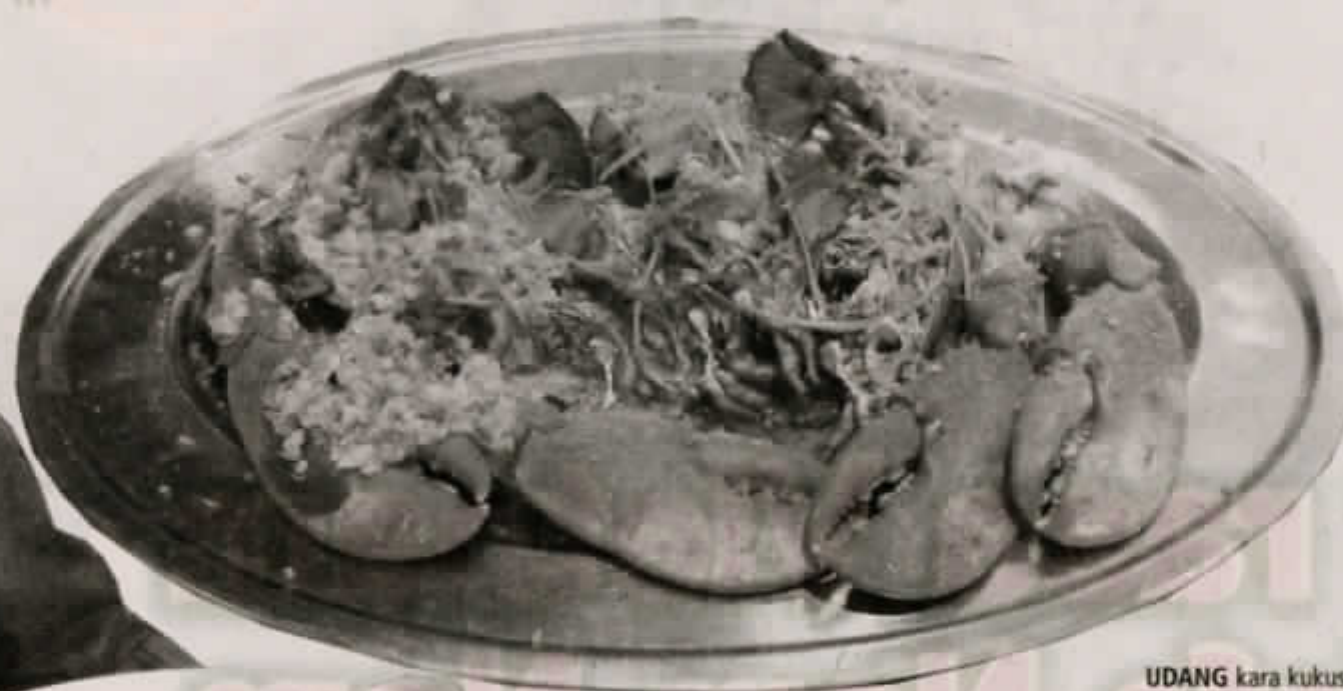




Promosi Udang Kara Oriental di Hotel Riverside

Utusan Sarawak
Stail

makan-makan
m7 • RABU
2 April 2014/
2 Jamadilakhir 1435H



UDANG kara kukus
dengan bawang putih.

CEF Tan Sia Kui menunjukkan salah satu promosi Udang Kara Oriental, Udang Kara masak stail Ma Po.

SEPANJANG April ini, Hotel Riverside Majestic menawarkan hidangan istimewa yang dikenali promosi Udang Kara Oriental.

"Sejak 1 April hingga 30 April nanti, orang ramai boleh mendapati hidangan udang karang istimewa di Restoran River Palace.

"Bagaimanapun, promosi itu hanya disediakan pada waktu makan tengah hari," jelas Pengurus Komunikasi & Pemasaran Hotel Riverside Majestic, Paula O. Chang.

Jelas Paula lagi, promosi itu hanya dihidangkan seawal 12 tengah hari hingga 2 petang setiap hari dan tutup pada setiap Ahad.

"Bagi promosi itu juga, kami memperkenalkan lapan jenis stail hidangan bagi udang kara tersebut.

"Ini termasuk udang kara panggang dengan sos serbuk kari, udang kara panggang dengan sos marmite, salad udang karang dengan mayonis Thai dan banyak lagi," ujarnya.

Bagi hidangan tersebut, pengunjung dikenakan RM250 sepinggan yang bersamaan sekilo udang kara.

Maklumat lanjut, orang ramai boleh menghubungi 082-532222 sambungan 4412 untuk tempahan dan pertanyaan.

Labu elak hipertensi

LABU

Kesihatan
✓



LABU atau nama saintifiknya Cucurbita Moschata merupakan sejenis buah yang boleh dijadikan makanan sayuran.

Apabila sudah masak, ia akan berubah warna dari kehijauan kepada jingga.

Pengambilan labu berupaya mengatasi masalah kekurangan darah secara umum selain dapat menyembuhkanambeien (hemoroid) cirit birit.

Malah, ia membantu mengatasi masalah sembelit, penyakit radang perut, masalah susah tidur dan diabetis.

Dalam pada itu, manfaat labu tidak terhad pada isinya sahaja sebaliknya biji labu juga mempunyai manfaat tersendiri.

Biji labu dapat mengurangkan masalah hipertensi (darah tinggi) jika diambil pada skala yang betul (tidak berlebihan) selain dapat mengusir cacing pita.

Di samping itu, rebusan biji labu juga dapat mengubati pembesaran prostat dan abu labu yang sudah dibakar juga berupaya menyembuhkan bisul.

