perahan dari 1 biji lemon untuk sos dan salad)
- Gula
- Garam

Bahan Salad Kabsah

- 1 batang timun
- 1 biji tomato
- ½ biji bawang holland
- Daun ketumbar
- Serbuk lada hitam
- Gula
- Garam
- Jus lemon (perahan dari 1 biji lemon untuk sos dan salad)

CARA-CARA

Cara Sos Special Kabsah

1. Kisar kasar cili padi, bawang putih, cili merah, tomato dan daun ketumbar.
2. Tambah jus lemon, gula dan garam secukup rasa. Gaul sekata bahan. Suaikan dengan citarasa. Siap

Cara Salad Kabsah

1. Cuci bersih timun, tomato, bawang holland dan daun ketumbar.
2. Potong dadu timun, tomato dan bawang holland.
3. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan potongan dadu timun, tomato, bawang holland, daun ketumbar, serbuk lada hitam, garam dan gula.
4. Tambah jus lemon dan gaul sekata semua bahan. RASA dan suaikan dengan citarasa.
5. Simpan dan sejukkan dalam peti sejuk seketika untuk hasil yang lebih segar. Siap.

NOTA

IKAN BAKAR SPECIAL



BAHAN-BAHAN

Bahan Pes Ikan Bakar

- 3 sudu besar pes kari Ikan CWC
- 1 biji bawang besar
- 2 biji bawang merah kecil
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- ½ inci lengkuas
- 1 batang serai
- 1 ketul kunyit hidup
- ½ inci belacan bakar
- 4 sudu besar cili kisar
- 1 inci gula melaka
- 1 sudu besar pes asam jawa
- Garam secukup rasa
- 1 ekor ikan siakap
- Sedikit garam
- Serbuk kunyit
- Daun pisang

CARA-CARA

1. Bersihkan ikan dan belah dua, belah ikan dari belakang atau bahagian atas (butterfly cut)
2. Potong tulang rusuk ikan dan pastikan bahagian perut jangan belah, buang isi perut selepas belah dua.
3. Bahagian kepala potong 2 dari belakang. Buang insang dan cuci bersih.
4. Sisik ikan tidak perlu di buang supaya hasil ikan bakar yang lebih cantik hasilnya. Kalau buang pun tak apa. Ketepikan.
5. Hiris kasar halia, lengkuas, serai, bawang merah kecil, bawang putih, bawang besar dan kunyit hidup.
6. Masukkan dalam pengisar bahan hiris kasar, belacan bakar dan air separuh tenggelam. Kisar halus kesemua bahan.
7. Kemudian campurkan bahan kisar dengan PES KARI IKAN CWC. Kacau sehingga semua bahan sebat.
8. Lumur sebat. ikan dengan garam dan serbuk kunyit. Ketepikan dulu.
9. Panaskan minyak dan tumis bahan kisar halus. Tambah sedikit air.
10. Masak sampai pecah minyak dan garing sedikit.
11. Masukkan cili kisar dan kacau sebat.
12. Masukkan gula melaka.
13. Selepas 10minit gula dah larut dan semua bahan sebat. ikan masukkan air asam jawa, garam dan serbuk perasa kalau suka.
14. Bila tumisan dah pecah minyak dan pekat berkilat, boleh tutup api dan pindah masuk bekas. Sejukkan sebelum lumur atas ikan.

Cara bakar ikan:

1. Lapik kuali dengan daun pisang. Masukkan ikan bahagian bersisik sebelah bawah.
2. Tutup tudung kuali dan masak sampai ikan separuh masak anggaran 10 minit.
3. Sapukan pes atas ikan.
4. Bila dah siap ratakan, tutup tudung kuali dan masak atas api perlahan sampai ikan masak.
5. Selepas jus/air ikan dah keluar dan isi ikan nampak dah masak, kuatkan api dan teruskan masak anggaran 5 minit supaya bahagian bawah ikan terbakar sedikit baru sedap makan. Siap.

NOTA

AIR ASAM



BAHAN-BAHAN

- 1 biji bawang besar
- 1 biji tomato
- 4 tangkai cili padi
- 1 inci belacan bakar
- 2 sudu besar pes asam jawa
- Gula secukup rasa
- Garam secukup rasa
- 1 sudu kecil sebuk perasa (jika suka)
- Jus limau kasturi secukupnya
- Sedikit air
- Sedikit kicap

CARA-CARA

1. Hiris kasar bawang besar, tomato, cili padi (kalau nak kurang pedas boleh campur cili merah besar).
2. Masukkan semua bahan potong tadi dalam mangkuk.
3. Masukkan sekali belacan bakar, air asam jawa, gula, garam, serbuk perasa kalau suka. Masukkan jus limau kasturi/limau nipis.
4. Gaul dah ramas sebati kesemua bahan dengan jari jemari.
5. Masukkan sedikit air dan sedikit kicap. RASA dan suaikan dengan citarasa.
6. Gaul sebati dan siap untuk dihidang.

NOTA

AYAM MAHARANI SPECIAL CWC



BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam (potong kecil)
- 1 pek PES KARI AYAM CWC (200GM)
- 2 sudu besar cili kisar (jika nak versi yang pedas)
- 2 sudu besar tepung jagung
- 1 sudu besar sos tiram
- 1-2 sudu besar pes asam jawa
- 3 biji bawang merah
- 1 inci halia
- 3 ulas bawang putih
- 2 batang cili hidup
- Kacang panjang secukupnya
- 4 tangkai cili kering
- 1 tangkai daun kari
- ½ sudu kecil serbuk kunyit
- Garam secukup rasa
- Gula jika suka

CARA-CARA

1. Potong kecil ayam. Kemudian lumurkan ayam dengan PES KARI AYAM CWC. Masukkan sedikit garam dan serbuk kunyit.
2. Seterusnya, masukkan tepung jagung dan gaul rata supaya tepung sebat di seluruh ayam. Perap seketika. 15minit
3. Kemudian potong Kacang panjang.
4. Hiris bawang merah, bawang putih, halia dan cili merah. Ketepikan.
5. Gunting cili kering tidak terlalu pendek.
6. Dalam kuali, panaskan minyak masak secukupnya. Gorengkan cili kering sehingga garing. Angkat dan tuskan.
7. Kemudian, gorengkan daun kari sedikit garing. Angkat dan tuskan.
8. Seterusnya, masukkan bahan hiris dan sos tiram. Tumis sehingga naik bau.
9. Bila dah naik bau, masukkan cili kering dan sedikit air. Tumis sehingga kering dan pecah minyak.
10. Masukkan perapan ayam dan kacau sekata. Kemudian masukkan pes asam jawa, seterusnya, perasakan dengan garam dan gula.
11. Masak sehingga air ayam kering serta pecah minyak. SET API SEDERHANA.
12. Masukkan kacang panjang dan hirisan cili merah. Gaul sebat.
13. Sebelum tutup api, masukkan cili kering dan daun kari yang telah di goreng awal tadi.
14. Gaul sehingga semua bahan sebat. Siap.

NOTA

SERI AYU (PUTERI AYU)



BAHAN-BAHAN

Bahan Lapisan Kelapa:

- 2 cawan kelapa parut
- 1 sudu besar tepung ubi (menimbun)
- 1 sudu kecil garam halus

Bahan Lapisan Hijau:

- 2 biji telur saiz A
- 1 cawan (200g) gula kastor
- 1 sudu kecil ovalette (menimbun)
- 1 sudu kecil pewarna hijau
- ¼ cawan (60ml) jus pandan
- ¾ cawan (190ml) santan kotak
- 1 ½ cawan (190g) tepung gandum
- ½ cawan (60g) tepung jagung
- 1 sudu kecil serbuk penaik (baking powder)
- 3 helai daun pandan dan sedikit air

CARA-CARA

Cara Lapisan Kelapa:

1. Oles/sapu sekata acuan dengan minyak masak.
2. Gaul kelapa parut dengan tepung ubi dan garam halus.
3. Masukkan adunan kelapa parut dalam acuan, tekan sehingga padat ke dalam acuan.
4. Kukus kelapa parut selama 10 minit. Untuk pastikan kelapa masak dan tidak berderai.

