

Resep Serba Ayam

AYAM UDANG ASAM MANIS

BAHAN:

1 dada ayam, haluskan
150 gram udang, haluskan
50 gram tepung sagu
1 butir telur
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
2 sdt bumbu penyedap serba guna rasa ayam
3 siung bawang putih, cincang halus, tumis
1 buah nanas, potong menurut selera
100 gram kapri
Minyak goreng secukupnya



SAUS:

250 ml sari jeruk manis
3 sdm saus tomat
3 cm jahe, memarkan
1 sdm gula pasir
1 sdm cuka
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Bola ayam udang: campur ayam dan udang, aduk rata. Tambahkan dengan tepung sagu, telur, garam, merica, dan bumbu penyedap serba guna rasa ayam, aduk rata. Tambahkan tumisan bawang putih, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil adonan sesendok-sendok, bentuk bola dan goreng hingga cokelat keemasan, angkat, sisihkan.
3. Saus: campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula, dan cuka masak, didihkan. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, masak hingga mengental, tambahkan nanas, wortel, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan piring, taruh bola ayam udang, tuangkan saus dan isiannya. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Resep Serba Ayam

Ayam Panggang Pedas

Bahan :

- 1 ekor ayam, potong menjadi 16 bagian
- 2 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 3 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun pandan
- 10 sdm kecap manis
- 5 sdm minyak goreng
- Tumbuk kasar :
 - 350 gram cabai hijau besar
 - 15 buah cabai rawit hijau
 - 10 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
 - 1 sdt bumbu penyedap serba guna rasa ayam
 - 2 sdt air jeruk limau



Cara membuat ;

1. Cuci ayam hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Panggang ayam di atas bara api, setelah matang, memarkan, sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu tumbuk bersama serai, daun jeruk, jahe dan daun pandan hingga harum. Masukkan kecap rasa manis, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap.
4. Setelah matang, masukkan air jeruk limau, aduk rata, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk : 6 orang

Resep Serba Ayam

Asam-asam Pepes Ayam

Bahan:

1/2 ekor ayam, potong 10 bagian, goreng
3 sdm minyak goreng
5 cabai merah besar, iris
3 cabai hijau besar, iris
8 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
8 buah belimbing sayur
1 buah tomat, iris
5 lembar daun salam, iris
6 lembar daun jeruk, iris
200 ml santan dari 1 butir kelapa
2 butir telur, kocok lepas
1 sdt garam dan 1/2 merica bubuk
3 sdm kecap manis
16 cabai rawit merah



pelengkap : daun pisang dan lidi penyemat

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih sampai harum. Masukkan ayam goreng, aduk rata, masak sebentar, angkat.
2. Masukkan irisan belimbing sayur, tomat, daun salam, daun jeruk, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
3. Ambil selemba daun, isi dengan 2 potong ayam dan bumbu lainnya. Tambahkan 2 cabai rawit merah, bungkus bentuk tum, semat dengan lidi.
4. Kukus selama 20 menit, angkat.

Untuk : 8 bungkus

Resep Serba Ayam

Ayam Bungkus Saus Kecap

BAHAN:

2 dada ayam tanpa tulang
100 gr daging ayam, haluskan
100 gr udang cincang
1 siung bawang putih, cincang, tumis
1 kuning telur
2 sdm tepung sagu
1/2 sdt garam, 1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 putih telur
100 gr tepung roti



Saus:

1 sdm margarin
2 siung bawang putih, memarkan
4 sdm kecap manis
1 sdm bumbu pelezat cair serbaguna
1 sdt kecap inggris
1/2 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
50 ml air
3 sdm kacang polong

CARA MEMBUAT:

1. Potong dada ayam jadi dua bagian yang pipih.
2. Campur ayam cincang dan udang, aduk rata. Tambahkan tumisan bawang putih, kuning telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian.
3. Ambil satu potong dada ayam, olesi dengan satu bagian adonan ikan. Celupkan ke dalam putih telur lalu lumuri dengan tepung roti, sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam sampai kecokelatan, angkat.
5. Saus: panaskan 1 sdm minyak sisa menggoreng, tambahkan margarin, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan kecap manis, bumbu pelezat serbaguna cair, kecap inggris, garam, merica bubuk, dan air, lalu didihkan.
6. Masukkan kacang polong, masak sebentar, angkat.
7. Tuangkan saus di atas ayam goreng, sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk: 4 orang

