



30 Hari Inspirasi Menu Ramadhan



Hari ke-1

Hari ke-2

Hari ke-3

Hari ke-4

Hari ke-5

Hari ke-6

Hari ke-7

Hari ke-8

Persiapan Sahur H-1

- Potong ayam bentuk dadu. Marinasi dengan Kobe Bumbu Kalasan.
- Kupas dan cuci bersih bawang.

- Siangi sayuran.
- Siangi bayam.

- Siangi kailan.

- Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Poll Pedasss. Cetak ke dalam casing sosis lalu rebus.
- Siangi sayur, potong labu.

- Pipil jagung.
- Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis.

- Potong kacang panjang sesuai selera.

- Potong sosis dan jamur.
- Potong dan goreng kentang.

- Potong dan bumbui daging.
- Siangi, parut wortel dan kol.

Sahur

- Ayam Dadu Kalasan.
- Tumis Bawang Selera.

- Bakwan Jamur Sayuran.
- Sup Bayam.

- Telur Dadar Crispy.
- Cah Kailan.

- Sosis Pedas.
- Sayur Lodeh Terong.

- Bakwan Jagung.
- Koloke.

- Nasi Goreng Saus Tiram.
- Tumis Kacang Panjang.

- Omelet Sosis Jamur.
- Semur Kentang Tahu.

- Beef Donburi.
- Salad Sayuran.

Buka Puasa

- Ayam Saus Tiram.
- Bakwan Tahu.
- Kolak Pisang.

- Sambal Goreng Kerang Tahu.
- Tempe Kriuk.
- Es Kelapa Muda.

- Sup Labu Kacang Hijau.
- Ayam Kriwil Belacan.
- Es Rujak Serut.

- Nugget Tahu Sosis.
- Asem Asem Buncis.
- Es Blewah.

- Ayam Crispy Cabe Garam.
- Pecel Sayuran.
- Bubur Kacang Hijau.

- Tumis Jamur Kuping Cabe Hijau.
- Udang Saus Tiram.
- Asinan Buah.

- Cumi Saus Tiram.
- Oseng Tauge Kucai.
- Sup Buah.

- Tumis Tahu Saus Tiram.
- Pecel Lale Crispy.
- Kolak Kacang Hijau.

Hari ke-9

Hari ke-10

Hari ke-11

Hari ke-12

Hari ke-13

Hari ke-14

Hari ke-15

Persiapan Sahur H-1

- Siangi kangkung, rebus telur puyuh.

- Giling daging ayam dan roti tawar. Campur dengan tepung dan sayuran, lalu kukus. Potong setelah matang.
- Potong bakso dan cabai hijau.

- Cuci bersih ikan, potong sesuai selera.
- Buat Kripiik Tempe sesuai resep. Simpan dalam toples agar tetap renyah.

- Kupas dan cuci bersih udang.

- Buat adonan bakso tahu, kukus atau rebus.
- Pipil jagung dan iris kecombrang.

- Pipil jagung.

- Siangi sayuran. Campur daging ayam giling, jamur dan telur. Bentuk sesuai selera di atas daun pisang.

Sahur

- Ayam Kristal.
- Cah Kangkung Telur Puyuh.

- Nugget Ayam Sayuran.
- Soun Goreng Bakso Cabe Ijo.

- Sup Ikan Patin.
- Kripiik Tempe.

- Bihun Goreng Udag.
- Sayur Bening.

- Sup Misoa Bakso Tahu.
- Tumis Jagung Kecombrang.

- Tempe Mercon.
- Sup Jagung.

- Capcay Kuah.
- Otak Otak Ayam Jamur Pedas.

Buka Puasa

- Woku Ayam.
- Perkedel Kentang.
- Cendol Pisang.

- Gulai Cumi.
- Es Buah.

- Ayam Suwir.
- Sayur Daun Katuk.
- Es Timun Suri.

- Semur Kentang Tahu.
- Balado Udag.
- Bubur Candil Warna Warni.

- Soto Ayam.
- Bakwan Sayuran.
- Kue Pisang Kenari.

- Bakso Ayam Rambutan.
- Tumis Pare Cabe Hijau.
- Es Cincin Buah.

- Sosis Telor.
- Kari Sayuran.
- Jongkong.