Cara Lapisan Hijau

1. Kisar halus daun pandan dengan air.
2. Tapis jus daun pandan.
3. Masukkan santan kotak pada jus daun pandan.
4. Untuk bahan kering, ayak tepung gandum, tepung jagung dan serbuk penaik.
5. Dengan mixer adunkan telur dan gula kastor sehingga kembang serta menjadi adunan berwarna kuning pucat pada speed paling laju. Lebih kurang 4minit.
6. Tambah ovalette dan sambung adun sehingga adunan menjadi putih dan pekat pada speed paling laju. Lebih kurang 4-5minit.
7. Masukkan pewarna hijau jika suka, kemudian masukkan juga bancuhan santan dan pandan secara berselang-seli dengan bahan ayak. Kacau. Kesemua bahan sekejap sahaja. Jangan overmix. Boleh kacau dengan teknik kaup balik sahaja.
8. Masukkan ke dalam piping bag dan paip masuk ke dalam acuan kelapa parut. Isi Penuh-penuh acuan ya.
9. Kukus lebih kurang dalam 15 minit atau sehingga kuih naik kembang.
10. Dah siap boleh keluarkan dan sejukkan.
11. Boleh di frozenkan selepas kuih sejuk sepenuhnya.

Cara Frozen Kuih Seri Ayu:

1. Biarkan Sejuk Sepenuhnya - Pastikan kuih benar-benar sejuk sebelum disimpan untuk elak pemeluwapan (condensation) yang boleh menyebabkan kuih jadi lembik.
2. Susun dalam Bekas Kedap Udara - Susun kuih dalam satu lapisan dalam bekas kedap udara atau plastik ziplock. Kalau perlu lapisan tambahan, selitkan kertas parchment antara lapisan supaya kuih tak melekat antara satu sama lain.
3. Label Tarikh - Tulis tarikh simpan supaya tahu tempoh penyimpanan. Kuih seri ayu boleh tahan 1-2 bulan dalam freezer.

Cara Defrost & Panaskan Semula:

1. Keluarkan dari freezer dan biarkan pada suhu bilik selama 30-60 minit sebelum dimakan.
2. Kalau nak rasa lebih lembut, boleh kukus semula selama 3-5 minit untuk mengembalikan kelembapan kuih.

NOTA

- Boleh terus guna 2 cawan tepung gandum tanpa tepung jagung
- Boleh juga guna tepung kek.
- Jika telur saiz B ATAU C guna 3 biji.
- Boleh pukul/adun dengan handmixer atau standmixer.

NASHVILLE HOT CHICKEN TENDERS



BAHAN-BAHAN

Bahan Perapan:

- 500g dada ayam (dipotong panjang)
- 1 cawan buttermilk atau 2 sudu besar Plain Yogurt
- 1 sudu kecil serbuk bawang putih
- ½ sudu kecil garam
- 1 sudu kecil serbuk cili
- 1 sudu besar sos cili

Bahan Salut Tepung:

- 1 ½ cawan tepung gandum
- ½ cawan tepung jagung
- 1 sudu kecil garam
- ½ sudu kecil serbuk bawang putih
- ½ sudu kecil serbuk cili
- ½ sudu kecil paprika
- ½ sudu kecil serbuk cayenne
- 1 biji telur + 2 sudu besar susu

CARA-CARA

Cara Perapan

1. Potong dada ayam mengikut citarasa.
2. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan semua bahan di atas.
3. Gaul sebati dan perapkan sekurang-kurangnya minima 30 minit (sebaiknya 2-4 jam)

Cara salut dan goreng

1. Salut ayam dalam tepung. Kemudian celup dalam telur, kemudian celup semula dalam tepung. Tekan sedikit supaya lebih banyak tepung yang terlekat dan hasilnya lebih crispy.
2. Goyangkan dada ayam untuk membuang lebihan tepung yang tidak melekat.
3. Panaskan minyak pada suhu 170-180°C, kemudian goreng 5-7 minit hingga golden brown.

NOTA

SPECIAL SAUCE DAN MINYAK PEDAS NASHVILLE



BAHAN-BAHAN

Bahan Minyak Pedas Nashville (Hot Oil Glaze):

- ½ cawan minyak gorengan ayam (ambil dari minyak goreng tadi)
- 2 sudu besar serbuk cili
- 1 sudu kecil paprika
- 1 sudu kecil cayenne pepper (nak lebih pedas, tambah lagi!)
- 1 sudu besar madu atau gula perang
- ½ sudu kecil lada hitam
- ½ sudu kecil garam

Bahan Special Sauce Nashville:

- ½ cawan mayonnaise
- ¼ cawan Greek yogurt atau sour cream
- 1 sudu besar honey
- 1 sudu kecil mustard (Dijon atau biasa)
- ½ sudu kecil sos cili (boleh tambah kalau nak extra kick)
- ½ sudu kecil serbuk bawang putih
- Sedikit jus lemon (sekitar ½ sudu kecil, laraskan ikut citarasa)
- Garam dan lada hitam secukup rasa

CARA-CARA

Cara Buat Minyak Pedas:

1. Ambil minyak gorengan ayam (panas-panas) campur dengan semua bahan minyak pedas.
2. Campur & kacau semua bahan dalam mangkuk besar.
3. Celup ayam dalam minyak pedas ni.
4. Boleh letak atas roti putih & pickle untuk vibe original Nashville. Siap

Cara Buat Special Sauce Nashville:

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk kecil.
2. Gaul hingga sebati dan teksturnya menjadi halus (smooth)
3. Cuba rasa; tambah garam, lada atau jus lemon jika perlu untuk mendapatkan keseimbangan manis, masam, dan pedas yang sesuai.
4. Biarkan sos dalam peti sejuk selama 15-30 minit supaya rasa lebih padu dan seimbang.

NOTA

- *Nak lebih smoky? Tambah serbuk smoked paprika dalam minyak pedas.*
- *Nak tahap pedas gila? Letak extra cayenne + ghost pepper powder.*

SEMPERIT SUSU KLASIK



BAHAN-BAHAN

- 500g tepung jagung
(mungkin tak guna semua, letak sedikit-sikit)
- 250g mentega/margerin
- ½ cawan (150g) susu pekat
- Ceri/chocolate chips (untuk hiasan)

CARA-CARA

1. Gris loyang dengan mentega dan lapik dengan kertas pembakar.
2. Di dalam mangkuk, lenyekan mentega/margerin dengan senduk. Keadaan mentega masih sejuk lagi tau, tapi lembut.
3. Kemudian, masukkan susu pekat dan adunan secara perlahan. Tak perlu kacau kuat kuat, santai santai sahaja sehingga sebatu.
4. Bila semua bahan dah sebatu, masukkan tepung jagung sedikit demi sedikit dan uli adunan sehingga mendapat bancuhan yang lembut. Boleh gaul dengan tangan. Sebab nak rasa bancuhan tepung. **TAK PERLU HABISKAN TEPUNG JAGUNG. CUKUP SEKADAR BANCuhan LEMBUT DAN MUDAH UNTUK DI TEKAN. DOH JUGA TIDAK MELEKAT DI TANGAN.**
5. Masukkan adunan ke dalam acuan nozzle dan terapkan biskut diatas loyang.
6. Kemudian hiaskan dengan potongan ceri/choc chips. Kemudian rehatkan dalam anggaran ½ jam (30minit) aginkan di bawah kipas.
7. Panaskan oven dalam 10minit, set oven api atas bawah dan bakar biskut pada suhu 160° selama 20 minit atau 15 minit jika saiz biskut kecil.
8. Kemudian, sejukkan sepenuhnya sebelum simpan dalam bekas yang kedap udara. Siap.

NOTA

- *Jika bancuhan terlalu lembut tambahkan tepung sedikit. Jika keras tambah sedikit Marjerin/butter dan gaul rata. Boleh dapat 120 biji.*

CHEESEKUT CWC BEST SELLER



BAHAN-BAHAN

- Buttercup 1 cawan (250gm)
- Cream cheese $\frac{3}{4}$ cawan (200gm)
- Gula kastor 2 cawan- Boleh kurangkan kepada 1 $\frac{1}{2}$ cawan.
- Tepung gandum 2 cawan (250gm)
- Vanilla esen 2 sudu kecil
- Choc chip $\frac{1}{2}$ cawan
- Chocolate cookies crumbs secukupnya

CARA-CARA

Cara Adunan:

1. Masukkan buttercup, cream cheese (suhu bilik) dan kemudian masukkan gula dalam mixing bowl.
2. Pukul sehati sehingga gula hancur secukupnya dan kembang dengan mixer lebih kurang 5min. Speed laju.
3. Masukkan esen vanilla. Gaul sehati.
4. TAK PERLU GUNA MIXER. Masukkan choc chip. Gaul sehingga sehati.
5. Masukkan tepung. Guna teknik kaup balik sahaja. Gaul sehingga sehati.
6. Masukkan adunan tepung dalam piping bag. Gunting hujung tping bag tidak terlalu besar.
7. Picit adunan ke atas loyang sekali picit. Tekan adunan bersama cookies crumbs. Pastikan adunan tidak terlalu besar selepas di tekan, nanti akan kembang selepas bakar di dalam oven.

