DAFTAR MENU MAKANAN
KATERING IBU SITI

No.	Jenis Makanan	Porsi	Bahan dan Bumbu		
			Bahan	Satuan	Volume
1	Nasi	100	Beras	kg	10
2	Rendang	100	Daging	kg	4
			Kelapa	buah	25
			Cabai	kg	2
			Bawang merah	kg	0,5
			Bawang putih	ons	2
			Lengkuas	ons	1
			Jahe	ons	1
			Sere	batang	8
			Daun kunyit	lembar	2
			Daun jeruk	lembar	5
			Pala	butir	2
			Garam		secukupnya
3	Semur ayam	100	Ayam	ekor	10
			Minyak makan	kg	1,5
			Tomat	kg	2
			Kecap	kg	1
			Bawang putih	ons	1
			Bawang merah	ons	2
			Pala	butir	2
			Merica	ons	0,5
			Garam		secukupnya
4	Ikan asam manis	100	Ikan kakap	ekor	5
			Tomat segar	kg	1
			Saus jabe bawang putih	kg	0,5
			Bawang putih	ons	0,5
			Bawang bombay	kg	0,5
			Nenas	buah	0,25
			Gula putih	ons	1
			Garam		secukupnya
5	Sambal kentang hati	100	Kentang	kg	8
			Hati lembu	kg	1
			Minyak makan	kg	2
			Cabai	kg	1
			Bawang merah	kg	0,5
			Tomat	kg	0,5
			Petai	papan	2
			Garam		secukupnya
6	Kimlo	100	Daging ayam	kg	5
			Jamur kuping	ons	0,5
			Bunga pisang	ons	1
			Brofoli	ons	5
			Arcis	ons	2
			Wortel	ons	5
			Kentang	ons	5
			Bawang prei dan daun sop	ons	0,25
			Merica	ons	0,5
			Bawang putih	ons	0,5
			Tomat	ons	5
			Mentega	ons	0,5
			Garam		secukupnya

No.	Jenis Makanan	Porsi	Bahan dan Bumbu		
			Bahan	Satuan	Volume
7	Tahu goreng	100	Tahu	potong	100
			Selada	kg	1,5
			Timun	kg	2
			Toge	kg	1
			Nenas	buah	4
			Kacang tanah	kg	0,5
			Gula merah	kg	0,5
			Cabai rawit	ons	1
			Bawang putih	ons	0,5
			Kecap	kg	0,5
			Garam		secukupnya
8	Salat buah	100	Mayones	kg	0,5
			Saus cabai bawang putih	kg	0,25
			Gula putih	ons	0,5
			Buah anggur	ons	2
			Apel	kg	0,5
			Buah peer	kg	0,5
			Melon	kg	0,5
			Semangka	kg	0,5
9	Kerupuk goreng	100	Kerupuk udang	kg	0,5
			Minyak makan	kg	1
			Garam		secukupnya
10	Daging sambal/dendeng	100	Daging	kg	5
			Cabai merah	kg	1
			Bawang merah	kg	0,5
			Minyak makan	kg	2
			Tomat	kg	0,5
			Garam		secukupnya
11	Tauco	100	Udang	kg	2
			Cabai hijau	kg	1
			Cabai merah	kg	0,5
			Bawang merah	kg	0,5
			Bawang putih	ons	0,5
			Tauco	kg	0,5
			Tomat segar	ons	3
			Tahu kering	ons	1
			Gula merah	ons	0,5
			Serai	batang	2
			Daun salam	helai	5
			Jahe dan lengkuas	Ibu jari	1
			Lengkuas	Ibu jari	1
			Telur puyuh	butir	100
			Petai	papan	2
			Rimbang	kg	0,25
12	Ayam panggang	100	Ayam	ekor	10
			Jahe	kg	1
			Bawang putih	ons	1
			Kecap	kg	0,5
			Mentega	kg	0,25
			Garam		secukupnya
13	Sate padang	100	Daging	kg	5
			Beras ketupat	kg	2
			Bumbu kari	ons	2
			Tepung beras	kg	0,5

No.	Jenis Makanan	Porsi	Bahan dan Bumbu		
			Bahan	Satuan	Volume
			Daun jeruk	lembar	3
			Daun kunyit	lembar	1
			Kacang tanah	kg	0,25
			Garam		secukupnya
14	Sate jawa	100	Daging	kg	5
			Beras lontong	kg	2
			Kacang tanah	kg	2
			Gula merah	kg	0,5
			Ketumbar	sendok	3
			Jintan halus	sendok	1
			Daun jeruk	lembar	5
			Daun salam	lembar	5
			Serai	batang	1
			Asam jawa	biji	3
			Garam		secukupnya
15	Mie rebus	100	Mie telur	kg	4
			Toge	kg	1
			Telur	butir	50
			Kentang	kg	2
			Gula merah	kg	0,5
			Jabai merah	ons	1
			Bawang putih	ons	0,5
			Udang basah	kg	1
			Udang pukul	ons	1
			Serai	batang	2
			Daun salam	lembar	5
			Asam jeruk	buah	20
16	Gado-gado	100	Selada	kg	1
			Kol	kg	1
			Toge	kg	1
			Kacang panjang	kg	0,5
			Telur	butir	20
			Tahu	potong	20
			Tempe	batang	5
			Kacang tanah	kg	2
			Gula merah	kg	0,5
			Cabai merah	ons	2
			Bawang putih	ons	0,5
			Udang pukul	ons	0,5
			Kelapa	buah	1
			Serei	batang	2
			Daun jeruk	lembar	5
			Daun salam	lembar	5
			Garam		secukupnya
17	Es koteng	100	Jali	kg	0,25
			Kolang kaling	kg	1
			Jagung kaleng	kaleng	1
			Agar-agar	bungkus	1
			Delima	bungkus	1
			Nangka	biji	5
			Gula putih	kg	1,5
			Jeruk kasturi	kg	0,5

No.	Jenis Makanan	Porsi	Bahan dan Bumbu		
			Bahan	Satuan	Volume
18	Jus martabe	100	Gula	kg	2
			Terung Belanda	kg	2
			Markisa	kg	1
			Jeruk manis	kg	1
			Air masak		secukupnya
			Batu es		secukupnya
19	Jus mentimun	100	Mentimun	kg	4
			Natadekoko	kotak	3
			Selasih	ons	0,5
			Gula putih	kg	1,5
			Sirup melon	botol	1
			Air masak		secukupnya
			Batu es		secukupnya
20	Rujak serut	100	Kuini	kg	1
			Pepaya	buah	1
			Bengkuang	kg	1
			Kedondong	kg	0,5
			Nenas	buah	1
			Mangga	kg	0,5
			Gula	kg	1
			Cabai	ons	0,5
			Garam		secukupnya

Medan, 25112010
Siti Hajar
Jl. Utama Gg. Cemara 9
Medan – Sum. Utara
HP. 08126072049
Telp. 061-7353960