



# RESIPI PELBAGAI RASA, LEBIH PADU & PASTI SEDAP!



Unilever  
Food  
Solutions

Sokongan.Inspirasi.Kemajuan.







# RESIPI DAGING BULGOGI ALA KOREA

## BAHAN-BAHAN

### DAGING BULGOGI

200g	Daging Sirloin ( <i>potong nipis</i> )
10g	Bawang Putih ( <i>kisar</i> )
10g	Halia Muda ( <i>kisar</i> )
10g	Pes Gochujang
5ml	Kicap Cair
15ml	Kicap Manis
15ml	Madu
3ml	Minyak Bijan
5g	Knorr Pasti Sedap
30g	Minyak Masak

### HIASAN

2g	Biji Bijan
5g	Daun Bawang



## CARA-CARA

1. Perapkan daging dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan selama 2 jam minima untuk rasa perap yang lebih enak.
2. Panaskan minyak dan goreng daging sehingga masak. Masukkan lebihan bahan pes perap.
3. Hidangkan di atas pinggan, taburkan hiasan dengan biji bijan dan hirisan daun bawang.







## RESIPI

# KERAPU RANGUP 3 RASA



## BAHAN-BAHAN

### KERAPU RANGUP

1 ekor	Ikan Kerapu
3g	Knorr Pasti Sedap
10g	Serbuk Kunyit
10g	Tepung Jagung
Secukupnya	Minyak Masak (untuk menggoreng)

### KUAH 3 RASA

40g	Minyak Masak
80g	Bawang Besar ( <i>potong dadu</i> )
10g	Bawang Putih ( <i>cincang</i> )
10g	Halia ( <i>hiris nipis</i> )
25g	Cili Kisar
30g	Lada Benggala Hijau ( <i>potong kiub</i> )
20g	Serai ( <i>hiris</i> )
15g	Cili Padi ( <i>hiris</i> )
10ml	Sos Tiram
20ml	Sos Cili
20ml	Sos Tomato
5ml	Sos Ikan
30g	Kiub Nenas
50g	Tomato ( <i>potong dadu</i> )
10g	Gula
5g	Knorr Pasti Sedap
50ml	Air Tapis
5g	Daun Ketumbar

## CARA-CARA KERAPU RANGUP

1. Perapkan ikan dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan. Panaskan minyak dan goreng ikan sehingga rangup.

## KUAH 3 RASA

1. Panaskan minyak dan tumiskan bawang dan halia, masukkan cili kisar sehingga naik minyak kemudian masukkan semua bahan.
2. Tambahkan sedikit air jika terlalu pekat dan masukkan bahan perasa, gula dan Knorr Pasti Sedap.
3. Tuangkan sos di atas ikan kerapu dan sedia dihidang.







# RESIPI SIAKAP KUKUS LIMAU



## BAHAN-BAHAN

### KUKUS SIAKAP

1 ekor	Ikan Siakap
1 batang	Serai
10g	Daun Ketumbar

### KUAH LIMAU

30g	Minyak Masak
30g	Bawang Putih ( <i>cincang</i> )
30g	Halia ( <i>hiris nipis</i> )
40g	Serai ( <i>hiris</i> )
4 helai	Daun Limau Purut
20g	Cili Padi ( <i>hiris</i> )
20ml	Sos Tiram
350ml	Air Tapis
10ml	Sos Ikan
15g	Gula Melaka
5g	Knorr Pasti Sedap
20g	Knorr Lime Powder
20ml	Larutan Tepung Jagung
15g	Daun Ketumbar

### HIASAN

1 biji	Limau Nipis ( <i>hiris nipis</i> )
5g	Daun Ketumbar

## CARA-CARA KUKUS SIAKAP

1. Kelar ikan di bahagian badan kemudian sumbat serai dan daun ketumbar. Kukus selama 20 minit.

### KUAH LIMAU

1. Panaskan minyak dan tumiskan bawang putih, serai dan halia, masukkan sos tiram bersama air. Kemudian masukkan cili padi dan daun limau.
2. Masukkan sos ikan, gula melaka, Knorr Pasti Sedap dan Knorr Lime Powder.
3. Pekatkan kuah dengan sedikit larutan tepung jagung dan masukkan daun ketumbar.
4. Tuangkan kuah di atas ikan kukus. Hidangkan bersama hirisan limau nipis dan daun ketumbar.



