



RIUH RAYA

1 Apr - 31 Mei 2023



RESIPI RAYA

— Kegemaran Semua —



IKAN BAKAR



BAHAN-BAHAN

Minyak Masak	160g	Gula	20g
Belacan (untuk dikisar)	40g	Daun Kesum (untuk dikisar)	5g
Bawang Merah (untuk dikisar)	100g	MAGGI® Sos Panggang	200g
Bawang Putih (untuk dikisar)	60g	Ikan Kembung	2kg
Halia (untuk dikisar)	60g	Bendi	200g
Serai (untuk dikisar)	15g	Daun Pisang	1 helai
Bunga Kantan (untuk dikisar)	1 batang		

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar bahan-bahan berkaitan sehingga halus. Keluarkan dari pengisar.
2. Masukkan **MAGGI® Sos Panggang** dan gula. Kacau dan masak sehingga mendidih.
3. Letakkan ikan kembung yang telah dibersihkan di atas daun pisang, dan letakkan sos ikan bakar yang telah siap dimasak ke atas ikan.
4. Letakkan bendi yang telah dihiris ke atas sos. Balutkan ikan kembung bersama dengan sos ikan bakar dan bendi.
5. Bakar dengan menggunakan ketuhar atau menggunakan pemanggang sehingga masak. Sedia untuk dihidangkan.



A close-up photograph of a plate of fried chicken (Ayam Goreng). The chicken is golden-brown and crispy, resting on a large green banana leaf. It is garnished with several slices of fresh red tomatoes, a wedge of lime, and a whole red chili pepper. The plate is white and set against a bamboo-textured background.

Bawang Merah (dikisar)	100g	Santan	150g
Serai (dikisar)	100g	Minyak Masak	150g
Bawang Putih (dikisar)	15g	Air	300ml
Halia (dikisar)	15g	Ayam	3kg
MAGGI® Sos Panggang	150g		

1. Panaskan minyak masak di dalam kualiti. Tumis bahan yang dikisar sehingga wangi.
2. Masukkan **MAGGI® Sos Panggang**, air dan santan.
3. Masak sehingga mendidih. Perap ayam dengan menggunakan sos percik yang telah dimasak.
4. Bakar dengan menggunakan ketuhar ataupun pemanggang sehingga ayam dimasak sepenuhnya.
5. Sedia untuk dihidangkan.



A close-up photograph of a stack of four chicken wings. The wings are coated in a thick, dark, glossy glaze and are garnished with finely chopped green onions. They are stacked on a light-colored wooden cutting board. The background is blurred, showing more green onions and other food items.

Kepak Ayam	2kg	MAGGI® Pati Ayam	10g
MAGGI® Sos Panggang	100g	Madu	50g

1. Cucikan kepek ayam sehingga bersih dan keringkan.
2. Perap dengan semua bahan di atas.
3. Bakar di atas pemanggang ataupun dalam ketuhar sehingga masak sepenuhnya.
4. Sedia untuk dihidangkan.



MAYO PANGGANG



BAHAN-BAHAN

MAGGI® Sos Panggang	500g
Mayonis	1kg

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan **MAGGI® Sos Panggang**, dan mayonis ke dalam mangkuk; kacau sehingga rata.
2. Sedia untuk dihidangkan.



BURGER PERCIK



BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan Burger Percik:

Harvest Gourmet™ Sensational Burger	4 nos
Lengkuas	10g
Bawang merah	4 nos
Bawang putih	3 ulas
Halia	10g
Jintan putih	1 sudu kecil
Jintan manis	1 sudu kecil
Biji ketumbar	1 sudu besar

Serai	2 nos
Cili kering (tanpa biji)	15 nos
Kunyit	10g
Gula Melaka	30g
Santan	2 cawan
Minyak jagung	½ cawan

Bahan Roti Burger Arang:

Roti Burger Arang	4 nos
Mentega	200g

CARA PENYEDIAAN

1. Kisarkan bawang merah, bawang putih, halia, jintan putih, jintan manis, biji ketumbar, serai, cili kering dan kunyit dengan ½ cawan minyak jagung.
2. Goreng pes dalam kualiti sos sehingga pecah minyak. Masukkan tangkai serai dan goreng untuk seketika.
3. Masukkan santan, gula Melaka dan campurkan sehingga sebati dan biar untuk reneh. Gunakan berus untuk melapiskan **Harvest Gourmet™ Sensational Burger**.
4. Dalam kualiti griddle pada suhu maksimum, panggang burger selama 2 minit pada setiap sisi untuk mendapatkan tanda chargrilled yang cantik.