Cek Resep Kelengkapannya di www.dapurkobe.co.id



30 Hari Inspirasi Menu Ramadhan



Hari ke-16

Hari ke-17

Hari ke-18

Hari ke-19

Hari ke-20

Hari ke-21

Hari ke-22

Hari ke-23

Persiapan Sahur H-1

- Siapkan adonan, masukkan keju.
- Potong-potong terong hijau.

- Potong daging sapi menjadi bentuk dadu, siangi sayuran dan potong.

- Rendam tahu.
- Siangi sayuran.

- Cuci bersih dan goreng tubuh gurame, lumuri garam dan jeruk lemon.
- Siangi sayuran.

- Rebus dan potong kotak-kotak daging sapi.
- Potong tahu menjadi bentuk dadu kecil.

- Campurkan hari ayam dengan bumbu, rebus hingga matang.
- Kupas kulit oyong.

- Potong tempe dan kacang panjang.
- Rebus telur.

- Potong daging sesuai selera. Siapkan santan, tomat dan daun bawang.

Sahur

- Cheese Bite.
- Tumis Terong Hijau.

- Tempe Kriuk Rempah Kelapa.
- Sop Daging Sapi.

- Tempe Goreng.
- Orak Arik Telur Sayuran.

- Ikan Krispi Asam Manis.
- Sayur Sop.

- Sambal Goreng Daging Sapi.
- Tahu Saus Telur Asin.

- Ati Ayam Goreng Pandan.
- Sup Oyong.

- Orek Tempe Kacang Panjang.
- Telur Balado.

- Soto Betawi
- Bakwan Teri

Buka Puasa

- Sup Udang Nanas.
- Tahu Goreng Balado.
- Gohu Pepaya.

- Capcay Saus Tiram.
- Urup Sayuran.
- Tart Buah Mini.

- Seblak Ayam Kuah.
- Tahu Isi Goreng.
- Kolak Biji Salak.

- Bakwan Jagung Kornet.
- Telur Balado.
- Es Buah Mangga.

- Tempe Balado.
- Omelet Sosis Jamur.
- Es Timun.

- Ayam Kecap Pedas.
- Tumis Tahu Sayur Asin.
- Es Campur.

- Ikan Gurame Goreng Sambal Mangga.
- Cah kangkung Terasi Pedas.
- Kolak Ubi.

- Sambal Tempe Kemangi Pedas.
- Sup Oyong.
- Bubur Mutiara Sagu.

Hari ke-24

Hari ke-25

Hari ke-26

Hari ke-27

Hari ke-28

Hari ke-29

Hari ke-30

Persiapan Sahur H-1

- Siangi bayam

- Iris tipis dada ayam. Kupas udang. Potong bakso ikan.
- Potong tempe sesuai selera. Bumbui dengan bumbu bacem.

- Iris daging kambing dan simpan di dalam wadah tertutup.
- Tumbuk kentang. Bentuk sesuai selera.

- Potong cumi bentuk cincin.

- Suwir daging sapi.
- Buat sambal rujak cireng sesuai resep.

- Siangi jamur kuping.
- Siangi sayuran.

Sahur

- Telur Dadar Kornet.
- Sayur Bayam.

- Mie Goreng Saus Tiram.
- Tempe Bacem.

- Nasi Goreng Kambing.
- Perkedel Kentang Special.

- Tumis Oncom.
- Tumis Cumi Sayur Spicy.

- Bihun Goreng Sapi.
- Cireng Nasi Kobe.

- Sup Misoa Telur.
- Jamur Crispy Tabur BonCabe.

- Tumis Jamur Saus Tiram.
- Mi BonCabe Mentai.

Buka Puasa

- Ayam Pop Pedas.
- Sosis Gulung Mie.
- Wedang Ronde.

- Sapo Tahu Saus Tiram.
- Tumis Labu Siam.
- Pisang Goreng Keriting.

- Semur Telur dan Tahu.
- Tumis Tauge.
- Es Merah Delima.

- Ayam Kentucky Super Crispy.
- Cah Brokoli Wortel.
- Es Jeruk Kelapa Muda.

- Spicy Meatball Potatoes.
- Sup Bayam.
- Es Kacang Merah.

- Cumis Saus Super Pedas.
- Bakwan Tempe.
- Es Cendol.

- Ayam Saus Mentega.
- Perkedel Tempe.
- Es Palu Butung.

Cek Resep Kelengkapannya di www.dapurkobe.co.id