

SPICY BUTTERMILK SAUCE

BAHAN	SUKATAN
SPICY BUTTERMILK SPICE PREMIX	50ml / 6 sudu besar
Ayam/udang/sotong	500g
Air	60ml / 10 sudu
Susu sejat	50ml / 7-8 sudu besar
Bahan-bahan lain (pilihan)	1 biji telur, 1 cawan tepung gandum, minyak untuk menggoreng, daun kari
Sukatan masakan	<ol style="list-style-type: none">1. Celupkan ayam/udang/sotong dengan telur, salut dengan tepung dan goreng selama 10 minit kemudian ketepikan2. Campur 50g Spicy Buttermilk Spice Premix dengan 80ml air dan 50ml susu sejat dan beberapa helai daun kari3. Tuangkan campuran ke dalam kualiti dan kacau sehingga sebati4. Tutup api apabila campuran dah mendidih dan boleh dituang ke atas ayam/udang/sotong yang digoreng dengan tepung tadi5. Sedia untuk dihidangkan
Saiz hidangan	5 orang

SALTED EGG SAUCE

BAHAN	SUKATAN
Dry Paste Salted Egg Sauce Spice Premix	50ml / 6 sudu besar
Udang/sotong	600g
Air	100ml / ½ cawan
Susu sejat	50ml / 7-8 sudu besar
Bahan-bahan lain (pilihan)	1 biji telur, 1 cawan tepung gandum, minyak untuk menggoreng, daun kari
Sukatan masakan	<ol style="list-style-type: none">1. Celupkan ayam/udang/sotong dengan telur, salut dengan tepung dan goreng selama 10 minit kemudian ketepikan2. Campur 50g Salted Egg Sauce Spice Premix dengan 100ml air dan 50ml susu sejat dan beberapa helai daun kari3. Tuangkan campuran ke dalam kualiti dan kacau sehingga sebati4. Tutup api apabila campuran dah mendidih dan boleh dituang ke atas ayam/udang/sotong yang digoreng dengan tepung tadi5. Sedia untuk dihidangkan
Saiz hidangan	5 orang

MASAK LEMAK CILI API

BAHAN-BAHAN	SUKATAN
Air	400ml / 2 cawan
Daging/ Ayam	500g
Dry Paste Serbuk Campuran Masak Lemak Cili Api	40g / 5 sudu besar
Santan pekat	40g / 5 sudu besar
Bahan-bahan lain (jika mahu)	Kentang, tomato
Cara-cara memasak	1) Bancuhan 40g Serbuk Campuran Masak Lemak Cili Api dengan sedikit air (jadikan pes) 2) Masukkan air, daging/ayam dan kentang ke dalam periuk dan kacau sehingga kentang masak dan empuk 3) Masukkan pes campuran Masak Lemak Cili Api dan santan kemudian kacau sehingga sebati 4) Masukkan tomato dan biarkan dididih lebih kurang 10 saat. 5) Tutup api dan siap untuk dihidang.
Saiz hidangan	4 orang

PADPRIK

BAHAN-BAHAN	SUKATAN
Minyak (ml)	60ml / 10 sudu besar
Air (ml)	400ml / 2 cawan
Dry Paste Serbuk Campuran Padrik	80g / 10 sudu besar
Daging/ Ayam/ Makanan Laut	600g
Sayur-sayuran (kacang panjang, kobis bunga, carrot, tomato)	1000g
Bahan-bahan lain (jika mahu)	Bawang potong, cili api, lada bengala, daun limau purut, serai
Cara-cara memasak	1) Panaskan minyak dan masukkan ayam/daging dan kacau sehingga masak 2) Masukkan sayur-sayuran serta serai dan daun limau purut 3) Masukkan air dan 80g Serbuk Campuran Padrik dan kacau sehingga sebati 4) Masukkan makanan laut, tomato dan bawang potong 5) Siap untuk dihidang
Saiz hidangan	6-7 orang

