

Read Free Resep Masakan Korea Read Pdf Free

Cita Rasa Asyik - Masakan Korea **My Kitchen Diary - Korean Food @ Home** *The Korean Table* Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang, dan Korea **Ramu Resep Pariwisata Berkelanjutan Authentic Recipes from Korea** **Koreana - Autumn 2012 (Indonesian)** *Authentic Recipes from Korea* **Awet Muda Ala Korea** **Korean Functional Foods** **The Food of Korea** Koleksi 120 Resep Masakan Sapi (HC) *Our Korean Kitchen* **The Food and Cooking of Japan and Korea** COOKING STORY: 30 Days Challenge Koreana 2019 Autumn Indonesian **A Korean Mother's Cooking Notes** **40 Resep Masakan Ayam Mancanegara** *40 Resep Masakan ala Dona's Delight* My Unexpected Love *The*

Japanese and Korean Cookbook **Tren K-Pop dan J-Pop di Indonesia** **The Food of Korea** Simply Korean **Seoul Food** **Korean Cookbook Amore: In Between** Learning Korean: Recipes for Home Cooking The Book of Kimchi **Chemistry of Korean Foods and Beverages** *koreana 2021 Autumn (Indonesian)* Koleksi Resep Cooking & Baking *Julie Kitchen - @Julie.W_Kitchen* *Maangchi's Big Book of Korean Cooking* **The Korean Vegan Cookbook** Koleksi 120 Resep Masakan Sapi *50 resep hidangan internasional favorit ala @justryandtaste* Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian **Kamus Korea - Indonesia ; Indonesia - Korea** *125 Resep*

Masakan Pilihan Ny. Liem **Resep Appetizer Selezat Restoran Jepang** *Resep Ikan Selezat Restoran Jepang*

“[This] collection of hearty recipes is an ode to authentic Korean cooking inspired by the dishes the couple eat at home.”—The New York Times Winner of Observer Food Monthly’s Best New Cookbook Award In this beautiful cookbook, critically acclaimed chef and food writer Jordan Bourke and his Korean-born wife, Rejina, provide a cultural history of the food of Korea—along with more than 100 authentic and accessible dishes to make as you explore the ingredients and techniques needed to master Korean cooking. From how to stock a Korean pantry, to full menu ideas, to recipes for every meal and craving, this is the only guide to Korean cooking you’ll ever need. You’ll find delicious recipes for Bibimbap, Kimchi Fried Rice, Crispy Chili Rice Cakes, Chicken Dumpling Soup, Seafood & Silken Tofu Stew, Pickled

Garlic, Seafood & Spring Onion Pancakes, Shrimp and Sweet Potato Tempura, Knife-cut Noodles in Seafood Broth, Soy-Marinated Crab, Grilled Pork Belly with Sesame Dip, Grilled Beef Short Ribs, Deep Fried Honey Cookies, and so much more! Chapters include: Rice and Savory Porridge * Soups & Stews *Vegetables, Pickles and Sides * Pancakes, Fritters & Tofu * Noodles * Fish * Meat * Dessert “Brilliantly good.”—The Sunday Times “Gorgeous recipes.”—Nigel Slater, author of Greenfeast Tiap buku menyajikan aneka resep hidangan serta penganan sehari-hari, dengan cita rasa yang akrab untuk lidah orang Indonesia. Mulai dari kuliner Nusantara favorit hingga masakan selera Tionghoa dan Barat populer. Koleksi buku ini padat info dan tips mengenai bahan terkait. Seperti daging sapi, seluruh bagian badannya tak terkecuali jerohnya. Tetapi, bagian daging mana yang tepat untuk diolah sebagai Bistik Selat Solo? Lalu yang cepat matang dan empuk untuk Sate atau Tepanyaki

misalnya? Mana yang minim lemak namun tetap □aduhai□ untuk rawon, soto, dan hidangan berkuah banyak lainnya? Mengapa sebaiknya jerohan direbus terpisah? Berkiprah lebih dari 25 tahun, Yasa Boga senantiasa menampilkan resep-resep keluarga yang membumi, praktis, dan lezat bagi rumah tangga masa kini. New to cooking? Don't worry about it! You can cook Korean like a pro. If you've always wanted to make your favorite Korean dishes at home, Simply Korean is for you. With streamlined techniques, minimal ingredients, and clear instructions, you'll learn the easiest methods to make fried rice, bulgogi, kimchi, and more without sacrificing taste. Master the art of banchan and impress your guests with an epic K-BBQ party. Can't travel to Seoul? Recipes for tteokbokki and hotteok bring these street food favorites to your kitchen. Simply Korean includes: -Introduction to Korean cuisine, including essential ingredients and preparation methods -How to make restaurant-quality meals