Cara Bakar:

1. Panaskan oven 160c-170c ikut oven. Api atas bawah. OFF KIPAS JIKA BOLEH
2. Bakar cookies selama 5-7minit setiap side. Kemudian tukar atas bawah.
3. Warna cookies tidak terlalu pucat dan tidak terlalu gelap bila siap di bakar.
4. Sejukan sepenuhnya sebelum di simpan dalam bekas kedap udara.

NOTA

HOMEMADE TOMYAM PASTE



BAHAN-BAHAN

- 4 biji bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 3 batang serai
- 3 inci lengkuas
- 2 inci halia
- 3 biji cili hidup (cili besar merah)
- 6 helai daun limau purut
- 15-20 tangkai cili kering
- 1 sudu besar udang kering
- 2 sudu besar pati asam jawa
- 1 ½ sudu besar serbuk ketumbar
- 3 sudu besar sos ikan Thai
- 2 sudu besar gula nisan atau gula melaka (ketukan dahulu)
- sedikit air jika perlu
- ½ cawan minyak masak

CARA-CARA

1. Potong kasar bawang merah kecil dan bawang putih.
2. Serai, buang bahagian keras dan ambil bahagian yang lembut kemudian hiris nipis.
3. Buang kulit lengkuas dan halia, kemudian potong halus.
4. Cili merah jika ada potong kasar juga.
5. Daun limau purut di buang tulang tengah
6. Cili kering di gunting kemudian direbus atau rendam dan buang biji.
7. Udang kering perlu di rendam seketika dan toskan.
8. Masukkan bahan yang di potong kasar tadi ke dalam pengisar, cili kering, udang kering, halia, lengkuas, daun limau purut, serai, bawang dan cili merah. Kemudian masukkan pati asam jawa dengan sedikit air.
9. Kisar bahan-bahan tadi sehingga betul-betul halus.
10. Panaskan minyak dan tumiskan kesemua bahan kisar halus tadi kemudian masak sehingga pecah minyak dan warna bertukar menjadi sikit gelap.
11. Bila dah pecah minyak, masukkan serbuk ketumbar, sos ikan Thai dan gula melaka/nisan. Boleh juga guna gula perang. Gaul sehingga semua sebat.
12. Bila semua bahan dah sebat, tutup api. Tunggu sejuk sepenuhnya kemudian boleh simpan dalam botol/bekas yang bersesuaian.
13. Simpan dalam peti ais. Boleh tahan 2 minggu.
14. Untuk tahan lebih lama boleh bekukan, akan tahan berbulan-bulan.

NOTA

TOMYAM GOONG KAW



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 10 ekor udang segar
- 2 biji tomato
- 1 liter air
- 2 hirisan akar ketumbar (Cuci bersih)
- 1 inci lengkuas
- 2 batang serai
- 2-3 helai daun limau purut
- 4 sudu besar pes tomyam
- 10 tangkai cili padi
- cendawan tiram
- hirisan batang ketumbar
- ¼ biji bawang holland
- 1 sudu besar sos ikan Thai
- sedikit garam
- ¼ cawan susu cair atau susu full cream atau santan
- ½ ketul kiub pati ayam
- 3-5 biji perahan limau nipis
- hirisan daun ketumbar

CARA-CARA

1. Serai di ketuk atau hiris menyerong.
2. Lengkuas di hiris nipis.
3. Cili padi, buang tangkai dan belah tengah (hujung sahaja).
4. Tomato belah 4 atau ikut citarasa.
5. Bawang holland di hiris tidak terlalu nipis.
6. Ketumbar di potong akar dan simpan. Hiris nipis daun dan batang ketumbar di asingkan.
7. Perah dan ambil jus limau nipis.
8. Udang di trim sedikit sesunggut dikepala udang, buang kulit tengah, bahagian ekor biarkan dan belah bahagian belakang kemudian buang tali hitam. Otak udang tidak di buang. Rasa tomyam akan lebih kaw.
9. Dalam periuk bersesuaian, tuang air.
10. Seterusnya masukkan akar ketumbar, lengkuas, serai dan daun limau purut. Masak sampai mendidih.
11. Kemudian masukkan paste tomyam. Kacau sehati.
12. Masukkan cili padi, cendawan tiram, batang ketumbar, bawang holland dan sos ikan. Kacau sehati.
13. Kemudian masukkan udang.
14. Perasakan dengan garam dan masukkan tomato.
15. Seterusnya tambah susu cair dan kiub pati ayam. Kacau sehati sehingga mendidih.
16. Dah mendidih, dan semua bahan masak sempurna. Boleh tutup api dan masukkan perahan jus limau nipis. Taburkan hirisan daun ketumbar. Siap.

NOTA

TELUR DADAR THAI (CRISPY KHAJ JIAO)



BAHAN-BAHAN

- 3 biji telur (size A/B)
- 2 sudu kecil sos ikan
- ¼ biji limau nipis
- Minyak masak yang sedikit banyak
- Penapis (Jika nak guna)

CARA-CARA

1. Dalam Mangkuk, pecahkan telur.
2. Kemudian masukkan sos ikan. Pukul telur sehingga sebati dan kembang.
3. Seterusnya, titiskan 4-5 perahan limau. Kemudian pukul sehingga semua bahan sebati.
4. Dalam periuk/kulai panaskan minyak pada medium heat.
5. Bila dah nampak sedikit asap, boleh tuang masukkan telur menggunakan penapis.
6. Setkan api pada perlahan tidak terlalu kuat. Biarkan telur masak 2-3minit sehingga golden brown. Kemudian terbalikkan.
7. Masak lagi 2-3minit.
8. Dah siap boleh angkat dan tuskan minyak.
9. Siap.

NOTA

TART NENAS GULUNG



BAHAN-BAHAN

- 250g (1 cawan) mentega/margerin
- 375g (3 cawan) tepung gandum
- 60g (½ cawan) tepung jagung
- 20g (2 sudu besar) tepung kastad
- ½ sudu kecil garam
- 2 biji kuning telur
- 2 sudu besar susu pekat
- 14g (1 sudu besar) gula kastor

Bahan lain:

- Inti nenas (beli di Kedai bakery cari yang GRED AAA)

Bahan sapuan telur:

- 2 biji kuning telur
- 2 sudu besar minyak
- Sedikit pewarna kuning

CARA-CARA

Cara Adunan:

1. Mula mula, ayak tepung gandum, tepung jagung dan tepung kastard kemudian masukkan sedikit garam. Ketepikan.
2. Seterusnya, masukkan susu pekat ke dalam bekas mentega yang telah lembut dan kacau sehati bahan.
3. Masukkan kuning telur, gula kastor dan bahan ayak tepung sedikit demi sedikit sambil digaul sehati sehingga adunan menjadi cukup lembut
4. Selepas adunan doh siap, tekan adunan memanjang menggunakan acuan diatas loyang.
5. Susun inti nenas yang telah siap di gantel awal dan gulung perlahan-lahan sehingga doh bercantum kemudian potong doh. Kemaskan bahagian tepi dan ulang sehingga siap kesemuanya.