Campuran A

Campuran B

Tepung	100g
Telur	3 nos
Santan	200ml
Air	200ml
Serbuk kunyit	10g
Minyak sapi	30g
Garam secukup rasa	

1. Tambah minyak ke dalam kualiti yang dipra-panas, tumiskan pes cili, bawang merah, bawang putih, serbuk kari sehingga wangi.
Masukkan **Harvest Gourmet™ Sensational Stir Fry Mince** dan masak sepenuhnya. Pindah kepada mangkuk dan ketepikan.
2. Kisarkan Campuran B dalam pengisar. Pastikan ia tidak berketul-ketul.
3. Dengan menggunakan acuan silikon, tuang campuran ke dalam dan masukkan Campuran A. Ulangkan proses untuk acuan seterusnya.
4. Pra-panaskan ketuhar pada 180°C selama 10 minit kemudian bakar selama 10-15 minit. Setelah siap, keluarkan daripada acuan dan hias dengan daun ketumbar dicincang, cili dan bawang merah digoreng rangup.
5. Sedia untuk dihidang.



NASI KERABU & KEPINGAN PANGGANG



BAHAN-BAHAN

Sate Chargrilled Pieces

Harvest Gourmet™ Chargrilled Pieces	200g	Bawang (dicincang)	1 nos
Daun Bawang (potongan 4cm)	8 nos	Bawang putih (dicincang)	4 nos
Bawang merah (dipotong baji)	8 nos	Daun pandan	1 helai
Tomato Ceri	8 nos	Kayu manis	1 nos
Serbuk biji ketumbar	10g	Bunga lawang	1 nos
Serbuk adas	10g	Serai	1 tangkai
Minyak zaitun	10ml	Kacang panjang	2 tangkai
Garam secukup rasa		Kacang sayap	4 tangkai
Nasi Basmati Kerabu		Bunga Kantan	1 tangkai
Nasi basmati	280g	Cendawan Shiitake	100g
Stok sayuran	625ml	Cendawan Hitam	80g

CARA PENYEDIAAN

Sate Chargrilled Pieces

1. Perapkan semua bahan satay dan kemudian cucuk dengan lidi buluh sate.
2. Pangang sehingga masak sepenuhnya.

Nasi Basmati Kerabu

1. Panaskan minyak masak pada suhu sederhana. Masukkan bawang putih dan bawang dan tumis sehingga wangi.
2. Masukkan daun pandan, kayu manis, bunga lawang, serai, cendawan dan stok sayuran. Perasa dengan garam dan rebus.
3. Masak nasi selama 15 minit. Apabila siap dimasak, pindahkan nasi ke dalam mangkuk dan masukkan bunga kantan, daun laksa, daun limau purut, serai, kacang panjang dan kacang sayap.



NESCAFÉ® ROSE



BAHAN-BAHAN

NESCAFÉ® Classic	1 sudu kecil (2.5g)
Susu Pekat	2 sudu kecil
Susu Sejat	2 sudu kecil
Sirap Rose	5ml
Air Panas	280ml

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan 1 sudu kecil **NESCAFÉ® Classic**, susu pekat, susu sejat, sirap rose dan air panas; kacau sehingga rata.
2. Sedia untuk dihidangkan.



NESCAFÉ® HALIA SHAKE



BAHAN-BAHAN

NESCAFÉ® Classic

Susu Pekat

Air Suam

Serbuk Halia/ Potongan Halia

1 sudu kecil (2.5g)

2 sudu kecil

100ml

1 Sudu kecil / 3 keping

CARA PENYEDIAAN

1. Tuangkan air suam ke dalam shaker, kemudian masukkan serbuk halia atau potongan halia, **NESCAFÉ® Classic** dan susu pekat; kacau sehingga rata.
2. Guncang shaker tersebut dengan kuat dan cepat sehingga berbuih.
3. Tuangkan Nescafe Halia Shake ke dalam gelas dan sedia untuk dihidangkan.



MILO® KURMA



BAHAN-BAHAN

Serbuk MILO®

Susu	4 sudu kecil
Kurma	1 ½ sudu kecil
Air	12g
	150ml

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan semua bahan dalam periuk dan biarkan mendidih.
2. Tuangkan ke dalam cawan hidangan dan hidangkan panas.





RIUH RAYA

Nestlé Products Sdn. Bhd. (197901000966)

Level 22, 1 Powerhouse, No.1, Persiaran Bandar Utama,
Bandar Utama, 47800 Petaling Jaya, Selangor
Tel : 03 - 7965 6000 Fax : 03 - 7965 6767

www.nestleprofessional.com.my