

# FILMA<sup>®</sup>

The Professional's Choice

## Aneka Kreasi Resep

### HORECA FILMA<sup>®</sup>



# BEEF STROGANOFF



SCAN ME

## Bahan-bahan :

### Daging Olahan Utama

50	gr	<b>FILMA® Margarine</b>
200	gr	Daging Has Luar (Sirloin) di potong tipis (Strip Cut)
200	gr	Jamur Kancing (Champignon Mushroom), bisa ditambahkan Jamur Merang (Straw Mushroom) sesuai dengan selera
10	gr	Bawang putih, kupas dan dipotong cincang halus.
130	gr	Cream Cooking / Krim untuk memasak
100	gr	Bawang Bombai (Onion) Kupas dan bersihkan. Potong cincang halus
1	sdt	Rempah Eropa (Rosemary, Taragon, Basil dan Bayleaves Kering) yang dicincang halus.
½	sdt	Nutmeg Powder/Bubuk Biji Pala
½	sdt	Paprica Powder / Bubuk Cabai

### Pasta

200	gr	Fettucini Pasta
20	ml	<b>FILMA® Minyak Goreng</b>

Garam Sesuai selera

Merica Sesuai selera

## Cara Membuatnya :

1. Marinasi Daging dengan garam, merica dan 1 sdm **FILMA® Minyak Goreng**
2. Rebus air untuk merebus Pasta Fettucine. Lalu tiriskan dan tuangkan minyak goreng agar pasta tidak lengket.
3. Panaskan wadah dan tuangkan **FILMA® Margarine**, biarkan meleleh lalu masukan bawang putih yang sudah di potong cincang halus, setelah tercium harum baru masukan potongan Bawang Bombay, diikuti dengan potongan daging dan irisan Jamur
4. Masukan Krim Masak , diikuti rempah Eropa, Paprika Powder/ bubuk cabai dan Nutmeg powder/bubuk Biji Pala. Aduk hingga merata
5. Di Hidangkan dengan Pasta yang terdapat pada poin ke 2. Dapat di campur atau di pisahkan.



# AYAM LOLIPOP BUMBU RUJAK



SCAN ME

## Bahan – bahan Utama:

### Untuk 4 Porsi -Snacking

450	gr	8 pangkal Sayap Ayam
40	gr	Bawang Bombai
1	buah	Tomat
1	pcs	Cabe merah besar
2	pcs	Cabe keriting
3	pcs	Cabe rawit
2	lembar	Daun salam
1	lembar	Daun jeruk
2	sdm	<b>FILMA<sup>®</sup> Minyak Goreng</b>
2	sdm	Gula Jawa
1	sdm	kecap

Secukupnya Garam dan Merica

## Cara membuat:

1. Haluskan tomat, Bawang, Cabe
2. Panaskan wajan beri **FILMA<sup>®</sup> Minyak Goreng**. Masukkan bahan yg sudah dihaluskan. Tunggu hingga wangi. Masukkan ayam yang sudah dipotong. Tambahkan air. Masukkan daun salam dan daun jeruk
3. Diamkan bumbu sampai dingin. Lalu marinasi sayap ayam dengan bumbu dengan di tambahkan gula Jawa, garam dan merica sesuai dengan selera.
4. Panggang ayam dengan oven dengan suhu 210°C selama 10 Menit
5. Bumbu yang matang yang tersisah dapat di pakai sebagaiocolan.
6. Untuk mempercantik hidangan dapat di bungkus dengan kertas timah atau alumunium foil.

# CHICKEN ESCALOPE WITH MOZZARELLA CHEESE



SCAN ME

## Bahan - bahan:

### Untuk 2 Porsi

400	gr	Daging Ayam Tanpa Tulang (bagusnya bagian dada)
10	gr	Bawang Putih, kupas dan dipotong cincang halus.
20	gr	Keju Mozzarella. Potong menjadi 2 bagian (@10 gr per potong)
1	sdm	Daun PETERSALLI (parsley), cincang halus
1	sdt	Rempah Eropa (Rosemary, Taragon, Basil dan Bayleaves Kering) yang dicincang halus.

### Tepung Terigu untuk tahap awal panir.

120	gr	Telur ayam, dikocok sampai merata
100	gr	Tepung panir/ Tepung Roti untuk panir
300	cc	<b>FILMA® Goodfry</b> untuk menggoreng.

### Potatoes wedges/Kentang Goreng;

350	gr	Kentang sedang, bersihkan dan potong dalam 5 bagian.
350	gr	<b>FILMA® Goodfry</b> untuk menggoreng
½	sdt	Rempah Eropa (Rosemary, Taragon, basil dan bayleaves kering) yang di potong dan cincang halus.