### TIPS:

Periksa ikan di bahagian kelar, ikan sudah masak jika isinya mudah tanggal dari tulang.







# RESIPI DAGING GORENG KICAP PEDAS



## BAHAN-BAHAN

### PERAPAN DAGING

200g	Daging Batang Pinang (hiris memanjang)
2g	Serbuk Kunyit
5g	Knorr Pasti Sedap
Secukupnya	Minyak Masak (untuk menggoreng)

### KICAP PEDAS

40g	Minyak Masak
40g	Bawang Merah (kisar)
20g	Bawang Putih (kisar)
20g	Halia (kisar)
30g	Cili Kering (kisar)
10 tangkal	Cili Padi (ketuk)
60ml	Kicap Manis
10ml	Kicap Pekat
15ml	Sos Cili
15ml	Sos Tomato
80ml	Air Tapis
10g	Gula
5g	Knorr Pasti Sedap
20g	Bawang Besar (hiris kasar)

## CARA-CARA PERAPAN DAGING

1. Perapkan daging dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan kemudian goreng sehingga separuh masak.

## KICAP PEDAS

1. Panaskan minyak dan tumiskan bawang merah, bawang putih, halia dan cili kisar sehingga naik minyak. Masukkan cili padi ketuk.
2. Kemudian masukkan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan.
3. Masukkan daging yang telah digoreng. Gaul sehingga sebati dan sedia dihidang.







# RESIPI AYAM MASAK KAM HEONG



## BAHAN-BAHAN

### PERAPAN AYAM

250g	Ayam ( <i>potong kecil</i> )
3g	Knorr Pasti Sedap
2g	Serbuk Kunyit
Secukupnya	Minyak Masak ( <i>untuk menggoreng</i> )

### SOS KAM HEONG

40g	Minyak Masak
50g	Bawang Merah ( <i>kisar</i> )
20g	Bawang Putih ( <i>kisar</i> )
20g	Serai ( <i>kisar</i> )
3g	Daun Kari
30g	Cili Kering ( <i>kisar</i> )
5g	Serbuk Kari Daging
15ml	Sos Tiram
10g	Gula Halus
60ml	Air Tapis
5g	Knorr Pasti Sedap

### CARA-CARA PERAPAN AYAM

1. Perapkan ayam dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan kemudian goreng sehingga masak.

### SOS KAM HEONG

1. Panaskan minyak dan tumiskan bahan kisar sehingga naik minyak kemudian masukkan daun kari, sos tiram dan serbuk kari.
2. Tambahkan sedikit air, masukkan gula dan Knorr Pasti Sedap. Gaulkan sos bersama ayam dan sedia dihidang.







# RESIPI UDANG BERSALUT TELUR ASIN

## BAHAN-BAHAN

### PERAPAN UDANG

5 ekor	Udang Putih ( <i>saiz sederhana</i> )
3g	Knorr Pasti Sedap
5g	Tepung Beras
1 biji	Telur

### SALUT TEPUNG

50g	Tepung Beras
Secukupnya	Minyak Masak ( <i>untuk menggoreng</i> )

### SOS TELUR ASIN

50g	Marjerin
3g	Daun Kari
3g	Thai Cili Padi ( <i>ketuk</i> )
30g	Knorr Pasti Sedap
60g	Knorr Golden Salted Egg Powder



## CARA-CARA PERAPAN UDANG

1. Perapkan udang dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan kemudian salutkan sekali lagi dengan tepung beras.
2. Panaskan minyak dan goreng udang sehingga ia bertukar warna perang keemasan.