Resep Serba Ayam

AYAM GORENG GURIH







BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong jadi 20 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 liter air
- Haluskan:
 - 10 siung bawang putih
 - 8 butir kemiri, sangrai
 - 2 sdm ketumbar, sangrai
 - 1 sdm garam
- Bumbu gurih:
 - 20 gr tepung sagu
 - 1 sdt baking powder
- Minyak goreng secukupnya

Pelengkap:

lalap sayuran dan sambal bajak: 3 buah cabai merah besar, 8 buah cabai rawit merah, dan 1 buah tomat, goreng hingga setengah tang, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt terasi matang dan 1/4 sdt garam, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1.		Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam, diamkan 15 menit, cuci bersih lagi, tiriskan. Rebus ayam bersama jahe, daun salam, dan bumbu halus. Masak ayam sampai lunak, gunakan api sedang, angkat. Tiriskan ayamnya, sisihkan kuahnya.
2.		Bumbu gurih: ambil kuah ayam sebanyak 500 ml, campur dengan tepung sagu, masak hingga mengental, angkat, dinginkan. Setelah dingin, tambahkan dengan baking powder, aduk rata, sisihkan.
3.		Panaskan minyak, goreng ayam hingga cokelat keemasan, angkat. Tuangkan bumbu gurih di atas ayam sesendok-sendok, goreng hingga kuning dan bersarang, angkat.
4.		Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal bajak.

Resep Serba Ayam

AYAM BAKAR KECAP

Bahan :

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 2 sdm air jeruk nipis dan 2 sdt garam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm minyak goreng
- Haluskan:
 - 3 cabai merah besar
 - 6 cabai rawit merah
 - 8 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 5 butir kemiri, sangrai
 - 3 cm kunyit
 - 1 sdt garam
- Olesan:
 - 2 sdm margarin, lumerkan
 - 7 sdm kecap manis



Cara membuat :

1. Cuci bersih ayam, lumuri air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu halus, tambahkan 2 sdm minyak goreng. Diamkan selama 30 menit.
3. Masak ayam bersama rendamannya, tambahkan lengkuas, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga ayam lunak, angkat.
4. Siapkan bara api, panggang ayam. Selama memanggang olesi dengan campuran margarin dan kecap manis. Panggang hingga berwarna agak gelap, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

Resep Serba Ayam

AYAM PANGGANG BUMBU GURIH

Bahan :

1 ekor ayam, potong 24 bagian
8 sdm kecap saus rendaman teriyaki, siap beli
1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
500 gram kentang kecil, kukus, kupas
2 batang wortel, kupas, potong menurut selera
150 gram jamur kancing belah dua
100 gram kacang polong
1/2 buah nenas potong bentuk kipas
3 sdm minyak zaitun
1 buah bawang Bombay, iris
250 ml krim kental
150 gram keju cheddar, parut
5 butir telur, kocok lepas
Taburan : peterseli atau seledri cincang



Cara membuat :

1. Siapkan wadah atau pinggan tahan panas yang berfungsi ganda sebagai wadah pemanggang dan wadah saji.
2. Ayam setelah dicuci bersih, tiriskan lumuri dengan saus rendaman teriyaki, garam, dan merica bubuk, aduk rata dan diamkan selama 15 menit.
3. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang Bombay, masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna , tambahkan krim kental, aduk rata.
4. Tuangkan tumisan kedalam wadah atau pinggan, masukkan kentang, wortel, jamur dan kacang polong tuangkan telur diatasnya dan taburi keju cheddar.
5. Panggang dalam oven selama 30 menit.
6. Sajikan hangat.

Untuk : 8 orang

Resep Serba Ayam

AYAM SUWIR PEDES

Bahan :

- 2 dada ayam, rebus matang, suwir kasar
 - 350 ml santan kental dari 1 butir kelapa
 - 5 lembar daun jeruk
 - 2 batang serai memarkan
 - 1 cm lengkuas memarkan
 - 2 lembar daun salam
 - 1 sdm air asem jawa
 - 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
 - 4 sdm minyak goreng
- Haluskan :
- 10 buah cabai merah
 - 10 siung bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 1 sdm gula jwa, sisir
 - 2 cm kencur
 - 1 sdt terasi matang



Cara membuat :

1. Ayam setelah direbus, suwir-suwir dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum masukkan santan, ayam suwir, daun jeruk, serai, lengkuas, salam, air asam, garam dan merica. Masak hingga bumbu mengering, angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi bungkus.

