



MASAKAN INDONESIA & VIETNAM

Little Vietnam

FROM LEMONGRASS CHICKEN TO RICE PAPER ROLLS
80 EXCITING VIETNAMESE DISHES TO PREPARE AT HOME

Nhu Huynh
with Jeremy McAlister



DINA YUEN

Indonesian Cooking

SATAYS, SAMBALs AND MORE

81 Homestyle Recipes with the True Taste of Indonesia

Norwathy Glenn Chu
Indigo Restaurant, Hawaii



BERSAMA



ALIAJAH
BATCHA
aliajah@sph.com.sg

INDONESIAN COOKING
Satays, Sambals and More

Terbitan: Tuttle Publishing

Harga: \$22 (sebelum GST)

Penulis: Dina Yuen

SEPERTI kebanyakan buku masak makanan Asia terbitan Tuttle Publishing, buku masak yang terbaru ini juga disispikan dengan cara-cara mudah dan sederhana yang biasanya diketahui oleh hidangan rumah.

Buku ini mengandungi 81 resep masakan rumah dari beberapa daerah di Indonesia seperti Jawa Timur, Bali dan Jawa Barat. Selain daripada cara membuat sosis dan pencelacah, buku ini juga mengemukakan beberapa tip dan teknik memasak seperti kebiasaan menggunakan bahan lesung, cara menyimpan sisa makanan dan cara dan cara menyimpannya.

Oh tuh kerana tumpuan diberikan kepada masakan rumah, resipi yang dikemukakan adalah mudah, senang dilikuti dan tidak mengambil banyak bahan. Jangan mengharapkan resipi makanan yang biasa dikenali dengan restoran.

Saya telah mencuba resipi *Chicken and Potato Croquettes* dan hasilnya sangat menarik dan menggugah selera. Mengikut resipi, dalam tempoh menit-dua minit, anda boleh membuat kroket ayam yang lembut dan berlapis dengan sambal pedas. Resipi ini juga mengemukakan teknik untuk menyimpan sisa makanan agar tidak basi. Adakah setelah sejuk saya turun pakai menggunakan *chopping stick* untuk masing-masing memudahkan teknik daging cencang.

Rasa kroket ayam ini sedap walaupun tidak banyak digunakan dan harus dimakan panas-panas kerana apabila sejak kultinya menjadi lembik. Sangat sesuai dijadikan sarapan atau untuk minum air petang walaupun persiapannya memakan masa agak lama laiat antara 35 hingga 45 minit.

LITTLE VIETNAM

Terbitan: Tuttle Publishing

Penulis: Nhu Huynh

Harga: \$22 (sebelum GST)

ANDA yang gemar makanan Vietnam harus dapatkan buku masak ini. Daripada makanan ringan seperti *Rice Paper Rolls*, sejenis makanan sihat dan mudah dibuat sehinggalah hidangan ala-restoran seperti *Steamed Chicken with Hot Pot*, buku ini disertakan dengan gambar-gambar yang menarik.

Jika anda ingin mengjamu tetamu dengan makanan Vietnam tetapi tidak pandai hidangkan hidangan yang esuuu, buku masak ini menyenaraikan bahan-bahan pilihan menarik, lengkap dengan jenis makanan yang harus digandingkan supaya hidangan yang bakal ada hidangan seimbang.

Mungkin adanya antara resipi-resipi yang tidak begitu sesuai dengan lidah atau cara rasa orang Melayu dari segi bahasa yang digunakan. Beruntungnya, komuniti pengguna yang besar ini masih lagi Melayu sejati bahan-pahat hitam, ketam goreng berclili dan ikan goreng dengan senar, cuma cara memasaknya berlainan sedikit. Bahagian-bahan yang digunakan pula mudah didapati di pasar raya.

Note: Kedua-dua buku boleh dibeli di semua kedai buku terkemuka

Kroket ayam dan ubi kentang

Bahan:

(Dapatkan 14 keping kroket)

5 biji ubi kentang saiz sederhana besar
100 gram daging ayam cencang

1/2 sudu teh ketumbar serbus

200 gram ubi kentang (drycumbu)

1/4 sudu teh lada putih serbus

Minyak untuk mengoreng

Tepung gandum secukupnya

2 biji telur ditukar dengan garfu

Sos untuk cecahan:

3 sudu besar mayones

1 sudu besar sos cabai (sambal belacan)

1 1/4 sudu besar pes biji sawi

1/4 sudu teh garu

Cara:

1. Ubi kentang dibersihkan empuk

kemudian dilepaskan dengan garam. Ketepikan

2. Satukan daging ayam dengan garam,

lada putih, buah pala dan ketumbar

serbus. Goreng daging ayam tanpa

minyak dengan api yang kuat sehingga

masak. Ketepikan sehingga sejuk.

3. Setelah daging ayam sejuk, tambahkan

lada putih dan ketumbar serbus.

