



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government.



新住民網工學

Camilan eksotis untuk memulai usaha





Penduduk baru belajar online
Camilan eksotis untuk memulai usaha

《isi》

Unit1	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Ayam kari hijau	P.2
Unit2	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Bubur Cha Thailand	P.3
Unit3	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Dumpling Mawar Thailand	P.5
Unit4	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Salad bihun Vietnam	P.7
Unit5	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Ayam Serai Vietnam	P.8
Unit6	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Sup ikan asam pedas Vietnam	P.9
Unit7	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Nasi Kuning Rendang Sapi	P.10
Unit8	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Sate Ayam Indonesia	P.10
Unit9	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Ayam Adobo Filipina	P.12
Unit10	Camilan eksotis untuk memulai usaha	Perut Babi Renyah Filipina	P.13

EP1

Ayam kari hijau

Dalam masakan Thailand, Kari selalu mempunyai suatu Posisi yang sangat penting Di Thailand, ada tiga jenis kari Ada kari kuning, ada kari merah Diantaranya yang paling representatif adalah kari hijau, Apa yang diperkenalkan sekarang adalah Ayam kari hijau ala Taiwan

Ingredient

Ayam kari hijau (porsi 4-6 orang)

Minyak goreng
2 sendok makan
Bumbu kari 50 gram
Santan encer 200 ml
Santan kental 200 ml

Daun jeruk 5 lembar
Cabai hijau 2 buah
Cabai merah 1 buah
Cabai rawit merah
2-3 buah (tergantung selera)

Daun basil 2 pucuk
Daging paha ayam campur 1
buah 1 potong (dengan tulang
tanpa kulit)
Terung bulat Thailand 8 buah
(atau diganti rebung bambu atau
rebung putih dan air ½ gelas)

Bumbu penyedap

Kecap ikan 2 sendok makan
Gula aren 2-3 sendok,
Garam secukupnya

praktek

1. Potong paprika merah dan merica beras ketan menjadi bentuk kompor, iris rebung, dan ambil daunnya dari pagoda sembilan lantai untuk digunakan.
2. Setelah terung bulat Thailand dicuci bersih, potong tangkainya, potong menjadi 4 potongan yang sama besar, lalu rendam dalam air garam agar tidak menghitam.
3. Daun jeruk harus disobek
4. Buang tulang dan kulit paha ayam, potong sebesar satu gigitan, masukkan ke dalam panci dan didihkan
5. Tuangkan minyak makan goreng, tambahkan bumbu kari hijau dan tumis dengan api kecil. Tambahkan santan encer dan santan kental, masak hingga mendidih
6. Masukkan gula aren, daun jeruk, cabai hijau dan cabai merah sebagai bumbu, rebus dengan api kecil selama 10-15 menit. Sebelum diangkat, masukkan daun basil sebelum dihidangkan



EP2

Bubur Cha Thailand

Bubur Cha adalah istilah umum untuk es serut di Asia Tenggara, di antaranya Cha di Thailand mengacu pada berbagai macam es. Ada tiga unsur terpenting dalam Momocha ala Thailand. Yang pertama adalah santan, yang kedua adalah nasi sagu, dan yang ketiga adalah kastanye. Ketiga bahan ini sangat populer di kalangan orang Taiwan.



Bahan-bahan

Sagu mutiara 50 gram
(tiga warna: merah, hijau, putih)
Air 400 gram
Bunga telang kering 5 gram
Santan 200 gram
Gula kelapa 60 gram
Tepung sagu 180 gram

Kastanye air segar 50 gram
Sirup salak Thailand 50 gram
Daging kelapa (kalengan) 2-3 iris
Jagung manis (kalengan) 3 sendok makan
Rambutan (kalengan) 5-6 buah
Nangka (kalengan) 3-4 potong
Kolang-kaling (kalengan) 3 sendok makan