Cara Sapuan Telur:

1. Pecahkan telur dan ambil kuning telur sahaja. Kemudian pukul sehingga sehati.
2. Kemudian masukkan minyak dan sedikit pewarna jika suka. Kacau sehati.
3. Sapukan satu per satu tart. Buat sehingga habis.
4. Panaskan oven pada suhu 160c. Api atas bawah. Off kipas jika boleh. Seterusnya bakar selama 25-30 minit. Bergantung jenis oven masing-masing.
5. Sejukkan sepenuhnya tart nenas gulung yang telah dibakar dan kemudian, boleh disusun kedalam bekas kedap udara. Siap

NOTA

- *Tepung dimasukkan ke dalam adunan sehingga adunan menjadi doh yang lembut. Jika doh menjadi terlalu lembik, tambah tepung gandum sedikit demi sedikit. TAPI, jika doh keras, tambah mentega/margerin dan adun sehingga doh menjadi lembut.*

KUIH BAKAR KLASIK



BAHAN-BAHAN

Bahan Jus Pandan:

- 1 cawan air (250gm)
- 5 helai daun pandan

Bahan Kuih bakar:

- 2 cawan tepung gandum (250gm)
- 1 cawan gula putih (200gm)
- ½ sudu kecil garam
- 2 ¼ cawan santan (563ml)
- 3 biji telur
- 2 sudu besar marjerin
- sedikit pewarna hijau
- sedikit minyak
- bijan secukupnya untuk taburan

CARA-CARA

Cara Jus Pandan:

1. Potong kasar daun pandan, kisar halus bersama air untuk hasilkan 1 cawan jus pandan.
2. Tapis jus pandan dan ketepikan.

Cara Bakar:

1. Panaskan oven kepada suhu 170°C, api atas bawah.
2. Kemudian masukkan tepung gandum, gula putih, garam, santan, jus pandan, telur, majerin dan pewarna hijau ke dalam pengisar. Kisar halus dan tapis.
3. Jika guna acuan bunga kembang, tuang sedikit minyak dalam acuan kemudian panaskan atas api seketika.
4. Bila minyak dah panas, tabur bijan dan biarkan sehingga bijan bertukar menjadi warna sedikit perang. Tuang adunan hampir ¾ penuh acuan. Tabur lagi bijan di atas permukaan sebelum dibakar.
5. Jika guna Loyang biasa, oleskan loyang dengan margarin kemudian boleh terus tuangkan adunan. Kemudian taburkan bijan.
6. Bakar selama 40-45 minit atau sehingga permukaan kuih bakar pandan menjadi warna perang. Jika saiz loyang besar perlu tambah masa 20-25minit untuk membakar.
7. Cucuk dengan lidi, kalau lidi bersih bila di keluarkan maksudnya kuih dah masak. Jika tidak sambung bakar.
8. Sejukkan sebelum dipotong.

NOTA

- Pada 10 minit terakhir, kuatkan oven kepada suhu 190-200°C supaya permukaan kuih cepat menjadi perang dan sedikit garing.

SHELL-OUT SPECIAL



BAHAN-BAHAN

Bahan Kisar:

- 2 biji bawang merah besar
- 4 biji bawang merah kecil
- 6 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 15 tangkai cili kering ATAU 5 sudu besar cili kisar
- 1 sudu besar udang kering

Bahan lain:

- 1 biji Lemon
- 1 biji limau nipis

Bahan untuk di rebus:

- Air secukupnya
- Garam secukup rasa
- 2 batang jagung
- 1 batang karot
- Sayur brokoli
- 1 kilo ketam
- 1 kilo lala
- ½ kilo udang

Bahan sambal special:

- 1 cawan minyak masak
- 3 ketul mentega (80g)
- 1 batang serai
- 2 tangkai daun kari
- 1 ½ sudu besar serbuk kari ATAU 3 SUDU BESAR PASTE KARI IKAN CWC
- 2 sudu besar sos tiram
- 4 sudu besar sos cili
- ½ sudu besar pati asam jawa
- Sedikit gula
- Garam jika perlu

CARA-CARA

Cara Kisar:

1. Lemon belah 2, satu untuk perahan dan satu untuk hiasan, hiris nipis untuk hiasan. Limau nipis potong dan ketepikan.
2. Potong kasar bawang merah besar, bawang merah kecil, bawang putih dan halia.
3. Udag kering basuh bersih dan tos kering, boleh ganti dengan belacan kalau suka.
4. Gunting dan rendam cili kering dalam air panas sampai cili lembut. Kalau ada cili kisar boleh guna terus.
5. Masukkan hirisan bawang, halia, cili kering, udang kering dan sedikit air dalam blender.
6. Kisar halus kesemua bahan. Ketepikan seketika.

Prep bahan Seafood:

1. Cuci dan belah dua ketam.
2. Udag di trim kepala dan misai. Kalau nak belah belakang pon boleh.
3. Untuk lala bilas sikit dengan air.
4. Potong bulat sotong dan bahagian kepala korek buang bahagian tengah gigi. Toskan kering air.
5. Bersihkan kerang dan rebus dengan sedikit air anggaran ½ cawan dan hirisan bawang merah kecil dan bawang putih.
6. Tutup periuk dan masak anggaran 10-15 minit atau sampai kerang masak.

Cara Rebus:

1. Cuci bersih dan potong brokoli, jagung dan carrot. Boleh tambah sayur lain jika suka.
2. Panaskan air dalam periuk besar, masukkan garam lebih sedikit pun tak apa. Seterusnya rebus jagung sehingga jagung kekuningan cantik. Kemudian masukkan carrot. Rebus sehingga lembut.
3. Kemudian bila air dah mendidih masukkan brokoli dan celur 15-20 saat sahaja.
4. Angkat brokoli dan rendam dalam air sejuk untuk hentikan proses merebus. Brokoli akan nampak segar dan warna hijau tidak berubah.
5. Angkat jagung dan carrot. Ketepikan.
6. Tambah sedikit serbuk lada hitam dalam air rebusan jika suka.
7. Masukkan ketam dan celur sampai kulit ketam bertukar warna merah. Angkat dan toskan air. Tak lama anggaran 1 minit.
8. Seterusnya celur lala, dan kupang. Angkat bila isi lala dan kupang dah masak, sehingga semua cengkerang terbuka.
9. Masukkan udang dan celur udang sampai kulit udang bertukar warna merah. Jangan terlalu lama takut udang keras.
10. Air rebusan simpan, jangan buang.

Cara Masak Shellout:

1. Panaskan minyak dan mentega.
2. Masukkan serai yang dititik dan daun kari. Kacau sampai naik bau. Masukkan bahan kisar, serbuk kari atau paste kari ikan cwc dan sedikit air rebusan tadi.
3. Masak sampai kering dan pecah minyak. Ulang proses tumisan 2-3 kali.
4. Tambah air rebusan dan masak lagi sampai kering.
5. Masukkan gula, pati asam jawa, sos tiram, sos cili dan sedikit lagi air rebusan. RASA. Jika perlu tambah garam dan suaikan dengan citarasa.
6. Kacau dan renehkan sambal dalam 10 minit.
7. Masukkan semua seafood yang dah celur tadi termasuk kerang.
8. Gaul sekata kesemua bahan.
9. Tutup api dan perah sedikit jus lemon.
10. Hidang kesemua shell out atas meja bersama sayur, sotong goreng, hirisan lemon dan nasi panas.

NOTA

SOTONG GORENG TEPUNG



BAHAN-BAHAN

Bahan Perap:

- 10 ekor sotong
- ½ sk garam
- ½ sk lada sulah
- ½ sk lada hitam
- Sedikit perahan limau nipis
- 1 cwn tepung gandum/tepung bestari
- 1 cwn tepung jagung
- Sedikit garam
- 3 sudu besar adunan tepung (rujuk bawah)
- 1 biji putih telur
- Sedikit air

Bahan Adunan Tepung:

- 1 sk lada sulah
- ½ sk serbuk lada hitam
- ½ sb serbuk cili
- ½ sb serbuk kari
- 1 sudu kecil serbuk pati ayam

CARA-CARA

1. Perap sotong dengan garam, serbuk lada sulah, serbuk lada hitam dan perahan jus limau nipis (boleh ganti cuka atau jus lemon). Gaul sehati.
2. Dalam mangkuk berasingan masukkan tepung gandum, tepung jagung, garam, serbuk lada sulah, serbuk lada hitam, serbuk cili, dan serbuk kari dan serbuk pati sedap (atau kiub pati ayam).
3. Pecahkan telur dan ambil putih telur sahaja.
4. Dalam mangkuk lain, masukkan sedikit tepung adunan tadi, telur putih, dan sedikit air. Kacau sehati sehingga dapat adunan paste yang sederhana cair.
5. Masukkan sotong dalam adunan cair tepung tadi. Gaul sekata sotong.
6. Angkat sotong dan salut plak dengan adunan tepung kering.
7. Panaskan minyak dan goreng sotong. Pastikan minyak betul betul panas dan jangan goreng terlalu lama takut sotong liat.
8. Bila dah garing boleh angkat dan toskan minyak. Siap.