4. Sapukan dolang yang dialas dengan

keras aluminium.

5. Sapukan sedikit tepung ke kedua

tapak tangan anda. Kemudian ambil dua

sudu besar ubi kentang yang telah

ditebus dan lepaskan dengan sedikit

daging ayam kemudian dengan

menggunakan jaridi kepada ubi

kentang sehingga menutupi inti. Gunakan

sedikit lagi tepung jika perlu supaya

kroket tidak pecah di tapak tangan.

Letakkan kroket pada pinggan yang dalas

dengan kerat aluminium.

6. Panaskan minyak dalam kuai. Celup

kroket dalam telur kemudian golekkan

atas serbus roti. Pastikan kroket disulut

dengan sempurna. Goreng kroket

sehingga berwarna perang.

7. Hidangkan dengan sos ketika masih

panas.

8. Untuk membuat cecahan:

1. Cuci bersih ubat batuk

seperti ketumbar, lada putih

dan lempeng anak Melayu, tambahkan

kek cawan yang dibersihkan dan

yang belum menggunakan warna Pop Art dalam

kreasinya.

Produk yang dibersihkan mempunyai pelbagai rasa

tertentu dan cekap. Penggunaan ubat batuk

manakala ubat batuk oleh seorang yang menggunakan

tetapi penggunaan asing dan krim mungkin

untuk memperbaiki sesuatu keadaan.

Selain kek cawan, lada jenis kek produk yang

dilisaskan ialah kek pelangi, brownie dan bukit. Harga

bermula dari \$2.

Buat masi ini produk dari Sneyakey Saturday dijal

dari Viking Coffee @ 56 Kandahar Street, sebuah kafe

bersemakam seni.



Tea legakan tekak gatal

BOSAN dengan memakan bermacam jenis ubat batuk

tetapi batuk anda masih belum berkurangan?

Mungkin anda ingin mencuba *Clear2 Respiratory Wellness Tea*. Keluaran ini lahir dari lahan ubat batuk tetapi ia sejuk dan ia yang diperkenalkan daripada 100 peratus bahan sali yang boleh melegakan tekak yang gatal, berlebihan serta jangkung sistem pernafasan, mungkin akibat mistu udara yang kurang baik.

Teh ini mengandungi emam jenis herba: *Fructus Fici*, *Folium Morioides*, *Herba Hostmanniae*, *Semen Sterculiae Lychnophorae*, *Rhizoma Belamcanda*, dan *Radix et Rhizoma Glycyrrhizae*. Tidak terdapat kesan sampingan, menjadikan ia minimum untuk semua peringkat umur.

Clear2 Respiratory Wellness Tea boleh dibeli di semua kedai yang menjual ubat-ubatan tradisional Cina dengan harga \$6.90 untuk paket yang termasuk 10 bungkus tebu.

CORELLE-PLATE YOUR DESIGN COMPETITION

9 April to 20 May 2012

Corelle Giveaway for Southeast Asia

Open to residents of Singapore, Malaysia, Thailand, Philippines, Indonesia, and Brunei Darussalam.

Design your platform to one of the following:

- Novel Inspiration

- Healthy Connections

CALLING FOR DESIGNERS

TOP PRIZE

USD\$10,000

SECOND PRIZE

USD\$5,000

THIRD PRIZE

USD\$2,500

For enquiries, email comms@corelle.com.



Reka hias pinggan & menang \$22,000 dari Corelle

CORELLE, jenama pinggan manguk terkenal, melancarkan "Plate Your Design" sebagai pertandingan untuk mendekati generasi muda. Tujuan memberi peluang kepada pemain Corelle, mereka profesional, dan juga amatir, untuk karya mereka dijadikan koleksi pinggan manguk makan malam edisi terhad.

Pertandingan dihakim oleh seorang ahli dalam bidang seni dan teknologi.

Siapakah rela hias batu pertama pada tema *Floral Inspiration*, memparas elemen bunga asas untuk rumah; *Illustrative Geometry* merupakan bentuk-bentuk terselar yang dipadankan dengan kegarisan hidup seseorang; dan *Healthy Connections* yang memparas elemen manusia dalam suasana jodoh.

Untuk penentuan akan dipilih setara teman dan reka hias yang dicipta akan dibentuk dan dipajang sebagai edisi terhad di ranau ini.

Reka hias yang terpilih akan dihasilkan konsep reka hias sebenarnya, bersesuaian dengan tema, ciri asli, kejadian dan rasionalnya di sebalik reka hias.

Perniagaan buah sahaja berperlu melihat reka hias mereka dibasahkan dan dijal, malah mereka akan menerima produk dari Corelle dan penghargaan wang tunai sebanyak USD\$15,000 (\$22,650).

Mereka yang berminat meneruskan pertandingan ini boleh mendaftar di www.corelle-plateyourdesign.com

PRODUK