at home-shortcuts for boosting flavor and reducing prep -Easy-to-remember formulas for Korean sauces to make any dish more delicious This exciting book offers a comprehensive overview of the food and culinary traditions of Japan and Korea. The introduction explores the tastes and cooking styles of each country including a list of the key ingredients from ginseng and tofu to seaweed and fish pastes. 250 authentic recipes from every region are then brought to life, from Hand-rolled Sushi and Pak Choi Kimchi to Gochujang Chicken Stew and Fiery Octopus. Sweet treats include Kabocha Squash Cake and Green Tea Ice Cream. Illustrated throughout, this book offers an irresistible opportunity to discover new ingredients and techniques, and create deliciously varied meals for all to enjoy Learn deliciously authentic Korean cooking, from traditional Korean favorites to modern recipes including Seoul-Style fusion. Food writer Naomi Imatome-Yun grew up in the American suburbs

helping her Korean grandmother cook Korean classics and has spent over 15 years helping Korean Americans and non-Korean Americans alike discover how easy and delectable authentic Korean cooking can be. Seoul Food Korean Cooking includes: 135 step-by-step recipes for Korean barbecue, kimchi, and more, including Sliced Barbecued Beef (bulgogi) like mom used to make and those Spicy Stir-Fried Rice Cakes (tteokbokki) you loved on your trip to Korea Special chapters for Korean bar food (anju) like Pork Bone Soup (gamjatang) and fusion favorites like Army Base Stew (budae chigae) An overview of Korean cooking and fun tidbits on food customs, table manners, and restaurant dining tips Detailed lists of kitchen essentials, pantry staples, and Korean cooking ingredients, with photos and shopping resources to aid the home chef "This book is about the Chemistry of Korean Foods and Beverages"-- THE INSTANT NEW YORK TIMES BESTSELLER • NAMED ONE OF THE BEST NEW COOKBOOKS OF THE YEAR BY

lemmy.riotfest.org

Epicurious • EATER • Stained Page • Infatuation • Spruce Eats • Publisher's Weekly • Food52 • Toronto Star The dazzling debut cookbook from Joanne Lee Molinaro, the home cook and spellbinding storyteller behind the online sensation @thekoreanvegan Joanne Lee Molinaro has captivated millions of fans with her powerfully moving personal tales of love, family, and food. In her debut cookbook, she shares a collection of her favorite Korean dishes, some traditional and some reimagined, as well as poignant narrative snapshots that have shaped her family history. As Joanne reveals, she's often asked, "How can you be vegan and Korean?" Korean cooking is, after all, synonymous with fish sauce and barbecue. And although grilled meat is indeed prevalent in some Korean food, the ingredients that filled out bapsangs on Joanne's table growing up—doenjang (fermented soybean paste), gochujang (chili sauce), dashima (seaweed), and more—are fully plant-based, unbelievably flavorful, and totally Korean. Some

of the recipes come straight from her childhood: Jjajangmyun, the rich Korean-Chinese black bean noodles she ate on birthdays, or the humble Gamja Guk, a potato-and-leek soup her father makes. Some pay homage: Chocolate Sweet Potato Cake is an ode to the two foods that saved her mother's life after she fled North Korea. The Korean Vegan Cookbook is a rich portrait of the immigrant experience with life lessons that are universal. It celebrates how deeply food and the ones we love shape our identity. The definitive book on Korean cuisine by "YouTube's Korean Julia Child" and the author of Maangchi's Real Korean Cooking *New York Times Penulis buku ini adalah ibu rumah tangga asal Indonesia yang tinggal di Swiss, serta pegiat kuliner yang eksis di dunia maya. Baginya tiada hari tanpa memasak di dapur, baik untuk memanjakan keluarga tercinta di rumah maupun untuk mensupport usaha boga sang suami. Cooking with Love... Ratusan resep istimewa telah diunggah Dona melalui blog,

lemmy.riotfest.org

website, dan Facebook dengan jumlah fans dan followers mencapai lebih dari 30.000. Melalui buku ini, Dona memenuhi permintaan penggemarnya yang berada di Indonesia. Buku Masakan ala Dona's Delight ini berisi 40 resep pilihan yang terbagi atas 3 kategori, antara lain: EROPA: Alpen Macaroni, Chicken Schnitzel, Parisienne Gnocchi, Spanish Frittata, Zürri Geschnetzeltes, Potato Gratin, Roschti, Chicken Vol-Au-Vent, Risotto Croquettes, ASIA: Hainan Chicken, Korean Beef Stripes, Udang Asam Manis, Dona's Delight Curry, Thai Chicken Salad, NUSANTARA: Sambal Goreng Daging kambing, Nasi Uduk Bakar, Rendang, Sate Padang, Pempek, Sop Buntut, Soto Betawi. Sajikan hidangan istimewa untuk keluarga dan handai taulan dengan kelezatan resep masakan ala Dona's Delight. Dua perempuan jelita itu bergoyang di atas panggung yang disirami gemerlap pendar lampu. Yang seorang dengan rambut aksen highlight berwarna pirang kemerahan meliukkan tubuhnya diiringi entakan