NOTA

KEK PUDING KARAMEL



BAHAN-BAHAN

Bahan Karamel:

- 3 sudu besar gula pasir
- ½ sudu kecil garam

Bahan Puding:

- 3 biji kuning telur SAHAJA
- 2 biji telur (kuning dan putih)
- ⅓ cawan krimer manis (105gm)
- 1 tin krimer sejat (390gm)
- 1 sudu teh esen vanilla
- 1 sudu besar gula perang (pilihan)

Bahan Meringue:

- 6 biji putih telur SAHAJA
- ½ sudu kecil garam
- 1 sudu kecil krim tartar
- ¾ cawan gula kastor (150gm)

Bahan Kek:

- 3 biji kuning telur SAHAJA (putih guna untuk meringue)
- ¼ cawan krimer manis (80gm)
- ½ cawan krimer sejat (125gm)
- ¼ cawan minyak masak/minyak jagung (56gm)
- 1 sudu teh esen vanilla
- 1 ½ cawan tepung gandum (194gm)
- 2 sudu teh serbuk penaik (10gm)

CARA-CARA

Cara Karamel:

1. Sediakan loyang bulat 9 inci, masukkan gula pasir dan panaskan di atas api sederhana kecil. PAKAI SARUNG TANGAN ATAU PEGANG GUNA KAIN YA. Loyang akan panas. Berhati hati.
2. Sengetkan loyang untuk meratakan gula semasa mencair. Sesekali boleh goyang goyangkan loyang untuk cepatkan gula cair.
3. Taburkan garam dan biarkan gula bertukar perang keemasan.
4. Padamkan api dan ratakan karamel di dasar loyang.
5. Sejukkan dan ketepikan sehingga karamel mengeras.

Cara bancuhan puding:

1. Pecahkan 3 biji telur dan ambil kuning telurnya sahaja. Putih telur asingkan untuk meringue nanti. Kemudian campurkan dengan 2 biji telur penuh ke dalam satu mangkuk.
2. Kacau perlahan-lahan hingga sebati. Masukkan krimer manis, krimer sejat, esen vanilla, dan gula perang jika suka. Pastikan tidak terlalu kuat mengacau hingga berbuih, supaya puding tidak berongga. Ketepikan.

Cara buat meringue:

1. Mula-mula pastikan mangkuk dan pemutar tidak berminyak dan beralir sebelum memukul.
2. Putar putih telur bersama garam hingga terbentuk buih halus. Speed paling laju.
3. Masukkan krim tartar dan teruskan putar.
4. Tambah gula sedikit demi sedikit sambil putar hingga mencapai tahap 'stiff peak'. Bancuhan meringue tidak jatuh jika diterbalikkan.
5. Ketepikan seketika.

Cara buat kek dan bakar:

1. Dalam mangkuk, putar dengan mixer kuning telur, krimer manis, krimer sejat, minyak, dan esen vanilla hingga sebati.
2. Dalam mangkuk lain, ayak tepung gandum bersama serbuk penaik.
3. Kemudian ayak dan masukkan campuran tepung ke dalam adunan puding tadi sedikit demi sedikit, dan kacau perlahan.
4. Seterusnya, kaup balik adunan meringue masuk ke dalam bancuhan kek secara berperingkat hingga sebati. TAK PERLU gunakan pemutar elektrik lagi.
5. Bahagikan adunan mengikut jumlah warna yang diinginkan, dan tambah pewarna ikut citarasa.
6. Panaskan oven pada suhu 160c selama 10minit. Api atas bawah.
7. Kemudian ambil adunan puding dan tapiskan masuk ke dalam loyang karamel yang telah keras.
8. Ambil 2-3 sudu besar adunan kek warna pertama, tuang perlahan di tengah loyang. Jangan risau adunan akan terapung.
9. Ulang dengan warna-warna lain secara selang-seli sehingga habis.
10. Letakkan loyang kek ke dalam loyang lebih besar untuk kaedah 'water bath'. Letakkan dan bakar kek di rak paling bawah.
11. Tuang air panas setinggi 1/3 loyang kek. Bakar pada suhu 160°C selama 1 jam 30 minit. Selepas 30 minit pertama, tutup permukaan dengan loyang lain supaya tidak hangus. Buka semula sebelum 15 minit terakhir.
12. Tusukkan kek dengan lidi ke dalam kek. Jika bersih, kek sudah masak.
13. Rehatkan kek selama 30 minit. Kek akan mengecut sedikit di tepi.
14. Ambil pisau dan sisipkan di keliling loyang dan terbalikkan kek di atas pinggan dengan berhati-hati. Boleh terus potong.
15. Sejukkan dalam peti ais sekurang-kurangnya 1 jam. Lagi lama disejukkan, lebih sedap.

NOTA

- Untuk bancuhan meringue memang tidak boleh ada langsung telur kuning ya.
- Boleh simpan lebihan kek dalam bekas kedap udara dan letakkan di dalam peti ais sehingga 3-4 hari.
- Untuk makan semula, boleh dihidang sejuk atau biarkan seketika pada suhu bilik.

NASI KERABU CWC

CARA-CARA

Cara Nasi Kerabu:

1. Rendam bunga telang dalam 1 cawan air panas selama 10-15minut. Kemudian tapis airnya. Pastikan dapat 1 cawan air.
2. Basuh bersih beras dan masukkan ke dalam periuk bersama serai, daun limau purut, garam, air bunga telang dan air biasa.
3. Masak seperti biasa di dalam periuk nasi.

Cara Rebusan Ikan:

1. Cuci ikan sehingga bersih. Masukkan ke dalam periuk atau kuati.
2. Masukkan air sehingga menutupi ikan.
3. Masukkan asam keping dan garam.
4. Rebus sehingga ikan masak lebih kurang 10-15minut.
5. Angkat dan asingkan isi ikan dengan tulang.

Cara Sambal Kelapa:

1. Ikan yang telah rebus dan ambil isinya. Ramas sehingga hancur. Kemudian ketepikan seketika.
2. Sangai kelapa parut hingga keperangan. Api perlahan. Kacau selalu untuk elak hangit. Ketepikan seketika.
3. Kisar kering atau tumbuk halus bawang merah, bawang putih, belacan dan gula melaka.
4. Kemudian boleh tumbuk atau ramas dengan tangan kelapa parut yang telah di sangai bersama isi ikan, bahan kisar, garam dan lada hitam.
5. Gaul dengan tangan untuk hasil yang lebih sebat. Gaul dengan tangan untuk hasil yang lebih sebat.
5. Boleh keringkan bancuhan tadi seketika di atas kuati dengan api perlahan.

Cara Tumis Sambal:

1. Kisar semua bahan kisar sehingga halus. Panaskan minyak. Tumis bahan kisar.
2. Masukkan gula melaka, daun limau purut dan serai. kacau sekejap.
3. Masukkan juga perasa garam secukupnya. Terus kacau hingga pecah minyak.
4. Masukkan santan, air dan asam keping, teruskan kacau. Kalau masih pekat tambah air panas. Biarkan sambal tumis mendidih hingga naik minyak, kacau sekali sekala supaya tidak hangit.
5. Bila sambal tumis dah naik minyak ke atas dengan cantik boleh matikan api. Kuah tumis biar ada rasa masin masin sikit. Kuah tumis juga sedap disediakan lebih awal dan mesti agak pekat. Kalau nak makan pagi, disediakan disebelah malamnya.

Cara Sambal Cili dan Budu:

1. Kisar kasar atau tumbuk cili padi dan bawang putih, gula dan sedikit air.
2. Kemudian, campurkan dengan budu dan perahkan jus limau.

Cara Ulam-ulaman:

1. Hiris halus kesemua ulam ulaman kecuali taugeh.
2. Gaul semua ulam dan ketepikan.

Cara Solok Lada:

1. Kisar semua bahan sehingga halus.
2. Kemudian ramas kesemua bahan, gaul biar sebat. Masukkan perasa garam, gula secukupnya dan sedikit air perahan limau nipis. Gaul sebat.
3. Lada di bersihkan dan di belah. Sumbat inti ke dalam lada hingga siap.
4. Boleh lapik periuk menggunakan daun pandan jika suka, susun solok lada ke dalam periuk.
5. Tuangkan santan di setiap permukaan Lada. Tutup periuk Kukus dengan api perlahan hingga kering dan solok lada kelihatan lembut dan masak. Lebih kurang 10-15minut.



