



30 Hari

Inspirasi Menu *Ramadan*



Hari ke-1

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

Persiapan sahur H-1

Hari ke-2

Siangi sayuran. Siangi Bayam.

Sahur

- Ayam Dadu Kalasan
- Sayur Panggang

Hari ke-3

Siangi kailan.

- Telur Dadar Crispy
- Cah Kailan

Hari ke-4

Campur daging giling dengan Kobe Bumbu Nasi Goreng Pol Pedass. Cetak ke dalam casing sosis lalu rebus. 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 bumbu daging. Siangi, parut wortel dan kol.

- Beef Donburi
- Salad Sayuran

Hari ke-9

Siangi kangkung, rebus telur puyuh.

Persiapan sahur H-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 kecombrang. Bersihkan Jamur Enoki.

- Sup Misoa Bakso Tahu
- Tumis Jagung Kecombrang

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

Hari ke-16

Siapkan lauk pelengkap. Potong-potong terong hijau.

Persiapan sahur H-1

Hari ke-16

Siapkan lauk pelengkap. Potong-potong terong hijau.

Persiapan sahur H-1

- Nasi Rendang
- 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 gores 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

Cuci bersih ayam dan masukkan ke wadah. Kupas kulit oyong, cuci bersih.

- Ayam Goreng Lengkuas
- 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

Hari ke-16

Siapkan lauk pelengkap. Potong-potong terong hijau.

Persiapan sahur H-1

- Sup Udag Nanas
- Tahu Goreng Balado
- Gohu Pepaya

Hari ke-17

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

- Capcay Saus Tiram
- Urap Sayuran
- Tart Buah Mini

Hari ke-18

Bersihkan dan potong ayam serta tahu. Siangi sayuran.

- Toast Rendang
- Tahu Isi Goreng
- Kolak Biji Salak

Hari ke-19

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

- Bakwan Jagung Kornet
- Nasi Uduk Gulung Telur
- Es Buah Mangga

Hari ke-20

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

- Tempe Balado
- Omelet Sosis Jamur
- Es Timun

Hari ke-21

Cuci bersih ayam dan masukkan ke wadah. Kupas kulit oyong, cuci bersih.

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

Hari ke-22

Cuci bersih cumi dan potong-potong. Rebus telur.

- Ikan Gurame Goreng Sambal Mangga
- Cah Kangkung Terasi Pedas
- Kolak Ubi

Hari ke-23

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

- Sambal Tempe Kemangi Pedas
- Sup Oyong
- Talam Ubi Jalar

Hari ke-24

Siangi bayam.

Persiapan sahur H-1

- Telur Dadar Kornet
- Sayur Bayam

Hari ke-25

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

- Mie Goreng Saus Tiram
- Tempe Bacem

Hari ke-26

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

- Nasi Goreng Kambing
- Perkedel Kentang Special

Hari ke-27

Potong cumi bentuk cincin.

- Tumis Oncom
- Tumis Cumi Sayur

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. Cuci bersih ayam filet dan potong sesuai selera.

- Tumis Jamur Saus Tiram
- Nasi Kuning Lipat

Hari ke-24

Siangi bayam.

Persiapan sahur H-1

- Ayam Pop Pedas
- Sosis Gulung Mie
- Wedang Ronde

Hari ke-25

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

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

Hari ke-26

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

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

Hari ke-27

Potong cumi bentuk cincin.

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

Hari ke-28

Suwir daging sapi. Buat sambal rujak cireng sesuai resep.

- Spicy Meatball Potatoes
- Sup Bayam
- Es Kacang Merah

Hari ke-29

Siangi jamur dan cuci ayam.

- Opor Ayam Kuning Spesial
- Bakwan Tempe
- Es Cendol

Hari ke-30

Siangi jamur kuping. Cuci bersih ayam filet dan potong sesuai selera.

- Ayam Saus Mentega
- Perkedel Tempe
- Es Palu Butung



• Resep Dapur KOBE



• Resep Dapur KOBE