



MACAM -MACAM RESEP SAUCE

Oleh :
Atat Siti Nurani

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

COCKTAIL SAUCE

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara Membuat
1.	Egg yolk	1 btr	<ol style="list-style-type: none">1. Kocok kuning telur dengan ballon whisk sambil masukan sedikit demi sedikit salad oil2. Tambahkan L&P sauce, lemon juice, salt, pepper sambil di aduk perlahan hingga menjadi mayonaise3. Mayonnaise ditambahkan dengan tabasco, tomato kechup dan simple sirup aduk hingga merata
2.	Salad oil	200 ml	
3.	Mustard	1 sdt	
4.	L&P sauce	1 tetes	
5.	Lemon juice	1 sdt	
6.	Salt & papper	sckp	
7.	Tabasco		
8.	Tomato		
9.	kechup Simple syrup		

MAYONNAISE

No	Nama Bahan	Jumlah	Cara Membuat
1.	Egg yolk	1 btr	1. Kocok kuning telur dengan ballon whisk sambil masukan sedikit demi sedikit salad oil 2. Tambahkan L&P sauce, lemon juice, salt, pepper sambil di aduk perlahan 3. Mayonnaise siap di gunakan
2.	Salad oil	200 ml	
3.	Mustard	1 sdt	
4.	L&P sauce	1 tetes	
5.	Lemon juice	1 sdt	
6.	Salt & papper	sckp	



MAYONNAISE SAUCE

BECHAMEL SAUCE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	CARA MEMBUAT
1	Flour	40gr	<ol style="list-style-type: none">1. Mentega dipanaskan,tambahkan tepung dan aduk merata tanpa api kemudian dinginkan2. Panaskan susu dan masukan “onion cloute” tuangkan susu ini pada roux sedikit demi sedikit san aduk merata3. Simmer 30 menit kemudian di saring dengan kain/tammy cloth
2	Butter	40gr	
3	Fresh Milk	650ml	
4	Onion	20gr	
5	Cengkeh	1bh	
6	Bay Leaf	½ helai	
7	Salt,Pepper	Sckp	



BECAMEL SAUCE

VELOUTTE SAUCE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	CARA MEMBUAT
1	flour	40gr	<ol style="list-style-type: none">1. Cairkan butter pada pan tambahkan tepung aduk sampe rata, angkat dari api dinginkan2. Tuangi stock sampe larut kemudian panaskan kembali bumbu dengan garam mrica dan air jeruk saring
2	Butter	40gr	
3	White Stock	500ml	
4	Salt,pepper,o	sckp	
5	nion	½ bh	
6	Lime Juice		



VELOUTTE SAUCE

HOLLANDAISE SAUCE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	CARA MEMBUAT
1	Bawang merah cacah	50 gr	<ol style="list-style-type: none">1. Reduksi cacahan bawang merah, cuka, merica, dalam sauce pan kecil sampai hampir kering, angkat dari api dan dinginkan.2. Pindahkan reduksi tadi, ke dalam <i>bowl stanlessteel</i>3. Masukkan kuning telur dan kocok dengan baik4. Gunakan <i>waterbath</i>, isi dengan air panas, masukkan bowl, teruskan mengocok sampai kental dan <i>creamy</i>5. Turunkan dari api, dengan menggunakan pengaduk, kocoklah pelan-pelan dengan terus menerus sampai dingin, tambahkan butter sedikit demi sedikit pada tahap awal. Sebelum penambahan berikutnya saus harus kental, tambah sedikit lemon juice, dan kocok.6. Jika butter semua telah ditambahkan, kocok <i>lemon juice</i> dan sesuaikan rasanya dengan penambahan garam dan lada merah. Jaga kehangatannya sampai penyajian, jangan lebih 1,5 jam. Catatan : <i>Hollandaise</i> harus disiapkan hangat, sebab untuk menjaga agar telur tidak <i>curdling</i>.
2	Cuka	½ dl	
3	Merica ditumbuk kasar	10- 15 btr	
4	Air dingin	½ dl	
5	Kuning telur	6 btr	
6	<i>Butter</i> yang dilelehkan/ Dijernihkan	600 g ½ sdt	
7	Garam	½ sdt	
8	<i>Cayenne pepper</i> / tabasco <i>lime juice</i>	½ bh	



HOLLANDAISE

MUSHROOM SAUCE

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	CARA MEMBUAT
1	Demiglance	150 cc	1. Panaskan pan saute onion dan garlic, hingga layu 2. Masukkan Mushroom saute hingga layu kemudian tambahkan demiglance, salt & papper, maizena dan kaldu. Bisa juga ditambah cream
2	Mushroom	20gr	
3	Onion	15 gr	
4	Garlic	15 gr	
5	Demiglance	25 gr	
6	Cream	60 ml	
7	Salt &	60 ml	
8	Papper	Sckp	
9	Maizena	-	
10	Kaldu	-	
11			



MUSHROOM SAUCE

SELESAI