irama musik. Apabila Anda ingin mendapatkan cerita-cerita seru di balik tantangan 30 hari memasak di dapur, buku COOKING STORY: 30 Days Challenge ini menjawabnya. Buku yang disusun dengan penuh cinta dan kesungguhan dari para ibu yang tergabung di Co-Housing Lemongrass ini membuat Anda tidak perlu bingung-bingung lagi dan bertanya, "Mau masak apa, ya?" karena buku ini berisi 45+ resep. Daaan ... kerennya lagi, Anda akan mendapatkan e-book yang berisi 250++ resep lainnya dari berbagai olahan plus video tip dan trik memasak. Asyik, kan? Septi Peni Wulandani, Founder Ibu Profesional, Founding Mother Hexagon City Koreans believe the adage of food as medicine. Therefore, herbs or fruit ingredients such as ginger, cinnamon, adlay, mugwort, pomegranate, and ginseng are used for their therapeutic effects as much as cooking. This book provide information related to Korean functional food. It first describes the history and culture of Korean foods, and then compares

Korean diet tables with other Asian countries and Western countries. Also, the book will cover detailed information of Korean functional foods such as kimchi, soybean products, ginseng, salt, oil and seeds. It also deals with its health benefits and processing methods, followed by rules and regulations related to its manufacture and sales. "Makanan Jepang semakin populer di Indonesia, terutama di kota-kota besar. Hal itu dibuktikan dengan semakin menjamurnya restoran Jepang baik di hotel-hotel besar hingga kaki lima. Rupanya rasa makanan Jepang cukup mudah diterima oleh lidah Indonesia. Jika Anda ingin mencoba memasak makanan sehat, cara masak ala Jepang bisa dijadikan referensi. Yaitu, dengan mengutamakan bahan segar berkualitas dan sedikit minyak. Proses memasak tidak terlalu lama juga menjadi kunci untuk menjaga nutrisi dari bahan makanan tidak hilang. Praktikkan resep-resep masakan Jepang pilihan yang ada di buku ini dan bersiaplah menikmati sensasi cita rasa oriental khas Negeri Matahari

Terbit." Koreana [www.koreana.or.kr], diterbitkan empat kali setahun dalam edisi berwarna sejak tahun 1987, bertujuan meningkatkan kesadaran atas khazanah budaya Korea dan member informasi tentang kegiatan seni budaya Korea mutakhir. Dalam setiap edisi Koreana mengangkat tema budaya tertentu dan membicarakannya dari berbagai aspek, dan memperkenalkan seniman tradisi Korea, cara hidup, objek wisata alam, dan tema-tema yang alin. Bagi Adelita, hanya Alvaro yang bisa membuat dunianya berwarna. Membuatnya jatuh cinta hingga tergila-gila. Tetapi karena pria itu atasannya di kantor, Adelita merasa minder. Mana mungkin Alvaro membalas perasaannya? Akhirnya Adelita malah menjodohkan Alvaro dengan sahabat baiknya, Keyla. Tetapi ketika Alvaro jadian dengan Keyla, Adelita malah terjebak dilema. Antara bahagia menyaksikan kemesraan dua orang yang dia sayangi dan benci karena tak berdaya menanggung derita patah hati. Namun,

lemmy.riotfest.org

bagaimana jika ternyata Alvaro juga memendam perasaan yang sama terhadap Adelia? Seorang gadis asal Indonesia berkesempatan pergi ke Seoul, Korea Selatan dalam program pertukaran pelajar se-Asia. Dia sudah sangat senang membayangkan studi yang menyenangkan dan berbagai pengalaman yang akan dia dapat selama di sana. Namun karena suatu kejadian yang mempertemukannya dengan seorang pemuda membuatnya terjebak dalam kehidupan Idol populer Korea. Bagaimanakah seorang gadis biasa ini akan menjalani keseharian selama berada di negara itu yang berbanding terbalik dengan kehidupan sebelumnya? The very best of the classic Asian cuisine: a guide to ingredients, techniques and 250 recipes shown step by step with 1500 photographs This Korean cookbook makes it easy to replicate the authentic tastes of Korean food--even for beginners! Korean food is poised to become America's next favorite Asian cuisine. It is rapidly gaining popularity in the US for its

