



30 Hari

Inspirasi Menu *Ramadan*



Hari ke-1

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

Hari ke-2

Siangi sayuran. Siangi Bayam.

Hari ke-3

Siangi kailan.

Hari ke-4

Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Poll Pedass. Cetak ke dalam casing sosis lalu rebus. Siangi sayur, potong terong, labu, nangka muda dan kacang panjang.

Hari ke-5

Pipil jagung. Cuci ayam dan beri perasan jeruk nipis.

Hari ke-6

Potong kacang panjang sesuai selera.

Hari ke-7

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

Hari ke-8

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

Persiapan sahur H-1

Sahur

- Ayam Dadu Kalasan
- Sayur Panggang

- 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
- Nasi Uduk Kobe

- Beef Donburi
- Salad Sayuran

Buka Puasa

- Ayam Saus Tiram
- Bakwan Tahu
- Kolak Pisang

- Kwetiau Siram Sapi
- Tempe Kriuk
- Es Kelapa Muda

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

- Nugget Tahu Sosis
- Sayur Asem Sederhana
- Es Blewah

- Ayam Crispy Cabe Garam
- Bola-Bola Nasi Uduk
- 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 Lele Crispy
- Kolak Kacang Hijau

Hari ke-9

Siangi kangkung, rebus 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.

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.

Hari ke-12

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

Hari ke-13

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

Hari ke-14

Pipil jagung. Cuci Bersih Ayam.

Hari ke-15

Siangi sayuran. Bersihkan dan Potong ayam.

Persiapan sahur H-1

Sahur

- Ayam Kristal
- Cah Kangkung Telur Puyuh

- Nugget Ayam Sayuran
- Soun Goreng Bakso Cabe Ijo

- Sup Ikan Patin
- Kripik Tempe

- Bihun Goreng Udag
- Nasi Kuning Kobe

- Sup Misoa Bakso Tahu
- Tumis Jagung Kecombrang

- Nasi Ayam Kentucky Rice Cooker
- Sup Jagung

- Capcay Kuah
- Nasi Kuning Ayam Crispy

Buka Puasa

- Woku Ayam
- Perkedel Kentang
- Cendol Pisang

- Spagheti Bebek
- 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
- Burger Nasi Uduk

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

- Sosis Telur
- Kari Sayuran
- Jongkong

Cek resep lengkapnya di Dapur Kobe

www.dapurkobe.co.id