Bumbu

Daun pandan 2-3 lembar
Air 250 gram
Gula pasir 150 gram

Cara pembuatan



- 1. Rebus air hingga mendidih, masukkan sagu mutiara, masak sekitar 5 menit Setelah matang, matikan apinya, tuang dan rendam dalam sirup dingin.
- 2. Pembuatan sirup sagu mutiara: Masukkan daun pandan, gula pasir dan air dalam panci, masak sampai gula meleleh, biarkan dingin.
- 3. Tambahkan tepung ketan perlahan-lahan ke dalam air panas dan air bunga telang, aduk dan uleni hingga menjadi adonan. Uleni menjadi onde-onde kecil, masukkan ke dalam air mendidih, setelah mengapung boleh diangkat.. Masukkan ke dalam sirup dingin



Penduduk baru belajar online Camilan eksotis untuk memulai usaha

- 4. Pembuatan cenil khas Thailand: Campurkan santan, gula kelapa dan tepung sagu hingga menjadi adonan cair. Pindahkan panci ke atas api, tumis dan dibolak-balik sampai membentuk adonan, diamkan sampai dingin.
- 5. Pembuatan delima Thailand :Kastanye air potong dadu, rendam dalam sirup salak, tiriskan dan bungkus dengan tepung sagu, kemudian rebus sebentar dalam air mendidih. Setelah matang, rendam dalam sirup dingin.
- 6. Pembuatan saus kelapa asin: Campur santan dan garam secara merata dalam panci dan panaskan hingga hangat. Ambil sedikit santan dan aduk rata dengan tepung beras, kemudian tuangkan kembali ke dalam panci dan aduk rata. Selesai
- 7. Tambahkan bahan favorit Anda ke dalam cangkir, tuangkan santan asin untuk menyeimbangkan rasa dan dekorasi dengan daun mint.





Penduduk baru belajar online
Camilan eksotis untuk memulai usaha

EP3

Dumpling Mawar

Dumpling Mawar Thailand adalah makanan penutup pengadil tradisional Thailand. Telah diturunkan dari Kaisar Rama II hingga saat ini. Penampilan pangsit mawar sangat cantik dan menarik perhatian. Rasanya bisa manis atau asin. Pangsit mawar relatif langka di Taiwan.

Bahan kulit

Tepung beras 220 gram

Tepung sagu 15 gram

Tepung ketan 15 gram Air 300 gram

Tepung garut 15 gram

Santan 200 gram

Bunga telang 20 kuntum (atau bubuk kunyit 5 gram)

Air 300 gram

Cara pembuatan

● Isian daging babi manis:

Masukkan gula pasir ke wajan dan panaskan hingga meleleh, lalu masukkan daging paha babi dan tumis hingga matang, tambahkan lobak kering, gula kundur, kacang giling dan wijen, masak sekitar 2 menit, kemudian masukkan garam dan masak hingga sausnya mengering.

● Isian daging ayam asin:

Masukkan minyak goreng makan ke wajan, tumis bawang bombay hingga harum, lalu masukkan ayam cincang dan tumis hingga matang, baru tambahkan bawang putih, daun ketumbar, merica yang ditumbuk hingga bentuk krim, kemudian masukkan dalam wajan dan masak sekitar 2 menit, terakhir tambahkan saus kecap ikan dan gula aren untuk menambah rasa.





Penduduk baru belajar online Camilan eksotis untuk memulai usaha

- Cara membuat air bunga telang

Campur 20 kuntum bunga telang segar atau kering dengan 100 gram air panas. Diamkan selama 10 menit, tiriskan bunga telang, ambil airnya sebanyak 240 gram untuk digunakan

1.membuat adonan dumpling:

Adonan: Masukkan bahan tepung ke dalam panci, tambahkan santan, bunga air telang dan aduk rata. Campurkan semua bahan secara merata menjadi adonan yang halus.

Aduk adonan dengan api kecil hingga berwarna agak gelap, aduk hingga menjadi adonan. Taburkan bubuk tangan dan uleni adonan menjadi lembut dan tidak lengket.

2.Gunakan tangan untuk meratakan kulit luarnya, adonan sekitar 15 gram, isian 10 gram, bentuk menjadi onde-onde ketan.

3.Bentuk bulat dengan membubuhi bubuk tangan, gunakan klip bunga khusus untuk mawar, dan jepit bunga dari tengah ke arah luar. Bentuk adonan hingga bisa berdiri tegak!