## Cara Membuat :

### Panir Daging Ayam;

1. Bersihkan daging ayam dan potong menjadi 2 bagian memanjang.
2. Siapkan keju mozzarella dan sisipkan di dalam daging dada ayam yang sudah di bersihkan.
3. Setelah selesai, panir daging ayam tersebut dengan memberikan tepung terigu sebagai langkah pertama lalu masukkan dalam kocokan telur, di lanjutkan dengan memasukkannya dalam tepung roti. Diamkan dalam lemari es selama 5 menit.
4. Panaskan wajan, lalu isi dengan Minyak Goreng Padat **FILMA® Goodfry** untuk menggoreng.
5. Setelah minyak cukup panas dengan suhu yang berkisar antara 160°- 180° C maka kegiatan menggoreng dapat di laksanakan.
6. Goreng daging ayam tersebut dengan satu bagian terlebih dahulu. Lalu balik setelah warna daging ayam tersebut berwarna keemasan
7. Setelah berwarna coklat keemasan, dapat diangkat dan disajikan



# CHICKEN ESCALOPE WITH MOZZARELLA CHEESE



SCAN ME



## Potatoes Wedges / Kentang Goreng;

1. Bersihkan kentang, lalu potong dalam 5 bagian untuk setiap kentangnya.
2. Panaskan wajan, lalu isi dengan Minyak Goreng Padat **FILMA**<sup>®</sup> **Goodfry** untuk menggoreng.
3. Setelah minyak cukup panas dengan suhu yang berkisar antara 160°- 180° C maka kegiatan menggoreng dapat dilaksanakan.
4. Setelah berwarna coklat keemasan, angkat, aduk rata, berikan garam dan rempah eropa yang sudah di cincang halus.

## Penyajian;

1. Bersihkan daun selada campur dari pasir, pestisida dan kotoran lainnya.
2. Hidangkan Kentang Goreng di sisi daging ayam, atau dengan keripik singkong sebagai pengganti lalu di tambahkan campuran daun selada.
3. Campuran daun selada dapat di sajikan sebagai sajian pendamping dan dapat di sajikan dengan saus campuran lainnya sesuai dengan selera.

# CHICKEN TERIYAKI DANISH PASTRY



SCAN ME

## Danish Pastry

### Bahan A:

1	kg	Terigu Protein Tinggi
100	gr	Gula Pasir
20	gr	Ragi Instant
80	gr	Susu Bubuk
15	gr	Garam

### Bahan B:

450	gr	Air Es
100	gr	Telur Utuh

### Bahan C:

100	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Prestige Margarine (Butter Blend Margarine)</b>
-----	----	--

### Bahan D:

500	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry</b>
-----	----	--------------------------------------

## Cara membuat:

1. Campur bahan A kemudian tambahkan bahan B sedikit demi sedikit mixer hingga tercampur rata. Tambahkan bahan C, mixer hingga adonan kalis. Bungkus adonan dengan plastik dan istirahatkan selama 2 jam dalam freezer.
2. Bungkus bahan D dengan adonan, kemudian lakukan lipatan 1 kali single dan 1 kali double. Istirahatkan kembali adonan selama 30 menit.
3. Tipiskan adonan hingga 4 mm lalu potong berbentuk lingkaran dengan  $\varnothing$  9 cm. Biarkan adonan mengembang, kemudian panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 25 menit.

## Crispy Teriyaki Chicken

### Bahan A:

500	gr	Dada Ayam Fillet, potong kotak
1	sdt	Garam
1	sdt	Merica
1	sdt	Penyedap Rasa



# CHICKEN TERIYAKI DANISH PASTRY



SCAN ME

## Bahan B:

200 gr Putih Telur

## Bahan C:

500 gr Tepung Crispy

## Cara membuat:

Bumbui dada ayam kemudian diamkan selama 1 jam agar bumbu meresap. Celupkan fillet ayam ke dalam putih telur kemudian gulingkan ke dalam tepung crispy. Goreng dengan **FILMA**<sup>®</sup> Goodfry hingga berwarna kuning keemasan.

## Teriyaki Sauce

### Bahan A:

100 gr Bawang Bombay, iris  
2 bh Bawang Putih, cincang halus  
2 sdt Jahe, parut  
1 sdm **FILMA**<sup>®</sup> Margarine

## Bahan B:

150 gr Kecap Asin  
55 gr Gula Palm  
2 sdm Madu  
1 sdt Minyak Wijen  
3 sdm Mirin  
75 gr Air  
1 sdm Maizena

Tumis bahan A hingga harum, kemudian tambahkan bahan B, masak mengental. Saus teriyaki siap digunakan.