Untuk : 8 orang

Resep Serba Ayam

AYAM GORENG

Bahan :

- 1 ekor ayam kampung potong 4 bagian
- 2 batang serai memarkan
- 3 cm lengkuas memarkan
- 3 lembar daun salam
- 1 sdm gula merah sisir
- 2 sdm air asem jawa
- 1 biji pala memarkan
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 250 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

Haluskan :

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm jintan sangrai
- 1 sdt jintan sangrai
- 1 sdt merica butiran
- 5 butir kemiri sangrai
- 5 cm kunyit baker
- 1 cm jahe



Cara membuat :

1. Ayam setelah dicuci bersih, tiriskan.
2. Siapkan wajan, taruh ayam lumuri dengan bumbu halus masukkan serai, lengkuas, daun salam, gula merah, air asem, pala, kaldu bubuk dan santan.
3. Masak dengan api sedang hingga ayam lunak, angkat.
4. Sajikan bersama nasi uduk.

Untuk : 4 orang

Catatan : sisa bumbu ungkep dapat dipergunakan untuk mengungkep tahu dan tempe, untuk ati amplas, usus sapi, usus ayam, empal dan paru, rebus dulu hingga lunak, kemudian beri bumbu sama dengan ayam, diamkan selama 30 menit dan goreng hingga matang, sate udang bumbu sama dengan ayam langsung goreng.

Resep Serba Ayam

AYAM INKUNG BUMBU PEDAS

BAHAN :

- 1 ekor ayam utuh
- 2 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 2 batang daun bawang dan 2 batang seledri
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 50 gram gula merah, sisir
- 2 sdm air asam jawa
- 750 ml santan dari 2 butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng
- haluskan :
 - 15 cabai merah besar
 - 10 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 5 butir kemiri sangrai
 - 5 cm kunyit, panggang



CARA MEMBUAT :

1. Ayam cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Daun bawang dan seledri, potong-potong dan masukkan kedalam rongga ayam.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, salam, serai dan jahe, hingga harum, masukkan ayam, santan, gula merah dan air asam jawa, masak hingga ayam lunak, angkat.
4. Taruh ayam dalam pinggan tahan panas dan panggang hingga mengering, angkat.
5. Tata ayam sebagai pelengkap tumpeng.

Untuk : 6 orang

Resep Serba Ayam

AYAM MASAK BUMBU BAWANG

BAHAN :

1 ekor ayam potong 8 bagian
500 ml susu cair
5 cm kayu manis
2 lembar daun salam
Saus :
2 sdm margarine
1 buah bawang Bombay, potong-potong



Rendaman :

8 butir bawang merah haluskan
3 siung bawang putih haluskan
1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 sdm kecap asin beraroma
Taburan : peterseli cincang
Pelengkap : setup kentang kecil, wortel dan kapri

CARA MEMBUAT :

1. Rendaman: campur bawang merah, bawang putih, garam, merica, gula pasir dan kecap asin beraroma, aduk rata.
2. Ayam cuci bersih, tiriskan, lumuri dengan bumbu rendaman dan diamkan selama 15 menit, kemudian panggang hingga kecoklatan, angkat.
3. Panaskan margarine, tumis bawang Bombay, masukkan ayam dan tepung terigu, aduk rata, tambahkan kayu manis, daun salam dan susu aduk rata.
4. Masak hingga ayam lunak, angkat.
5. Sajikan hangat taburi dengan peterseli cincang dan lengkapi dengan setup sayuran.

Untuk : 4 orang

Resep Serba Ayam

AYAM REBUS JAMUR

BAHAN :

- 1 ekor ayam potong 16 bagian
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 cm jahe memarkan
- 5 siung bawang putih memarkan
- 10 jamur shitake segar
- 2 batang daun bawang
- 1 liter air
- 2 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
- Taburan : daun ketumbar



CARA MEMBUAT :

1		Siapkan panci tekan, panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan ayam daun bawang, air, garam dan merica.
2		Masak dengan api besar selama 7 menit, matikan apinya dan diamkan janga dibuka selama 20 menit.
3		Sajikan hangat taburi dengan daun ketumbar.