4. Wadah kukus dipanaskan hingga air mendidih, tutup dan kukus sekitar 1 menit, lalu angkat.





Penduduk baru belajar online
Camilan eksotis untuk memulai usaha

EP4

Salad bihun Vietnam

Salad bihun Vietnam adalah kelezatan yang sangat terkenal di jalanan Vietnam. Karena iklim Vietnam yang sangat lembab dan panas, cocok dengan selera orang Vietnam. Mari kita buat hidangan sederhana, lezat dan menggugah selera ini.

Bahan-bahan

Mentimun parut 100 gram

Wortel parut 100 gram

Kacang tanah giling 30 gram

Bawang putih cincang 50 gram

Daun basil 3 pucuk

Cabai cincang 1 buah

Selada 1 buah

Bihun Vietnam 1 potong

Daun ketumbar 2 pucuk

Bumbu

Kecap ikan 200cc

Jus lemon 1 buah

Air hangat 100cc

Gula merah secukupnya

Minyak goreng sedikit

Cara pembuatan

- 1. **Saus:** Campurkan bawang putih, cabai, gula merah, kecap ikan, jus lemon dan air hangat, aduk rata dan diamkan sisihkan selama 25-30 menit.
- 2. **Rebus bahan:** Siapkan panci berisi air mendidih, tambahkan sedikit garam dan minyak makan goreng, rebus taugé selama 30 detik, rendam dalam air es untuk digunakan nanti. Rebus irisan daging babi sampai berubah warna, keluarkan dan dinginkan dengan air es untuk digunakan nanti.
- 3. **Bihun Vietnam:** Rendam dalam air selama 10-15 menit, siapkan panci berisi air mendidih, tambahkan sedikit garam dan minyak goreng, masukkan mi dan masak selama 10-15 menit.
- 4. Cuci daun selada dan tiriskan. Potong menjadi bentuk bulat untuk digunakan nanti.
- 5. Siapkan mangkuk salad yang besar, masukkan mentimun parut, wortel parut, kacang tanah giling, irisan daging babi dan taugé yang telah dipotong akar dan kepala. Setelah cincang daun basil dan ketumbar, masukkan ke mangkuk salad dan aduk rata.
- 6. Masukkan bihun. Terakhir tambahkan saus, ratakan dan taruh di atas daun selada.



Serai adalah bumbu yang sangat umum di Asia Tenggara, dan juga banyak digunakan dalam masakan Vietnam, hidangan ini terutama mewakili rempah-rempah lokal yang digunakan di Vietnam.

Bahan-bahan

Bawang merah cincang 30 gram
Cabai merah cincang 1 buah
Daun ketumbar 60 gram
Paprika merah potong dadu 20 gram
Nasi Thailand 1 mangkuk
Serai 2 batang
Paha ayam dengan kulit tanpa tulang 4 buah
Bawang bombay 1 buah
Bawang putih cincang 1 buah
Jahe cincang 30 gram

Bumbu

Kecap ikan 50cc
Gula merah 30 gram
Arak beras 20cc
Lada putih secukupnya
Lada hitam secukupnya

Cara pembuatan

- 1. Buang kepala dan ekor serai, buang dua lapis daun terluar, dan potong-potong untuk digunakan nanti.
- 2. Potong paha ayam menjadi kecil-kecil, tambahkan serai cincang, lada hitam dan lada putih, aduk rata dan marinasi selama 2 jam.
- 3. Saus bumbu: Aduk rata kecap ikan, arak beras, gula merah, diamkan sisihkan selama 30 menit hingga meresap.
- 4. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, bawang merah, dan cabai merah, cabai rawit dan ketumbar dicincang halus.
- 5. Tambahkan sedikit minyak makan goreng, tumis bawang bombay, bawang putih, jahe, bawang merah, cabai dan serai sampai harum dengan api sedang-kecil. Terakhir, tambahkan daun ketumbar dan paprika merah potong dadu, aduk rata dan tumis hingga harum. Masukkan daging ayam ke dalam bumbu, aduk rata dan masak sekitar 1 menit sebelum disajikan.





Penduduk baru belajar online
Camilan eksotis untuk memulai usaha

EP6

Sup ikan asam pedas

Sup ini adalah sup lezat yang sering muncul di meja di Vietnam, sama seperti Sup Tom Yum ala Thailand, beragam dan lezat.

