



30 Hari

Inspirasi Menu Ramadhan



Hari ke-1

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

Persiapan sahur Jf-1

Hari ke-2

Siangi sayuran. Siangi Bayam.

Sabur

- Ayam Dadu Kalasan
- Sayur Panggang

- Bakwan Jamur Sayuran
- Sup Bayam

Hari ke-3

Siangi kailan.

- Telur Dadar Crispy
- Cah Kailan

Hari ke-4

Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Poli Pedass. Siangi sayur, potong terong, labu, nangka muda dan kacang panjang.

- Sosis Pedas
- Sayur Lodeh Terong

Hari ke-5

Pipil jagung. Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis.

- Bakwan Jagung
- Koloke

Hari ke-6

Potong kacang panjang sesuai selera.

- Nasi Goreng Saus Tiram
- Tumis Kacang Panjang

Hari ke-7

Potong sosis dan jamur. Bersihkan dan potong cumi. Siangi sayur tauge.

- Omelet Sosis Jamur
- Nasi Uduk Kobe

Hari ke-8

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

- Beef Donburi
- Salad Sayuran

Hari ke-9

Siangi kangkung, rebus telur puyuh.

Persiapan sahur Jf-1

- Ayam Kristal
- Cah Kangkung Telur Puyuh

Hari ke-10

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

- Nugget Ayam Sayuran
- Soun Goreng Bakso Cabe Ijo

Hari ke-11

Cuci bersih ikan, potong sesuai selera. Buat Kripik Tempe sesuai resep, simpan di dalam toples agar tetap renyah. Potong-potong ayam ukuran 1 1/2 cm.

- Sup Ikan Patin
- Kripik Tempe

Hari ke-12

Kupas dan cuci bersih udang. Bersihkan dan potong kentang serta tahu.

- Bihun Goreng Udag
- Nasi Kuning Kobe

Hari ke-13

Buat adonan bakso tahu, kukus/rebus. Pipil jagung dan iris kecambah. Bersihkan Jamur Enoki.

- Sup Misoa Bakso Tahu
- Tumis Jagung Kecambah

Hari ke-14

Pipil jagung. Cuci Bersih Ayam.

- Nasi Ayam Kentucky Rice Cooker
- Sup Jagung

Hari ke-15

Siangi sayuran. Bersihkan dan Potong ayam.

- Capcay Kuah
- Nasi Kuning Ayam Crispy

Sabur

- Woku Ayam
- Perkedel Kentang
- Cendol Pisang

- Gulai Cumi
- Onion Ring
- Es Buah

- Ayam Poprock
- Sayur Daun Katuk
- Es Timun Suri

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

- Soto Ayam
- Jamur Enoki Goreng Crispy
- Kue Pisang Kenari

- Bakso Ayam Rambutan
- Tumis Pare Cabe Hijau
- Es Cincau Buah

- Sosis Telur
- Kari Sayuran
- Jongkong

Buka Puasa



Resep Dapur KOBE



30 Hari

Inspirasi Menu Ramadhan



Hari ke-16

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

Persiapan sahur Jf-1

- Cheese Bite
- Tumis Terong Hijau

Hari ke-17

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

- Tempe Kriuk Rempah Kelapa
- Sop Daging Sapi

Hari ke-18

Bersihkan dan potong ayam serta tahu. Siangi sayuran.

- Bola-Bola Ayam
- Orak Arik Telur Sayuran

Hari ke-19

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

- Ikan Krispi Asam Manis
- Sayur Sop

Hari ke-20

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

- Sambal Goreng Daging Sapi
- Tahu Saus Telur Asin

Hari ke-21

Campurkan hati ayam dengan bumbu, rebus hingga matang. Kupas kulit oyong, cuci bersih.

- Ati Ayam Goreng Pandan
- Sup Oyong Wortel Bakso

Hari ke-22

Cuci bersih cumi dan potong-potong. Rebus telur.

- Cumi Crispy Kemangi
- Telur Balado

Hari ke-23

Potong daging sesuai selera, siapkan santan, tomat dan daun bawang.

- Soto Betawi
- Bakwan Teri

Sabur

- Sup Udag Nanas
- Tahu Goreng Balado
- Gohu Pepaya

- Capcay Saus Tiram
- Urap Sayuran
- Tart Buah Mini

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

- Bakwan Jagung Kornet
- Nasi Uduk Gulung Telur
- 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
- Talam Ubi Jalar

Buka Puasa

Hari ke-24

Siangi bayam.

Persiapan sahur Jf-1

- Telur Dadar Kornet
- Sayur Bayam

Hari ke-25

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

- Mie Goreng Saus Tiram
- Tempe Bacem

Hari ke-26

Iris daging kambing dan simpan di wadah tertutup. Tumbuk kentang, bentuk sesuai selera.

- Nasi Goreng Kambing
- Perkedel Kentang Special

Hari ke-27

Potong cumi bentuk cincin.

- Tumis Oncom
- Tumis Cumi Sayur Spicy

Hari ke-28

Suwir daging sapi. Buat sambal rujak cireng sesuai resep.

- Bihun Goreng Sapi
- Cireng Nasi Kobe

Hari ke-29

Siangi jamur dan cuci ayam.

- Sup Misoa Telur
- Jamur Crispy Tabur BonCabe

Hari ke-30

Siangi jamur kuping. Siangi sayuran.

- Tumis Jamur Saus Tiram
- Mie BonCabe Mental

Sabur

- Ayam Pop Pedas
- Sosis Gulung Mie
- Wedang Ronde

- Sapo Tahu Saus Tiram
- Tumis Labu Siam
- Crepes Pisang Coklat Salju

- 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

- Opor Ayam Kuning Spesial
- Bakwan Tempe
- Es Cendol

- Ayam Saus Mentega
- Perkedel Tempe
- Es Palu Butung

Resep Dapur KOBE