BAHAN-BAHAN

Bahan Nasi Kerabu:

- 4 cawan beras basmati
- 5 cawan air
- 1 Cawan air rebusan bunga telang
- 2 batang serai (dikukus)
- 4 helai daun limau purut
- 10-12 kuntum bunga telang atau pewarna biru asli
- 1 sudu kecil garam

Rebusan Ikan Untuk Sambal Kelapa dan Solok Lada:

- 6 ekor ikan kembung/nelayang/sardin
- 4 keping asam gelugur
- Sedikit garam
- Air

Bahan Sambal Kelapa:

- 2 cawan kelapa parut (disingai)
- 2 biji bawang merah (dikisar)
- 5 ulas bawang putih (dikisar)
- 1 sudu kecil belacan (dikisar)
- 1 sudu besar gula melaka (dihancurkan)
- 5 ekor ikan kembung/nelayang/ikan sardin
- Garam secukup rasa
- 1 sudu kecil lada hitam

Bahan Sambal Tumis:

- 15 tangkai cili kering
- 10 biji bawang merah kecil
- 15 ulas bawang putih
- 1 batang serai
- 2 inci halia

Bahan Lada:

- 4 helai daun limau purut
- 2 batang serai dikukus
- 50gm gula melaka
- 2 cawan keping
- Garam secukupnya
- Air sebanyak sukatan santan
- 70 lg santan segar (100ml)
- Minyak masak

Bahan Sambal Cili & Budu:

- 10 biji cili padi
- 2 ulas bawang putih
- 2 sudu besar budu
- 1 biji limau nipis (perah jus)
- 70 sudu kecil gula
- Sedikit air

Ulam-ulaman:

- Kubis
- Kacang panjang
- Daun kemar
- Taugeh
- Bunga kantan
- Timun

Bahan Solok Lada:

- 10 biji cili hijau (besar)
- Air perahan limau nipis
- Garam secukup rasa
- Gula secukup rasa
- Sedikit santan segar atau 1/4 cawan santan kental

NOTA

AYAM GORENG SIMPLE



BAHAN-BAHAN

Bahan Rendam (Wet Brine)

- 1kg ayam (boleh guna bahagian peha dan kepak)
- 1 sudu besar garam
- 1 sudu besar gula
- Air Sejuk

Bahan goreng ayam

- 2 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu besar tepung seberguna atau tepung beras
- Garam secukup rasa
- Minyak masak (deep fry)
- Daun kari (jika suka)
- 3 biji bawang merah (hiris- Jika suka)
- Air

CARA-CARA

Cara Rendam (Wet Brine)

1. Cuci bersih ayam.
2. Rendam ayam dengan air sejuk, gula dan garam.
3. Pastikan ayam tenggelam. Rehatkan dalam chiller selama minima 2 jam atau semalaman.

Cara Goreng Ayam:

1. Tuskan ayam yang telah di rendam. Bilas bersih.
2. Kemudian lumurkan dengan kunyit. Lebihkan sedikit.
3. Masukkan garam dan tepung.
4. Kemudian masukkan sedikit air. Gaul sehati. Pastikan salutan ayam nipis sahaja. Tak perlu tebal.
5. Panaskan minyak. Set api sederhana. Goreng guna teknik deep fry. Goreng selama 10-15minit sehingga ayam golden brown. Balik setiap 3-4minit. Tutup periuk atau kualiti untuk hasil yang juicy di dalam dan crunchy di luar.
6. Angkat dan tuskan ayam. Siap.

NOTA

ROTI KHURASAN



BAHAN-BAHAN

Bahan Inti daging:

- 200gm daging cincang
- 5 ulas bawang putih (cincang)
- 1 biji bawang holland (cincang)
- 3 sudu besar pes kari kambing CWC ATAU 2 sudu besar serbuk kari
- ½ sudu kecil pes asam jawa
- 1 sk garam ATAU serbuk perasa
- Sedikit gula
- ¼ sudu kecil serbuk lada hitam
- Sedikit air
- Sedikit minyak

Bahan Roti khurasan:

- Roti burger
- Mentega/margerin
- Mayonnaise
- Inti daging
- Kulit popia
- Slice cheese
- Sos cili secukupnya
- Sedikit air

CARA-CARA

Cara Inti Daging:

1. Dalam kuali, panaskan minyak. Kemudian tumiskan bawang putih dan bawang holland sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan daging cincang. Masak sehingga air daging keluar.
3. Seterusnya masukkan pes kari, asam jawa, lada hitam, gula, garam dan sedikit air. Gaul sehingga semua bahan sebati dan suaikan dengan citarasa.
4. Masak sehingga air daging kering. Tutup api.
5. Angkat dan ketepikan.

Cara Buat Roti Khurasan:

1. Belah 2 roti burger.
2. Kemudian sapukan mentega di keseluruhan permukaan roti.
3. Satu bahagian lagi boleh sapukan mayonnaise.
4. Seterusnya letakkan inti daging ikut citarasa nak banyak mana.
5. Kemudian tambahkan cili sos atas inti daging.
6. Untuk rasa yang lebih mewah letakkan kepingan cheese di atas sos cili. Kemudian tutup dengan roti burger satu lagi.
7. Ambil kulit popia dan letakkan roti di tengah-tengah dan balutkan roti. Guna air untuk lekatkan kulit popia dengan kemas.
8. Panaskan minyak. Pastikan minyak betul2 panas. Dah panas, setkan api sederhana.
9. Kemudian goreng roti sehingga bertukar warna golden brown. Lebih kurang 15 saat setiap side. Kalau belum garing tambah lagi sedikit masa menggoreng. Angkat dan tuskan.

NOTA

ROTI KHURASAN BIG MAC



BAHAN-BAHAN

Bahan sos big mac:

- ½ cup mayonnaise
- 2 sudu besar yellow mustard
- 1 sudu besar sos tomato
- 2 sudu besar sos cili
- Secubit garam (jika perlu)
- Sedikit bawang holland (cincang)
- 3 Biji pickle (cincang)

Bahan daging big mac:

- 200gm daging cincang
- 3 ulas bawang putih (cincang)
- 1 biji bawang holland (cincang)
- ½ sudu kecil lada hitam
- 1 sudu kecil garam
- Sos big mac
- Sedikit minyak

CARA-CARA

Cara bancuh sos Big Mac:

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk.
2. Gaul sebati. Ketepikan

Cara Inti Big Mac:

1. Dalam kuali, panaskan minyak. Kemudian tumiskan bawang putih dan bawang holland sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan daging. Masak sehingga air daging keluar.
3. Seterusnya masukkan lada hitam dan garam. Gaul sehingga semua bahan sebati.
4. Masak sehingga air daging kering. Tutup api.
5. Kemudian masukkan sos bigmac. Kacau rata supaya semua sos sebati dengan daging tadi.
6. Angkat dan sejukkan seketika

Cara Roti Khurasan:

1. Belah 2 roti burger.
2. Kemudian sapukan mentega di keseluruhan permukaan roti.
3. Satu bahagian lagi boleh sapukan mayonnaise.
4. Seterusnya letakkan inti big mac ikut citarasa nak banyak mana.
5. Kemudian tambahkan cili sos dan sos mustard atas inti big mac.
6. Untuk rasa yang lebih mewah letakkan kepingan cheese di atas sos Kemudian tutup dengan roti burger tadi.
7. Ambil kulit popia dan letakkan roti di tengah-tengah dan balutkan roti tadi. Guna air untuk lekatkan kulit popia dengan kemas.
8. Panaskan minyak. Pastikan minyak betul2 panas. Dah panas, setkan api sederhana.
9. Kemudian goreng roti sehingga bertukar warna golden brown. Lebih kurang 15saat setiap side. Kalau belum garing tambah lagi sedikit masa menggoreng. Angkat dan tuskan.

