



Macam-macam Resep Soup

Atat Siti Nurani

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

Cream of Corn Soup

| NO | NAMA BAHAN | JUMLAH | CARA MEMBUAT |
|----|--|-------------|---|
| 1. | Butter | 30 gr | 1. Panaskan butter masukan onino dan corn aduk sampai layu 2. Tuangkan stock dan simmer 30 menit 3. Haluskan dengan blender, masukan kembali kedalam panci dan panaskan 4. Masukan fresh milk aduk rata dan hidang kan |
| 2. | Onion | 100 gr | |
| 3. | Corn | 700 gr | |
| 4. | White stock | 2 1/2 liter | |
| 5. | Cream/ | 1 dl | |
| 6. | Fresh milk | Sckp | |
| 7. | Salt & papper French bread/ croutons | 100 gr | |

Bahan corn soup



Langkah pembuatan corn soup









Houngarian Goulash Soup :



bahan yang terdiri dari, daging, wortel, bawang Bombay, parika hijau dan merah, kentang



iris daging memnjang seselebar 2
cm.potong dadu



lalu tumis bawang bombay , masukan cincang
bawang putih



masukan daging sirloin, bay leaf, taragon thime,
ketang, paprika, saus tomat, wortel



Masukan tepung terigu aduk terus sampai matang dan air kaldu



Masukan marica, garam, masak sampai matang dan cicipi



Hidangkan dalam soup cup

SELESAI