## Penyelesaian:

Tata ayam crispy diatas danish pastry yang sudah dipanggang, kemudian atasnya beri saus teriyaki.

# KAKAP KUKUS CABE IJO



SCAN ME

## Untuk 4 Porsi

### Bahan:

500 gr Ikan kakap putih  
Sesuai selera Cabe rawit utuh  
Sesuai selera Daun kemangi  
Garam dan merica sesuai selera

### Bumbu yang harus dihaluskan :

30 gr Bawang merah  
20 gr Bawang putih  
1/2 tsp Ketumbar bubuk  
1 cm Jahe  
20 gr Kunyit  
5 gr Kemiri  
1 sdm Gula merah  
200 ml **FILMA® Cooking Oil**

## Cara membuat :

- Haluskan bumbu dengan **FILMA® Cooking Oil**, kemudian campur dengan kemangi.
- Lumuri ikan dengan bumbu sampai merata luar dalam. Dan susun cabe rawit.
- Bungkus menggunakan daun pisang. Lalu kukus 10 menit. Angkat. Tiriskan.
- Panggang pepes ikan sampai daun pisang sedikit mengering. Angkat. Sajikan dengan nasi hangat.



# NASI GORENG IJO



SCAN ME

## Untuk 4 Porsi

### Bahan:

320	gr	Nasi putih
20	gr	Cabe hijau (bersihkan, lalu haluskan)
30	gr	Bawang merah (kupas, bersihkan dan di cincang halus)
20	gr	Bawang putih (kupas, bersihkan dan di cincang halus)
50	gr	Cay sim
30	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Margarine</b>
30	gr	Daging dada ayam (rebus dan suir-suir)
30	gr	Sosis ayam (di iris tipis)
2	sdm	Kecap asin
1	sdm	Minyak wijen
Garam dan merica sesuai selera		

## Cara Membuat :

1. Bersihkan dan siapkan semua bahan, potong sesuai kebutuhan.
2. Tumis separuh dari bawang putih, bawang merah dengan **FILMA<sup>®</sup> Margarine**, masukan nasi putih, lalu aduk rata. Jangan lupa untuk di beri garam dan merica.
3. Nasi bisa di cetak dalam kerucut kecil menyerupai tumpeng atau sesuai selera
4. Tumis sebagian dari bawang merah dan bawang putih dengan menggunakan **FILMA<sup>®</sup> Margarine**, masukan daging dada ayam, sosis ayam dan cay sim diakhir.
5. Masukan kecap asin, minyak wijen, aduk rata sampai semua bumbu meresap.
6. Tambahkan garam dan merica sesuai dengan selera. Angkat dan sajikan bersama nasi yang sudah berwarna hijau.

# RICE BURGER WITH BULGOGY



SCAN ME

## 4 Porsi

### Bahan - bahan :

500	gr	Daging sapi yang di iris Tipis(sirloin or rib eye)
2	bh	Bawang Putih. Di Cincang halus
2	Ea	Bawang Bombay. Dipotong iris tipis
30	gr	Daun bawang
150	gr	Gula
30	ml	Kecap Manis
¼	sdt	Garam
40	ml	Mirin (Sake Manis)
20	ml	<b>FILMA<sup>®</sup> Minyak Goreng</b>
2	sdts	Minyak Wijen
30	gr	Wijen
200	gr	Wortel yang di iris halus (untuk tambahan)

### Cara Pengolahan:

- Campurkan dan aduk rata bahan-bahan yang ada. Kecuali wortel
- Diamkan selama kurang lebih 2 jam, agar semua bahan meresap kedalam daging
- Panaskan wajan lalu masak dengan cepat dan pastikan daging matang dengan sempurna
- Masukkan wortel dan tambahkan kurang lebih 3 menit pemasakan untuk memastikan wortelnya matang.
- Dapat disajikan dengan nasi putih yang di buat seperti roti burger yang di letakan di dasar dan diatas tumpukan daging sebagai penutup.
- Sebagai tambahan dapat di sajikan kripik singkong sebagai penyerta atau tambahan dalam bersantap.