NOTA

BANDUNG CINCAU LEGEND



BAHAN-BAHAN

- 4-5 sudu besar sirap ros
- 1 cawan susu cair (boleh guna susu sejat untuk rasa lebih lemak)
- 1 cawan susu pekat manis (laraskan ikut kemanisan yang diinginkan)
- 500ml air
- Ais batu secukupnya
- ½ cawan cincau (dipotong kecil)
- 2 sudu besar selasih (rendamkan)

CARA-CARA

1. Dalam jug besar, campurkan sirap ros, susu cair, dan susu pekat manis.
2. Masukkan air sejuk dan ais batu. Kacau hingga sebati.
3. Tambahkan cincau yang telah dipotong dan masukkan sekali biji selasih.
4. Kacau rata dan hidangkan.

NOTA

- Untuk lebih creamy, tambah sedikit susu segar.
- Untuk lebih aroma wangi, tambahkan beberapa titis esen vanilla atau rose.

BISKUT KELAPA NOSTALGIA



BAHAN-BAHAN

- 250gm (2 cawan) tepung gandum
- 1 sudu kecil serbuk penaik (baking powder)
- 2 biji kelapa parut fresh (yang putih)
- 130-140gm (1 ½ cawan) kelapa kering- Timbang selepas di sangai
- ¼ sudu kecil garam
- 150gm gula kastor (¾ cawan)
- 180gm majerin ATAU butter (¾ cawan)
- 1 biji kuning telur size A ATAU B
- 1 sudu kecil esen vanila

CARA-CARA

1. Dalam kuali sangai kelapa parut sehingga ringan dan kekuningan. Sangai pada api perlahan dan kerap kacau untuk elak hangit. Bila dah naik bau dan warna kelapa dah bertukar sedikit keperangan, rangup dan berderai itu tanda dah boleh angkat dan sejukkan.
2. Dalam bowl, ayakkan tepung gandum bersama baking powder. Ketepikan.
3. Dalam bowl lain, timbang majerin dan gula kastor. Kacau sehati sehingga warna bertukar kepada kuning pucat. Kemudian pecahkan telur. Ambil kuningnya sahaja.
4. Masukkan kuning telur ke dalam bancuhan tadi. Kacau sehati.
5. Seterusnya masukkan esen Vanila untuk bau yang lebih harum.
6. Kacau sehati semua bahan.
7. Seterusnya boleh tambah garam. Kacau sehingga sehati.
8. Kemudian, masukkan sedikit demi sedikit bahan ayak tadi ke dalam bancuhan. Gaul guna teknik kaup balik sahaja.
9. Gaul sehingga semua bahan sehati. Keadaan doh memang agak lembut.
10. Seterusnya, Timbang kelapa kering selepas di sangai. Masukkan kelapa kering ke dalam bancuhan. Gaul sehati.
11. Bancuhan biskut memang agak lembut ya. **JANGAN TAMBAH TEPUNG.**
12. xRehatkan bancuhan biskut di dalam chiller seketika selama 15 Minit untuk memudahkan proses canai dan terap.
13. Selepas doh rehat, boleh panaskan oven selama 15 minit pada suhu 160c-170c. Api atas bawah. OFF kipas jika boleh.
14. Kemudian roll out (gelek) doh sehingga mendapat ketebalan yang tidak terlalu nipis dan tidak terlalu tebal. Jika terlalu nipis biskut akan cepat hangus. Jika terlalu tebal biskut tak rangup.
15. Kemudian terap dengan acuan yang di sukai. Kalau tak ada acuan boleh guna mulut cawan. Buat bentuk bulan sabit. Terap sehingga habis.
16. Susun biskut atas loyang. Kalau boleh alas dengan baking paper.
17. Elak guna tray berwarna hitam, sebab lebih menyerap haba. Elak juga letak di rak paling bawah semasa membakar.
18. Bakar biskut selama 15-20 minit atau sampai biskut nampak keperangan dah kira masak.
19. Sejukkan biskut sepenuhnya. Simpan dalam bekas kedap udara. Siap.

NOTA

- Boleh dapat 60pcs-70pcs
- Jika oven jenis yang panas turunkan suhu sedikit.

NASI GORENG HALIA PADU



BAHAN-BAHAN

- Cili kisar 5 sudu besar ATAU 8 tangkai cili kering
- 3 ulas Bawang putih
- 1 biji Bawang besar
- 3 inch Halia
- 1 biji telur
- Segenggam Ikan bilis (rendam)
- Sayur kobis/kacang panjang
- Gula secukup rasa
- Garam secukup rasa
- 4 Cawan nasi sejuk

CARA-CARA

1. Kisar cili kering, bawang besar, bawang putih, halia dan ikan bilis.
2. Panaskan minyak, kemudian tumiskan semua bahan kisar. Tumis sehingga cili pecah minyak.
3. Kemudian, pecahkan telur. Gaul sebati.
4. Seterusnya, masukkan garam dan gula sedikit.
5. Masukkan sayur jika ada. Gaul sehingga semua bahan sebati.
6. Kemudian masukkan nasi. Gaul rata sehingga semua bahan sebati. Rasa dan suaikan dengan citarasa. Siap.

NOTA

- Sedap makan bersama telur mata dan keropok keping.
- Nak pedas boleh lebihkan cili kering. Boleh juga buat versi cili padi.
- Potong timun pun sedap juga.

MEE GORENG TELUR



BAHAN-BAHAN

- 1 pek / 450gm mee kuning
- 3-4 ulas bawang putih
- 2 biji bawang merah kecil
- 3 sudu besar cili kisar ATAU 6 tangkai cili kering.
- 2 sudu besar sos tiram
- 3 sudu besar sos tomato
- ¼ cawan sos cili
- Kicap manis secukupnya
- 1 sudu besar kicap pekat karamel
- 2-3 biji telur
- 1 biji tomato
- ½ sudu besar serbuk seasoning (jika suka)
- Sayur sawi
- Taugeh secukupnya
- 1 sudu kecil lada sulah
- Sedikit air, jika suka mee basah
- Limau nipis

CARA-CARA

1. Hiris atau kisar bawang putih dan bawang merah. Jika guna cili kering kisar sekali.
2. Potong kasar tomato dan sayur sawi. Ketuk batang sawi.
3. Bilas sikit mee kuning biar hilang bau kapur.
4. Panaskan minyak dan tumis bawang sampai kekuningan.
5. Masukkan cili kisar dan masak sampai garing.
6. Masukkan sos tiram, sos tomato, sos cili, kicap pekat manis dan batang sawi.
7. Bila dah layu, masukkan telur dan biarkan telur keras sikit baru kita kacau.
8. Kemudian masukkan tomato, serbuk seasoning, air, kicap pekat caramel dan mee kuning.
9. Adjust ikut cita rasa, tambah kicap dan sos cili kalau kurang. Kalau suka mee goreng basah tambahkan sikit air.
10. Last sekali masukkan daun sawi, taugeh dan serbuk lada sulah.
11. Sedap di makan bersama Cili kicap pedas manis Ebook 3 (m/s 22) atau cili Jeruk Ebook 3 (m/s 23)

NOTA

- *ketuk pecah batang sawi masa potong bertujuan bila goreng akan mudah lembut dan juga mudah serap bahan-bahan tumisan, Jadi lebih berasa*

MEE SUP SIMPLE



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- Kubis cina
- Sawi
- Daun sup
- Cili padi
- 1 pek mee kuning
- 6-8 cawan air
- Sedikit serbuk lada sulah
- Sedikit serbuk lada hitam
- 1 kiub pati ayam
- 2 ketul ayam (dada)
- 2-4 biji telur ayam
- 1 biji bawang besar
- 3 ulas bawang putih
- 1/2 inci halia
- Bebola ikan & kek ikan (jika suka)
- Lobak merah
- Garam secukup rasa

Bahan rempah :

- 1 sudu kecil serbuk ketumbar
- 1 sudu kecil jintan putih
- 1/2 sudu kecil serbuk jintan manis
- 3 sekawan (1 kayu manis, 1 bunga lawang, 2 cengkih)
- **Boleh ganti bahan rempah dengan 1 sup bunjut
- ATAU 1 sudu besar serbuk rempah sup

CARA-CARA

Cara penyediaan bahan:

1. Hiris nipis bawang besar, bawang putih dan halia.
2. Lobak merah kupas kulit dan potong mengikut pilihan anda.
3. Untuk daun sawi, kobis cina dan daun sup asingkan daun dan batang. Potong kasar batang dan daun.
4. Fish ball, boleh belah dua atau letak terus sebiji-sebiji.
5. Fish cake hiris nipis.
6. Isi ayam asingkan tulang dan isi (tulang jangan buang sebab nak masak sekali masa reneh sup). isi ayam potong dadu.
7. Rempah serbuk, serbuk ketumbar, serbuk jintan putih, serbuk jintan manis.
8. Rempah 3 sekawan, kayu manis, bunga lawang, cengkih.
9. Kalau nak senang boleh ganti rempah tadi dengan sup bunjut atau rempah sup.