Untuk : 4 orang

Resep Serba Ayam




AYAM ITAM

BAHAN :

1 ekor ayam muda potong 16 bagian
100 gram buncis iris
2 lembar daun salam
2 batang serai memarkan
2 lembar daun jeruk
2 cm jahe memarkan
500 ml
1 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdm air asam jawa
1 batang daun bawang iris
2 batang seledri iris
3 sdm minyak goreng
Haluskan :
10 butir bawang merah
8 butir kemiri sangrai
5 cm kunyit bakar
15 biji kluwak
Taburan : irisan daun bawang dan seledri



CARA MEMBUAT :

1		Kluwak pilih yang tidak pahit dan rendam dalam air panas selama 15 menit.
2		Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan salam, serai, daun jeruk, jahe dan ayam, masak hingga ayam berubah warna.
3		Masukkan air, garam, merica, gula dan air asam jawa, masak hingga kuah mengering dan ayam lunak, tambahkan daun bawang dan seledri masak sebentar, aduk rata, angkat.
4		Sajikan hangat taburi dengan bawang goreng.

Resep Serba Ayam

AYAM GULUNG ANEKA RASA

Bahan :

1 Kg Chicken Feet, Boneless
200 gr Prawn
10 gr Bawang putih
100 gr Kemangi Fresh
100 gr Carrot julliene
50 gr Chilli Julliene
Oil For Frying
15 lb Lumpia Skin
10 gr Salt & pepper



Fruit Salad

500 gr Manggo arum manis
500 gr honey dew
200 gr Jambu Biji Merah

Dressing sauses

Sause Kemangi

Garnish

Egg Noodle

Method :

1. Clean the Chicken Feet Boneless & chopped mixed with chopped of prawn. Sauce the chopped of garlic add chicken meat & prawn add jullienne of Carrot & red chelli seasoning with salt, pepper, trough sauce up to cooked and just add slice of fresh kemangi at the last. Roll with lumpia skin & fry in the deep fat fryer.
2. Pelled the mango & honey dew and clean it. Cut in to dice or parisian. Mixed with kemangi Sauce.
3. Fried egg noodle into the ring for basket. Put the fruit salads in the basket & served the fried lumpia with kemangi sauce.

Resep Serba Ayam

AYAM LAPIS KACANG NYIUR MELAMBAI

INGREDIENTS :

1 kg Chicken feet boneless
200 gr Mushroom slice
50 gr grated young coconut
20 gr Hot chili
20 gr red chilli julliene
200 gr red tomato julienne
100 gr kemangi leaves
pepes sauce
10 gr salt & pepper



Side Dish :

400 gr red bean clean & cooked
100 gr Sweet corn
200 gr grated young coconut
50 gr hot chili
100 gr gallingale chopped
50 gr Lemon grass crush
20 gr Garlic, chopped
50 gr shallot chopped
3 pcs egg beaten
10 gr salt & pepper

Vegetable

200 gr Spinach blanch
150 gr beansprout blanch
200 gr carrot julliene blanch
500 gr red chilli julliene blanch
200 gr kenikir fresh

Sauce

Red tomato sauce
Coconut milk sauce
Kemangi pesto
Pecel sauce

Method :

1. Clean the Chicken feet and boneless finally chopped add dice of mushroom, hot chilli, chilli red, red tomato & fresh of Kemangi. Mixed well with pepes sauce. Seasoning with salt & pepper & steam for 20 minutes.
2. Mixed well all ingredient cooked of red bean, sweet corn, grated of young coconut, hot chilli, chopped gallinggale, garlic, shallot, lemon, grass & egg beaten, seasoning with salt & pepper. Lay in the ring and steam for 20 minutes
3. Blanch all of the vegetables and mixed with pecel sauce.
4. Lay in the ring, pepes of the chicken feet , red bean & vegeteables (pecel) On Served with : tomato sauce, Coconut milk sauce & kemangi pesto

Resep Serba Ayam




AYAM MASAK JAMUR

BAHAN :