# SEAFOOD PANCAKE SAUS TRIYAKI



SCAN ME

## Bahan – bahan Utama:

### Untuk 4 Porsi -Snacking

150	gr	Daging Ikan Kakap. Potong dadu kecil
150	gr	Cumi-Cumi. Potong dadu kecil
150	gr	Udang - kupas
100	ml	Fresh cooking Cream
45	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Prestige Margarine (Butter Blend Margarine)</b>
200	gr	Tepung Terigu
15	gr	Bawang Bombay. Dipotong cincang halus
20	gr	Bawang Putih. Di Cincang halus
20	gr	Daun Bawang
35	gr	Paprika(warna merah) Bersihkan, Potong dadu kecil
2	pcs	Telur Ayam
1	tsp	Minyak Wijen
Secukupnya Garam dan Merica		

## Cara membuat:

1. Siapkan semua bahan dalam keadaan bersih, telah di potong dadu
2. Tumis bawang putih, diikuti dengan bawang bombai, daun bawang dan paprika
3. Masukkan daging kakap yang sudah di potong dadu, lalu cumi-cumi dan diakhiri dengan udang.
4. Kocok telur ayam sampai mengembang. Masukkan fresh cooking cream, ditambah dengan **FILMA<sup>®</sup> Prestige (Butter Blend Margarine)**, minyak wijen, tepung, garam dan merica.
5. Panggang seperti membuat pancake
6. Taburkan saus Teriyaki sebelum di sajikan

# SPICY MASHED POTATOES ON ZUCHINIE



SCAN ME

## Bahan-bahan :

### Untuk 14 buah

4	bh	Kentang Besar @100gr Bersihkan
4	pcs	Zucchini, bersihkan dan potong setiap 4 cm
250	ml	Fresh Cooking Cream
45	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Prestige Margarine (Butter Blend Margarine)</b>
10	gr	Bubuk Cabe
20	gr	Bawang Putih, dicincang halus
1	tbs.	Daun Parsley, dicincang halus
2	gr	Garam
1	gr	Merica

## Cara membuat :

1. Rebus kentang sampai empuk
2. Biarkan sampai suhu kentang agak dingin, lumatkan kentang dengan menggunakan saringan, siapkan di wadah.
3. Panaskan wajan lalu masukan **FILMA<sup>®</sup> Prestige**, tumis bawang putih hingga harum.
4. Masukan kentang yang sudah di lumatkan, aduk hingga merata.
5. Sambil kentang diaduk rata, siapkan Zucchini dengan marinasi.
6. Siapkan wajan yang lain untuk memanggang potongan Zucchini tadi.
7. Setelah kentang teraduk rata, masukan Fresh Cooking Cream lalu aduk rata kembali sambil di taburi garam dan merica sesuai dengan selera
8. Siapkan Zucchini sebagai dasar dari Kentang yang sudah jadi. Dapat kita buat seperti tertera pada gambar agar lebih indah, dapat kita berikan daun Parsley yang sudah dicincang halus.



# TUNA AND BROCCOLI TWIST DANISH



SCAN ME

## Bahan A:

1	kg	Terigu Protein Tinggi
125	gr	Gula Pasir
60	gr	Susu Bubuk
5	gr	Bread Improver
12	gr	Ragi Instant
10	gr	Garam

## Bahan B:

100	gr	Susu Cair
100	gr	Telur Utuh
375	gr	Air Es

## Bahan C:

150	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Margarine</b>
-----	----	------------------------------------

## Bahan D:

500	gr	<b>FILMA<sup>®</sup> Puff Pastry</b>
-----	----	--------------------------------------

## Cara Membuat:

- Campur semua bahan A dan B, kemudian mixer hingga tercampur rata. Tambahkan bahan C, mixer kembali hingga adonan kalis.
- Istirahatkan dan simpan adonan dalam lemari es selama 30 menit. Lalu bungkus bahan D, dan tipiskan adonan hingga 7 mm, lakukan lipatan single sebanyak 3 kali.
- Istirahatkan kembali adonan selama 30 menit kembali, kemudian tipiskan hingga 3 – 4 mm, bentuk sesuai selera.

## Bahan Isian:

1	kg	Tuna Mayonnaise
50	gr	Mozzarella Cheese, parut kasar
50	gr	Cheddar Cheese, potong kotak
200	gr	Broccoli

## Penyelesaian:

- Potong Danish Pastry ukuran 25X30 cm. Potong bagian sisi kiri dan kanan selebar 2 cm.
- Tata isian tuna mayonnaise, cheddar cheese, mozzarella cheese dan broccoli.
- Kepang dari bagian atas selang-seling kiri dan kanan. Oles permukaan dengan telur utuh kemudian taburi dengan wijen campur dan cheddar cheese.
- Panggang dalam oven bersuhu 170°C selama 20 menit.

# FILMA®

The Professional's Choice

KONSULTASI BAKING  
GRATIS  
[www.smartpluspro.com](http://www.smartpluspro.com)