Cara masak:

1. Celur mee kuning dalam air panas anggaran 2-3 minit. Bila dah lembut, angkat dan bilas dengan air sejuk. Tapis kering dan ketepikan dulu.
2. Panaskan minyak dan tumis bahan hiris halus sampai layu dan naik bau.
3. Masukkan tulang dan isi ayam. Kacau sampai ayam separuh masak.
4. Masukkan semua rempah ratus dan rempah 3 sekawan tadi,
5. Masukan serbuk lada hitam, batang daun sup dan fish ball jika suka. Kacau sebat.
6. Masukkan air secukupnya.
7. Masukkan sayur-sayur yang keras macam lobak merah, batang sawi dan batang kobis cina.
8. Masukkan kiub pati ayam dan masak sampai mendidih.
9. Kemudian, tambah serbuk lada sulah, serbuk lada hitam, garam, dan fish cake (jika ada). Kacau sebat.
10. Pecahkan telur dan masukkan ke dalam sup.
11. Masukkan sayur bahagian daun, kubis cina, daun sawi dan cili padi.
12. Bila sup mendidih boleh masukkan mee kuning (tapi kalau nak makan lambat lagi boleh masukkan kemudian).
13. Tabur daun sup dan bawang goreng sebagai hiasan. Boleh tambah sedikit minyak bawang putih untuk lebih sedap.
14. Siap.

Cili Potong

Bahan:

- Cili padi
- Limau
- Kicap pekat manis

Cara:

- Potong cili padi halus-halus dan perah jus limau.
- Masukkan kicap dan kacau sebat.
- Sedia untuk dihidang

RENDANG DAGING SPECIAL



BAHAN-BAHAN

Bahan Kisar Halus:

- 7 biji bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 3 inci halia
- 2 inci kunyit hidup
- 2 inci lengkuas
- 3 batang serai
- 15-20 tangkai cili kering
- sedikit air

Bahan Sangai:

- 1 sudu besar biji ketumbar.
- 1 sudu kecil biji jintan putih.
- 1 sudu kecil biji jintan manis.

Bahan lain:

- 2 cawan minyak masak
- 1 kilo daging lembu
- 2 cawan santan cair (1 santan kotak kecil + 300ml air)
- 1 Cawan santan pekat ATAU 1 santan kotak kecil
- 1 keping asam keping (boleh lebihkan ikut citarasa)
- 3 sudu besar kerisik
- 2 helai daun kunyit
- 4 helai daun limau purut
- 2 batang serai
- gula nisan atau gula melaka secukup rasa
- garam secukup rasa

CARA-CARA

Cara Kisar:

1. Potong kasar bawang merah, bawang putih, halia, kunyit hidup, lengkuas dan serai.
2. Masukkan ke dalam blander bahan yang di potong kasar, air dan cili kering (telah direbus).
3. Kisar halus, jangan terlebih kisar. Pastikan masih ada serat. Ketepikan seketika.

Cara Sangai:

1. Sangai (goreng tanpa minyak) biji ketumbar, biji jintan putih dan biji jintan manis sampai garing atau sehingga naik bau.
2. Masukkan rempah tadi ke dalam lesung batu, tumbuk sehingga halus atau kisar halus. Ketepikan seketika.

Cara Persiapan:

1. Potong daging (arah lawan urat) kepada ketulan sederhana dalam 2 inci.
2. Buang tulang tengah daun kunyit kemudian gulung dan hiris nipis. Simpan dalam bekas bertutup untuk elakkan daun kering.
3. Hiris halus daun limau dan serai ketepikan.
4. Untuk dapat santan cair Jika guna santan kotak. 1 kotak santan kotak perlu campur dengan 300ml air. Kacau sebatu.

Cara Masak:

1. Panaskan minyak dan masukkan bahan kisar sehingga pecah minyak.
2. Masukkan daging.
3. Masukkan rempah yang telah dikisar dan kacau sedikit.
4. Masukkan santan cair. Boleh lebihkan air sehingga hampir penuh kuah.
5. Renehkan sehingga daging masak empuk. Akan ambil masa sedikit. Boleh tutup kuah untuk cepatkan proses ini. Set api sederhana.
6. Bila dah kering dan daging masak empuk, masukkan santan pekat .
7. Masukkan asam keping dan masak sehingga kuah pekat.
8. Kemudian masukkan kerisik dan hirisan daun kunyit.
9. Masukkan daun limau purut yang telah dibuang tulang tengah dan di hiris bersama serai.
10. Masukkan gula melaka atau gula nisan. Jika terlalu kering boleh tambahkan sedikit air.
11. Last sekali masukkan garam secukup rasa. Suaikan dengan citarasa. Siap.

NOTA

KUAH LODEH CWC



BAHAN-BAHAN

Bahan Kisar:

- 4 biji bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 2 ruas kunyit hidup
- 1 biji cili merah
- 2-3 sudu besar udang kering
- ½ inci halia
- ½ cawan air
- Sedikit air

(Kisar semua bahan di atas sehingga halus. Ketepikan.)

Bahan Goreng:

- 1 keping tempe
- 3 biji tahu
- Sedikit garam
- Sedikit serbuk kunyit
- Minyak masak

(Goreng tahu dan tempe. Ketepikan.)

Bahan Tumis:

- 2 batang serai
- ½ inci lengkuas
- Sedikit minyak masak

(Ketuk serai dan lengkuas.)

Bahan lain:

- 10 ekor udang (jika ada)
- 2 cawan santan cair (2 santan kotak tambah 500ml air)
- 1 cawan santan pekat ATAU 1 Santan kotak
- Kubis secukupnya
- 5 batang kacang panjang
- 1 biji terung
- ½ biji kecil sengkuang
- ½ batang lobak merah
- Fucuk
- Suun
- Garam secukupnya
- Sedikit gula jika perlu

CARA-CARA

1. Cuci bersih sayur dan potong semua mengikut citarasa.
2. Jika guna santan kotak, campurkan 2 kotak santan kecil dengan 500ml air.
3. Rendam fucuk dan suun dalam air sehingga lembut dan tuskan.
4. Dalam periuk panaskan minyak. Kemudian tumiskan bahan tumis dan bahan kisar.
5. Tumis sehingga air kering sedikit. Seterusnya masukkan lobak merah dan sengkuang.
6. Kemudian masukkan santan cair. Kacau sehingga semua bahan sebatu.
7. Masak pada api perlahan sehingga mendidih.
8. Bila dah mendidih, masukkan garam dan sedikit gula untuk seimbangkan rasa.
9. Kemudian masukkan tahu, tempe (dah goreng) kacang panjang, terung, fucuk dan suun.
10. Jika ada udang masukkan sekali. Kacau rata semua bahan.
11. Masak sehingga mendidih, boleh tambah air jika perlu.
12. Kemudian masukkan santan pekat dan kubis.
13. Kacau dengan kerap supaya kuah tidak pecah minyak sehingga mendidih. RASA dan suaikan dengan citarasa.
14. Didihkan seketika. Siap.

:Cadangan menu tambahan:

- Nasi impit
- Telur rebus
- Sambal ikan bilis
- Kuah kacang

P E N U T U P

Terima kasih kerana meluangkan masa untuk menjelajahi resipi dalam Cooking with Cattitude Vol. 5! Abid berharap setiap hidangan yang anda cuba bukan sahaja memuaskan selera tetapi juga memberi kegembiraan di dapur.

Memasak bukan sekadar menyediakan makanan, tetapi juga tentang berkongsi kasih sayang, mencipta kenangan, dan mengekspresikan kreativiti. Abid amat menghargai sokongan anda dan berbesar hati dapat menjadi sebahagian daripada perjalanan memasak anda.

Jangan lupa untuk terus berkongsi pengalaman dan hasil masakan dengan abid ya? Nantikan lebih banyak resipi menarik dalam edisi seterusnya.

Selamat memasak, dan teruskan memasak dengan penuh cattitude!

AbidNasa,
Cooking with Cattitude