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih memarkan
- 2 cm jahe memarkan
- 8 paha ayam, tanpa tulang, potong dadu
- 2 lembar daging asap, iris
- 2 batang serai, ambil bagian putihnya iris serong
- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tiram
- 150 ml air
- 1 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung maizena/sagu larutkan dengan sedikit air
- 150 gram jamur kancing segar
- 150 gram jamur shitake segar
- 2 batang wortel, potong menurut selera
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 2 cabai merah besar, iris serong
- Taburan : daun ketumbar



CARA MEMBUAT :

1		Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan ayam, dan daging asap, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan serai, kecap manis, saus tiram, air, garam dan merica bubuk aduk rata.
2		Masukkan jamur kancing, jamur shitake dan wortel, masak hingga wortel matang, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata tambahkan irisan daun bawang dan cabai merah, aduk rata, angkat.
3		Sajikan hangat, taburi dengan daun ketumbar, angkat.

Untuk : 4 orang

Resep Serba Ayam

AYAM BUMBU REMPAH

BAHAN :

2 dada ayam tanpa tulang, potong dua bagian

Bumbu rempah :

1/2 sdt allspice

1 sdt oregano bubuk

1 sdt kayu manis bubuk

1 sdt cabai bubuk

1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk

1 sdt jintan bubuk

50 gram pasta tomat

5 sdm saus tomat

100 ml air

2 sdm margarine atau mentega

Pelengkap : nasi putih, jagune rebus, tomat dan daun selada



CARA MEMBUAT :

1		Bumbu rempah: campur allspice dengan oregano, kayu manis, cabai bubuk, garam, merica dan jintan pasta tomat dan saus tomat, aduk rata, tambahkan air, aduk rata.
2		Lumuri ayam dengan bumbu dan daimkan selama 15 menit.
		Panaskan margrine, goreng ayam hingga matang, masukkan bumbu rempah, masak sebentar, angkat.
3		Siapkan pinggan tata nasi, jagung rebus, tomat, daun selada dan ayam beri sausnya dan taburi peterseli cincang.

Untuk : 4 orang

Resep Serba Ayam

AYAM ISI PANGGANG

BAHAN :

- 8 daging paha ayam, buang tulang dan kulit
- 4 lembar daging asap
- 2 batang wortel
- 8 batang buncis
- 1 buah paprika merah

CARA MEMBUAT







:

- 2 sdm mentega
- 3 siung bawang putih cincang
- 1/2 sdt garam, 1/4 sdt merica bubuk
- 25 gram keju cheddar, parut

Saus :

- 2 sdm mentega
- 1 buah bawang Bombay
- 50 ml krim kental
- 100 ml susu cair
- 1/4 sdt garam dan 1/4 sdt merica bubuk
- Pelengkap : setup sayuran dan kentang goreng



1		Daging paha ayam, memarkan hingga melebar.
2		Wortel, buncis dan paprika potong sesuai ukuran daging bila digulung.
3		Campur mentega dengan bawang putih, garam, merica dan keju parut, aduk rata.
4		Ambil selembaar daging, bentangkan taruh daging asap, olesi dengan mentega, bawang, tata buncis, wortel dan paprika, gulung dan rekatkan dengan lidi agar tidak lepas. Tata di pinggan tahan panas dan panggang dalam oven panas hingga kecoklatan, angkat, kuah jus daging ayam, sisihkan untuk tambahan saus.
5		Saus : panaskan mentega, tumis bawang Bombay hingga harum, masukkan jus daging ayam, krim kental, susu cair, garam dan merica bubuk, didihkan, angkat.
6		Siapkan pinggan tata ayam, setup sayuran dan kentang goreng, tuangkan sausnya. Sajikan hangat.

Resep Serba Ayam

AYAM BUMBU KEMANGI

BAHAN :

- 1 ekor ayam, potong 20 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai memarkan
- 5 cm jahe iris dan memarkan
- 3 lembar daun pandan, potong-potong
- 500 ml santan kental dari 1,5 butir kelapa
- 1 sdt bumbu pelezat serbaguna rasa ayam
- 3 sdm minyak goreng
- Haluskan:
 - 6 cabai merah besar
 - 8 butir bawang merah
 - 5 siung bawang putih
 - 3 butir kemiri
 - 5 cm kunyit
- 1 sdt garam dan 1 sdt merica butiran
- Taburan: 2 ikat kemangi dan 12 cabai rawit merah



CARA MEMBUAT :

1		Ayam cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2		Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe dan daun pandan, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan.
3		Masak hingga ayam lunak, kuah menyusut dan kelihatan berminyak, tambahkan kemangi dan cabai rawit merah, masak sebentar, angkat.