SAMBAL TUMIS

BAHAN-BAHAN	SUKATAN
Minyak	40ml / 6 sudu besar
Air	600ml / 3 cawan
Dry Paste Serbuk Campuran Sambal Tumis	80g / 10 sudu besar
Daging/ Ayam/ Makanan Laut/ Ikan bilis	1000 g
Bahan-bahan lain (jika mahu)	bawang potong
Cara-cara memasak	1) Bancuh 80g Serbuk Campuran Sambal Tumis dengan sedikit air (jadikan pes) 2) Panaskan minyak, tumis pes campuran Sambal Tumis sehingga pecah minyak 3) Masukkan air dan kacau sehingga masak 4) Masukkan daging/ayam/makanan laut/ikan bilis dan bawang potong 5) Kacau sehingga sebati dan tutup api 6) Siap untuk dihidang
Saiz hidangan	8 orang

RENDANG

BAHAN-BAHAN	SUKATAN
Minyak	80ml / 13 sudu besar
Air	400ml / 2 cawan
Dry Paste Serbuk Campuran Rendang	80g / 10 sudu besar
Santan pekat	40ml / 6 sudu besar
Daging/ Ayam	800g
Bahan-bahan lain (jika mahu)	Daun kunyit, cili api
Cara-cara memasak	1)Gaulkan ayam dengan 80g Serbuk Campuran Rendang dan perapkan lebih kurang 10 minit. 2)Panaskan minyak dan masukkan ayam yang telah diperap tadi dan masak sehingga air ayam keluar dengan api sederhana 3)Masukkan air,cili api dan satan dan kacau sebati 4)Biarkan sehingga air kering sedikit dan pecah minyak 5)Masukkan hirisan daun kunyit dan tutup api 6)Siap untuk dihidang
Saiz hidangan	8 orang

ODEN

BAHAN-BAHAN	KUANTITI (GRAM)
Air	500ml / 2 ¼ cawan
Dry Paste Serbuk Campuran Odeen	50g / 6 sudu besar
Bahan-bahan lain (jika mahu)	Surimi
Cara-cara memasak	1)Masukkan air yang telah disukat ke dalam periuk 2)Masukkan 50g Serbuk Campuran Odeen 3)Masukkan surimi dan kacau sehingga masak 4)Tutup api dan siap untuk dihidang
Saiz hidangan	5 orang

MASAK HITAM PEDAS

BAHAN-BAHAN	SUKATAN
Minyak	60ml / 10 sudu besar
Air	400ml / 2 cawan
Dry Paste Campuran Masak Hitam Pedas	80g / 10 sudu besar
Daging/ Ayam	600 g
Bahan-bahan lain (jika mahu)	Daun kari,bawang potong
Cara-cara memasak	1)Panaskan minyak 2)Masukkan daun kari dan tumis sehingga naik bau 3)Masukkan daging/ayam dan kacau sehingga air daging/ayam keluar 4) masukkan 80g Serbuk Campuran Masak Hitam Pedas yang telah dbancuh dengan air dan kacau sehingga sebati 5)Masukkan air dan kacau sehingga masak dan kuah menjadi pekat 6)Masukkan bawang potong (jika mahu)
Saiz hidangan	8 orang

GREEN CURRY

BAHAN-BAHAN	SUKATAN
Air (ml)	500ml / 2 ½ cawan
Minyak (ml)	40ml / 6 sudu besar
Dry Paste Seruk Campuran Green Curry	50g / 6 sudu besar
Santan pekat	80ml / 13 sudu besar
Ayam	500g
Sayur (terung)	50g
Bahan-bahan lain (jika mahu)	Cili hijau, bawang potong
Cara-cara memasak	<ol style="list-style-type: none">1) Panaskan minyak, tumiskan 50 g Serbuk Campuran Green Curry yang telah dibancuh dengan sedikit air (jadikan paste) sehingga pecah minyak2) Masukkan air, ayam, terung dan kacang sehingga masak3) Masukkan santan, bawang potong dan cili hijau4) Didihkan dengan api sederhana lebih kurang 10-20 saat kemudian tutup api5) Siap untuk dihidang
Saiz hidangan	4 orang