## SOS TELUR ASIN

1. Panaskan marjerin, masukkan daun kari dan cili padi. Kemudian masukkan Knorr Pasti Sedap dan Knorr Golden Salted Egg Powder.
2. Kacau dengan api perlahan agar ia tidak hangus. Kemudian masukkan udang.
3. Gaul sehingga sebati dalam kuili dan sedia dihidang.



### TIPS:

Selain udang bahan lain seperti ayam dan sotong boleh juga digunakan.







## RESIPI

# AYAM KICAP ALA 3 BUDAK GEMOK



## BAHAN-BAHAN

### PERAPAN AYAM

250g	Ayam (potong kecil saiz kerat 16)
3g	Knorr Pasti Sedap
2g	Serbuk Kunyit
10ml	Kicap Manis
Secukupnya	Minyak Masak (untuk menggoreng)

### SOS

40g	Minyak Masak
1 keping	Kulit Kayu Manis
2 ulas	Bunga Lawang
2 biji	Buah Pelaga
50g	Bawang Merah (kisar)
20g	Bawang Putih (kisar)
20g	Halia (kisar)
3g	Cili Padi Hijau (kisar)
30g	Thai Cili Padi (kisar)
5g	Cili Merah Besar (kisar)
15g	Cili Kering (kisar)
1 tangkai	Daun Kari
5g	Daun Ketumbar
10ml	Kicap Manis
60ml	Kicap Pekat
5g	Knorr Pasti Sedap
50ml	Air Tapis

## CARA-CARA PERAPAN AYAM

1. Perapkan ayam dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan. Kemudian goreng sehingga masak.

### SOS

1. Panaskan minyak dan tumiskan bahan kisar sehingga naik minyak kemudian masukkan daun kari dan daun ketumbar.
2. Masukkan kicap manis, kicap pekat dan Knorr Pasti Sedap. Gaulkan sos bersama ayam goreng.
3. Tambahkan sedikit air jika kuah terlalu pekat.







RESIPI

# SOTONG KANGKUNG GORENG BELACAN



## BAHAN-BAHAN

### BAHAN UTAMA

200g	Kangkung
2 ekor	Sotong (saiz sederhana)

### TUMIS BELACAN

40g	Minyak Masak
30g	Bawang Merah ( <i>kisar</i> )
10g	Bawang Putih ( <i>ketuk</i> )
3 ulas	Cili Padi Hijau ( <i>ketuk</i> )
25g	Cili Merah Besar ( <i>hiris</i> )
60g	Bawang Besar ( <i>hiris kasar</i> )
10ml	Sos Tiram
5g	Belacan ( <i>bakar</i> )
10g	Gula
5g	Knorr Pasti Sedap
40ml	Air Tapis

## CARA-CARA BAHAN UTAMA

1. Potong sayur panjang anggaran 4 inci and potong bulat sotong.

## TUMIS BELACAN

1. Panaskan minyak dan tumiskan bahan kisar dengan bahan ketuk sehingga wangi.
2. Kemudian masukkan sos tiram, gula dan Knorr Pasti Sedap. Masukkan bawang besar, sotong dan kangkung.
3. Gaul sehingga sebatu dan masukkan sedikit air.