Untuk : 6 orang

Resep Serba Ayam




AYAM CABE KACANG METE

BAHAN :

- 2 daging dada ayam
- minyak untuk menggoreng secukupnya
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 buah bawang Bombay, iris
- 2 cm jahe memarkan
- 1 sdm saus tiram
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air
- 1 batang wortel potong menurut selera
- 100 gram kapri manis
- 6 buah cabai kering, potong-potong
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 50 gram kacang mete goreng



CARA MEMBUAT :

1		Ayam potong dadu, cuci bersih, tiriskan dan goreng hingga setengah matang.
2		Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay dan jahe hingga harum, masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk dan air, didihkan.
3		Kentalkan dengan larutan maizena, masukkan wortel, kapri, cabai kering dan daun bawang, masak hingga sayuran matang, tambahkan kacang mete, aduk rata, angkat. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

Resep Serba Ayam

AYAM BAKAR BUMBU MINANG DAN SAYUR TALES KAPAU

BAHAN :

Ayam dada 120 gr
Bawang merah 50 gr
Bawang putih 30 gr
Cabe merah 50 gr
Kunyit 30 gr
Kemiri 10 gr
Ketumbar 7 gr
Jinten 7 gr
Cengkeh 2 pc
Pala 1 pc
Kayu manis 1 gr
Daun jeruk 2 lb
Daun kunyit 1 lb
Jahe 10 gr
Srei 2 bt
Daun salam 1 lb
Santan 5 ml
Gula pasir 2 gr
Garam 3 gr
Marica putih 2 gr



CARA MASAK :

1. Semua bahan dihaluskan kecuali daun jeruk, daun kunyit.
2. Salam, tumis sampai keluar aroma dan masukan santan cair, dan masukkan ayam diungkap setengah matang dan dibakar. Kasih garam marica dan taste rasanya.

Resep Serba Ayam

AYAM MANIS GURIH

Bahan :

1 ekor ayam, potong 20 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
minyak untuk menggoreng






Tumisan :

1 buah bawang bombay
3 sdm saus tiram
6 sdm kecap Bango
1 sdm saus tomat
50 ml air
2 cabai merah besar, iris
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, potong-potong
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Taburan : daun ketumbar

Cara membuat :

1.		Ayam cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan. Panaskan minyak goreng, goreng ayam sampai setengah matang lalu angkat.
2.		Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng ayam, tumis bawang bombay hingga layu, kemudian masukkan ayam, saus tiram, kecap manis Bango, saus tomat dan air lalu masak hingga bumbu merata.
3.		Masukkan cabai merah, jamur kancing, garam, merica dan daun bawang, aduk hingga rata, kemudian kentalkan dengan larutan maizena, masak sebentar lalu angkat. Sajikan hangat dan taburi dengan daun ketumbar.

Untuk : 6 orang

Resep Serba Ayam

CHICKEN SNITZEL

Bahan :

2 daging dada ayam tanpa tulang
1 bungkus (80 gram) Royco tepung bumbu serbaguna rasa pedas
minyak untuk menggoreng, secukupnya

Setup sayuran :

1 sdm margarin
300 gram kentang kecil (rendang), kukus matang, kupas
2 batang wortel, potong menurut selera
200 gram buncis, rebus matang
1 sdt gula pasir
¼ sdt garam

Pelengkap : daun selada, tomat, saus tomat, saus sambal atau mayonaise

Cara membuat :

1. Daging dada ayam potong dua bagian, memarkan hingga pipih.
2. Celupan : 3 sdm Royco tepung bumbu dengan 50 ml air, aduk rata. Celupkan daging kedalam adonan dan lumuri dengan sisa tepung, hingga tertutup seluruh daging
3. Setup sayuran : panaskan margarin, masukkan kentang, wortel dan buncis, aduk rata, tambahkan gula pasir dan garam, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Panaskan minyak goreng, goreng daging hingga matang kecoklatan, angkat.
5. Sajikan hangat hias dengan daun selada, tomat, lengkapi dengan saus tomat, saus sambal dan mayonaise.

Untuk : 4 orang