Bahan-bahan

Ikan siakap atau ikan gurame 1 ekor
Tauge yang dihilangkan akar dan kepala 100 gram
Nanas ¼ buah
Tomat 2 buah
Kubis ½ buah
Daun basil 20 gram
Bawang putih goreng 50 gram
Okra 8 buah
Cabai 2 buah

Bumbu

Daging buah asam jawa ¼ bungkus
Arak beras 100 cc
Garam secukupnya
Gula pasir 5 sdm
Minyak makan

Cara pembuatan

1. Cuci bersih semua bahan, potong pagoda sembilan lapis, bawang putih, dan 1 lada, iris lada lainnya, iris nanas, potong tomat, buang okra, dan potong kubis menjadi irisan besar.
2. Setelah ikan dipotong, tambahkan 100cc arak beras, lalu tambahkan air hingga menutupi daging ikan diamkan selama 15 menit untuk menghilangkan bau amis.
3. Rendam daging buah asam jawa dalam air dengan suhu ruang selama 20 menit.
4. Basis sup: Saring air asam jawa, tuang ke dalam air panas, tambahkan nanas, tomat, cabai cincang, daun basil dan kubis, rebus selama 30 menit.
5. Setelah semua bahan di atas matang dan lembut, masukkan ikan ke dalam kuah dan masak sekitar 3-5 menit.
6. Saat ikan hampir matang, masukkan okra dan masak sebentar kemudian matikan api dan masukkan tauge agar matang.
7. Taburkan bawang putih goreng, potongan cabai dan daun basil untuk dekorasi akhir.



Nasi Kuning Rendang Sapi

Nasi Kuning Rendang Sapi, hidangan ini direkomendasikan karena orang Taiwan suka makan daging sapi, dan juga telah dipilih dua kali oleh CNN, juara voting gourmet global.

Bahan-bahan

Daging iga sapi 600 gram
Bawang putih cincang 50 gram
Jahe cincang 30 gram
Bawang bombay cincang 150 gram
Serai cincang 1 batang
Daun jeruk 3 lembar

Bumbu

Bumbu rendang 200 gram
Santan 100 gram
Bawang goreng 50 gram

Nasi kuning

Beras wangi 150 gram
Bawang putih cincang 20 gram
Air 180 cc
Bubuk kunyit 5 gram
Santan 20 cc
Mentega 10 gram
Daun jeruk 1 lembar



Cara pembuatan

1. Setelah daging iga sapi dicuci bersih, dipotong-potong dan direbus selama 20 menit.
2. Pembuatan bumbu rendang
Tambahkan 2 sendok minyak zaitun, lalu masukkan bawang putih cincang, serai, bawang bombay cincang ke dalam panci dan tumis sampai harum. Masukkan bumbu rendang dan santan, aduk rata.
3. Masukkan potongan daging sapi, daun jeruk, ujung batang serai dan masak hingga mendidih, kemudian masak dengan api kecil selama 50 menit.

● Pembuatan nasi kuning

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan beras wangi yang sudah ditiriskan, masukkan bubuk kunyit, santan, air dan daun jeruk, masak dengan api kecil.
2. Masukkan sedikit mentega agar rasanya lebih lembut dan wangi. kukus dengan api kecil selama 20 menit

Sate ayam Indonesia sangat mirip dengan budaya saus celup di Taiwan, misalnya pangsit dan rebung yang dimakan semua orang juga merupakan jenis budaya saus celup. Rasa sate yang dipadukan dengan kacang dan gulai menjadi cita rasa favorit.

Bahan-bahan

Dada ayam 300 gram

Bumbu

Garam merica secukupnya
Bubuk kari 30 gram
Bubuk kunyit 20 gram
Bubuk jintan 10 gram
Santan 50cc
Minyak kacang secukupnya

Saus sate

Bawang putih cincang 20 gram
Jahe cincang 10 gram
Cabai cincang giling 5 gram
Bawang bombay cincang 60 gram
Selai kacang 100 gram
Kacang tanah giling 20 gram
Santan 30cc
Gula merah 10 gram
Lemon sedikit
Kecap ikan sedikit



Cara pembuatan

● Membuat saus sate

1. Tambahkan minyak kacang ke dalam panci, tumis jahe cincang, bawang putih, bawang bombay, cabai cincang, selai kacang dan kacang tanah giling dengan api kecil.