RESIPI

# MEE GORENG DAGING HAILAM STYLE



## BAHAN-BAHAN

### BAHAN UTAMA

180g	Mee Kuning
30g	Minyak Masak
30g	Bawang Besar ( <i>kisar</i> )
10g	Bawang Putih ( <i>kisar</i> )
10g	Halia ( <i>kisar</i> )
80g	Daging Lembu ( <i>hiris nipis</i> )
15ml	Sos Tiram
5ml	Kicap Pekat
15ml	Kicap Manis
40g	Sawi
30g	Lobak Merah
3g	Lada Hitam ( <i>kisar halus</i> )
15ml	Sos Cili
5g	Knorr Pasti Sedap
80ml	Air Tapis
20ml	Larutan Tepung Jagung

### CARA-CARA BAHAN UTAMA

1. Panaskan minyak dan tumiskan bahan kisar bersama sos tiram sehingga wangi dan masukkan hirisan daging.
2. Masukkan kicap pekat dan kicap manis bersama sos cili.
3. Masukkan mee, sawi dan lobak merah bersama lada hitam, Knorr Pasti Sedap dan sedikit air.
4. Pekatkan kuah dengan larutan tepung jagung.







# RESIPI NASI LEMAK GORENG



## BAHAN-BAHAN

### NASI LEMAK

15g	Bawang Putih ( <i>kisar</i> )
30g	Bawang Merah ( <i>kisar</i> )
30g	Halia ( <i>ketuk</i> )
1 batang	Serai ( <i>ketuk</i> )
2 keping	Daun Salam
200ml	Santan Segar
500g	Beras Wangi
10g	Knorr Pasti Sedap
400ml	Air Tapis

### SAMBAL NASI LEMAK (500G)

100g	Minyak Masak
60g	Bawang Merah ( <i>kisar</i> )
70g	Bawang Besar ( <i>hiris</i> )
150g	Cili Kering ( <i>kisar</i> )
70g	Ikan Bilis
30g	Gula Melaka
50ml	Air Tapis
15g	Knorr Pasti Sedap

### NASI LEMAK GORENG (1 HIDANGAN)

20g	Minyak Masak
15g	Bawang Merah ( <i>kisar</i> )
5g	Bawang Putih ( <i>kisar</i> )
10g	Cili Kering ( <i>kisar</i> )
2g	Belacan
2 ulas	Cili Padi ( <i>ketuk</i> )
20g	Sambal Nasi Lemak
200g	Nasi Lemak
2g	Knorr Pasti Sedap

### AYAM GORENG BEREMPAH

60g	Bawang Merah ( <i>kisar</i> )
15g	Bawang Putih ( <i>kisar</i> )
15g	Halia ( <i>kisar</i> )
60g	Serai ( <i>kisar</i> )
8g	Serbuk Kari Ayam
3g	Daun Kari
5g	Serbuk Kunyit
6g	Serbuk Jintan Manis
6g	Serbuk Ketumbar
10 ketul	Ayam Ketul
20g	Knorr Pasti Sedap

## CARA-CARA NASI LEMAK

- Masukkan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan ke dalam periuk nasi. Gaul sehingga sebati dan biarkan masak.

## SAMBAL NASI LEMAK

- Panaskan minyak dan tumiskan bahan kisar dengan bahan hiris sehingga naik minyak.
- Masukkan ikan bilis, gula, Knorr Pasti Sedap dan sedikit air.

## NASI LEMAK GORENG

- Panaskan minyak dan tumiskan semua bahan kisar bersama cili padi dan belacan.
- Masukkan nasi lemak. Gaul sebati.
- Masukkan sambal nasi lemak dan Knorr Pasti Sedap.

## AYAM GORENG BEREMPAH

- Perapkan ayam dengan Knorr Pasti Sedap dan semua bahan selama 2 jam minima atau semalaman untuk rasa perap yang lebih enak.
- Goreng sehingga ia bertukar warna perang keemasan dan masak.

## CARA HIDANG

- Hidangkan bersama dengan ayam goreng, sambal, timun, telur rebus, ikan bilis goreng dan kacang goreng.



### TIPS:

Memasak sambal memerlukan minyak yang banyak untuk menghasilkan sambal yang cantik merah menyala.







Ikuti laman Facebook  
Geng Peniaga Masak Padu  
untuk tips & nasihat kulinari



**PERCUMA!**



Unilever  
Food  
Solutions

Sokongan.Inspirasi.Kemajuan.