SELAIN isinya yang boleh dimakan, biji labu juga mempunyai khasiat tersendiri.

Pau Goreng



RESIPI Pilihan Minggu Ini

Peria Goreng Telur

Bahan A

- 1 biji peria
- 2 biji telur
- 2 sudu minyak masak
- Garam secukup rasa

Cara-Cara Penyediaan:

1. Potong peria mengikut cita rasa sendiri. Rendamkan dengan air garam.
2. Panaskan minyak. Tumiskan bahan B sehingga naik wangi.
3. Tuskan peria dan masukkan ke dalam kuai. Kacau sehingga rata.
4. Pecahkan telur di dalam kuai dan kacau rata. Biarkan sementara sebelum masukkan garam.
5. Sedia untuk dihidangkan.

Bahan B (Dikisar)

- 1 sudu makan lada hitam
- 2 biji cili merah
- 3 biji bawang merah
- 2 ulas bawang putih



PUDING ROTI COKLAT

Puding Roti Coklat

Bahan-Bahan

- 1 buku kecil roti
- 1 liter susu coklat kotak
- 3 sudu makan gula perang
- 2 biji telur (dipukul)
- 1 sudu makan mentega cair
- 1 sudu teh pewarna vanila
- 50 gram coklat urai
- 50 gram coklat cair

Cara-Cara Penyediaan:

1. Potong roti menjadi saiz yang kecil.

3. Masukkan roti dan rendam selama 60 minit.

4. Masukkan coklat urai dan gaulkan sehingga rata.

5. Sapukan rata mentega pada loyang. Kemudian, masukkan adunan ke loyang dan bakar pada suhu 180° celsius selama 60 minit.

6. Sejukkan dan tuangkan secara rata permukaan dengan coklat cair.

7. Potong kecil dan sedia untuk

PAU GORENG

Bahan A (Inti)

- 200 gram kacang merah
- Air secukupnya (untuk merebus)
- 100 gram gula perang
- 1/2 sudu teh pewarna merah
- 1 sudu teh garam
- 3 sudu besar minyak masak

Bahan B (Pau)

- 500 gram tepung penaik
- 6 gram yis segera
- 50 gram minyak sayur
- 1/2 sudu teh garam
- 100 gram gula halus
- 250 gram air suam
- Minyak masak (untuk menggoreng)

Cara Penyediaan: Inti

1. Rebus kacang hingga separuh kembang dan kisar sehingga halus (kisar bersama air rebusan)

2. Gaulkan semua bahan inti sehingga sekata. Masak sehingga

minyak makan. Kacau sehingga sebat.

Pau

1. Gaulkan air, yis, minyak, gula dan garam. Masukkan kesemua bahan itu ke dalam tepung untuk membentuk doh. Uli doh selama lima minit.

2. Bentukkan doh menjadi panjang. Potong doh setiap satu menjadi 40 gram.

3. Simpan doh selama 10 minit yang ditutup dengan plastik.

4. Selepas 10 minit, ambikan doh dan bentukkan bulat. Isikan inti di tengah. Tutupkan doh supaya tidak bocor. Bentukkan menjadi bulat semula.

5. Alaskan doh dengan kertas minyak. Lakukan sehingga doh habis. Simpan selama 60 minit.

6. Panaskan kuai dengan minyak sederhana panas.

7. Goreng pau sehingga kuning

1 sudu teh garam
3 sudu besar minyak masak

Bahan B (Pau)

500 gram tepung penaik
6 gram yis segera
50 gram minyak sayur
1/2 sudu teh garam
100 gram gula halus
250 gram air suam
Minyak masak
(untuk menggoreng)

Cara Penyediaan: Inti

1. Rebus kacang hingga separuh kembang dan kisar sehingga halus (kisar bersama air rebusan)
2. Gaulkan semua bahan inti sehingga sekata. Masak sehingga pekat.
3. Setelah pekat, masukkan

bahan itu ke dalam tepung untuk membentuk doh. Uli doh selama lima minit.

2. Bentukkan doh menjadi panjang. Potong doh setiap satu menjadi 40 gram.
3. Simpan doh selama 10 minit yang ditutup dengan plastik.
4. Selepas 10 minit, ambilkan doh dan bentukkan bulat. Isikan inti di tengah. Tutupkan doh supaya tidak bocor. Bentukkan menjadi bulat semula.
5. Alaskan doh dengan kertas minyak. Lakukan sehingga doh habis. Simpan selama 60 minit.
6. Panaskan kuah dengan minyak sederhana panas.
7. Goreng pau sehingga kuning keemasan. Angkat dan sedia untuk dimakan.



PERIA GORENG TELUR

5. Sedia untuk dihidangkan.

Puding Roti Coklat

Bahan-Bahan

1 buku kecil roti
1 liter susu coklat kotak
3 sudu makan gula perang
2 biji telur (dipukul)
1 sudu makan mentega cair
1 sudu teh pewarna vanila
50 gram coklat urai
50 gram coklat cair

Cara-Cara Penyediaan:

1. Potong roti menjadi saiz yang kecil.
2. Gaulkan rata susu dengan mentega cair, gula dan telur.

3. Masukkan roti dan rendam selama 60 minit.

4. Masukkan coklat urai dan gaulkan sehingga rata.

5. Sapukan rata mentega pada loyang. Kemudian, masukkan adunan ke loyang dan bakar pada suhu 180^o celsius selama 60 minit.

6. Sejukkan dan tuangka secara rata permukaan dengan coklat cair.

7. Potong kecil dan sedia untuk dihidangkan.