2. Tambahkan sedikit gula merah, santan, jus lemon, kecap ikan dan masak hingga saus menjadi kental. Tambahkan kecap ikan sesuai selera

● Sate ayam

1. Potong dada ayam menjadi bentuk memanjang, Tambahkan santan, bawang putih, bubuk kunyit, bubuk kari Indonesia, merica, dan jintan ke daging dada ayam dan aduk rata. Terakhir, tambahkan minyak kacang untuk melunakkan melembutkan daging, tutup rapat dan diamkan di kulkas selama 2 jam.

2. Ambil tusukkan sate, mulai menusuk dari bagian yang lebih tebal dagingnya, jadinya nanti agak bergelombang

3. sate ayam dipanggang di atas kompor selama kurang lebih 5 menit.

4. Tata sate ayam dan saus sate di piring dan siap untuk dihidangkan

EP9 Ayam Adobo Filipina

Ayam Adobo adalah makanan ibu yang bisa dicicipi di seluruh Filipina. Karena iklim yang panas di Asia Tenggara, masakannya asam dan manis, metode memasaknya mirip dengan ayam tiga cangkir Taiwan.

Bahan-bahan

Daging paha ayam 500 gram
Bawang putih 100 gram
jahe 20 gram
Cabai 20 gram
Daun salam 3 lembar
Bunga lawang 3 buah
Asam semboi

Bumbu

Cuka beras hitam 50 ml
Gula merah 30 gram
Bubuk lada hitam 2 gram
Daun ketumbar 15 gram
Kecap 30 ml

Cara pembuatan

1. Daging paha ayam dipotong dengan potongan besar, lalu dimarinasi dengan sedikit kecap, cuka beras hitam, tepung terigu roti dan garam sekitar 20 menit.
2. Panaskan dulu wajan hingga 185 derajat, masukkan paha ayam dan goreng sekitar 2 menit. Goreng daging paha hingga kuning keemasan, lalu diangkat dan tiriskan
3. Tuang sedikit minyak ke wajan, tumis bawang putih, jahe dan cabai dengan api kecil hingga harum. Tuang 300 ml air, masukkan daun salam, bunga lawang dan sedikit kecap dan tumis sebentar. Setelah bumbu meresap, masukkan asam semboi dan gula merah.
4. Setelah mendidih, masukkan daging paha ayam, terakhir tambahkan cuka hitam dan masak hingga kuahnya kering dan kental.
5. Sajikan setelah kuahnya kering.



Di Filipina, selama ini adalah festival, babi guling panggang sangat diperlukan. Ini renyah di luar dan lembut di dalam. Menggunakan babi lokal Taiwan juga bisa membuat rasanya enak.

Bahan-bahan

Daging samcan berkulit 600 gram
Serai 150 gram
Bawang merah 60 gram
Daun bawang 60 gram
Bawang putih cincang 40 gram
Bawang bombay 60 gram
Saus hati babi 60 gram
Tali pengikat daging

Bumbu

Susu segar 50 ml
Minyak sawit 50 ml
Bubuk lada hitam 2 gram
Gula merah 15 gram
Tepung roti 30 gram



Cara pembuatan

1. Masukkan bawang merah, bawang bombay dan lada hitam ke dalam mangkuk dan aduk rata.
2. Buka potongan daging samcan dengan posisi kulit di bagian bawah, taruh bawang bombay, bawang merah, serai dan daun bawang di atasnya, tutup dengan daging samcan satunya lagi, gulung dan kencangkan dengan tali. Buat simpul tali dan tarik kencang
3. Panaskan terlebih dahulu pada suhu 175 derajat, dan panggang dalam oven meja selama sekitar 2 jam.
4. Setelah waktu habis, olesi dengan susu segar selama 30 menit.
5. Siapkan panci saus dan tumis bawang putih dan bawang bombay yang sudah dicincang, lalu masukkan pes hati babi, lada hitam, gula merah dan 100ml air, masak selama kurang lebih 5 menit.
6. Saat roti dikeringkan secara terpisah, aduk tepung untuk membuatnya kental