robust and intensely flavorful dishes like Korean barbecue (known as bulgogi), kimchi (pickled spicy cabbage), and bibimbap rice bowls. The Korean Table shows American cooks how to replicate the exciting and authentic flavors of Korean cuisine at home using fresh ingredients available from their neighborhood grocery store or farmer's market. In this Korean cooking book, Chung and Samuels, a Korean and American author team, guide home cooks through the process of making Korean meals without fuss and multiple trips to specialty markets, or worse, expensive online shopping. Along with showing cooks how to create a complete Korean meal from start to finish, it includes recipes such as: Scallion Pancakes Korean Dumplings (mandu) Tofu and Clam Hot Pot Simmered Beef Short Ribs Barbecued Pork Ribs The Korean Table will also show cooks how to add the flavors of Korea to their homestyle cuisine in numerous quick and easy ways--via condiments, side dishes, salad dressings, sauces and more. With this

cookbook, filled with over 100 recipes, everyone's kitchen can incorporate a spread of delicious Korean meals for all to share and enjoy. The Korean Table presents the best of Korean cooking for beginners. "Masakan Korea terdiri dari berbagai jenis mulai dari jenis masakan rumahan, masakan pedagang kaki lima, masakan restoran, hingga masakan istana. Berbagai daerah di negara Korea juga memiliki masakannya sendiri-sendiri, sehingga dalam perkembangannya perpaduan antara cita rasa lezat tradisional dan uniknya kombinasi Korea modern, menyatu menjadi hidangan dengan cita rasa eksotik. Bahan dasar masakan Korea biasanya terdiri dari beras, mie, tahu / tofu, sayur, dan daging. Bahan pelengkap hidangan utama Korea adalah kimchi, yaitu semacam acar dari sayuran sawi putih, lobak, kobis, atau mentimun. Sedangkan bumbu-bumbu yang biasanya menjadi ciri khas masakan Korea antara lain minyak wijen, biji wijen sangrai, kecap manis, kecap ikan, bawang putih, jahe,

gochujang (pasta / saus cabai), doenjang (cabai bubuk), merica halus, dan garam. Masakan Korea dibuat berdasarkan musim yang sedang berlangsung. Jadi ada jenis masakan musim dingin dan musim panas. Selama musim dingin biasanya masakan tradisional yang dikonsumsi adalah kimchi dan berbagai sayuran yang diasinkan. Sedangkan selama musim panas, masakan yang disajikan biasanya seputar daging dan sup. Buku ini menyajikan berbagai resep pilihan dari dapur Masakan Korea yang dapat memperkaya pengalaman cita rasa Anda." ingin ikut mempraktikkan dan menikmati masakan yang diajarkan di kursus masak Ny Liem? atau ingin memperkaya khazanah resep andalan di usaha boga Anda. Milikilah segera buku ini! Berisi lebih dari 100 resep masakan yang diajarkan di tempat kursus tersebut, seperti misalnya chicken & corn soup, nasi goreng kampung, mi hot plate chicken szechuan, fettuccine teriyaki, sapi asam manis, dan udang goreng gandum. Make simple and delicious

Korean dishes with this easy-to-follow Korean cookbook. This unique Korean cookbook of over 60 recipes, created by the celebrated chefs of the Sorabol Restaurant in the Shilla Hotel, Seoul, reveals the treasures of Korean cooking. Discover the all-time favorites — beef bulgogi, steamed chicken with ginseng, and stuffed cucumber kimchi — as well as other delicious and easy-to-prepare dishes such as Guljeolpan (nine-sectioned royal platter), Shinseolo (vegetables, fish, nuts, vegetables — boiled at the table), Bibimbap (steamed rice with vegetables and red chili bean paste), and Korean Festive Cakes. Stunning location photography, detailed information on ingredients, and insights into the culture of his fascinating country make this Korean cooking book the perfect companion for your adventure into Korean cuisine. Delicious Korean recipes include: Classic Chinese Cabbage Kimchi Traditional Rice Flour Pancake Rolls Mushroom Casserole Stewed Beef Ribs Grilled Red Snapper Ginger Cookies Dipped in

Honey Kamus ini membuat ribuan kosakata bahasa Korea yang sering digunakan sehari-hari, baik oleh penutur asli, media cetak, maupun elektronik. Kelebihan kamus ini terletak pada tiap-tiap entri yang dilengkapi dengan hangeul, jenis kata, turunan kata, dan beberapa ungkapan (idiom). Pengenalan dasar huruf hangeul dan angka dalam bahasa Korea, kumpulan kata kerja dan kata sifat, dan kosakata tematik seperti anggota tubuh, hubungan keluarga, jenis-jenis pekerjaan, kosakata bidang IT, makanan, perasaan, dll., menjadi pelengkap kamus terbitan dari Ruang Kata ini. Koreana [www.koreana.or.kr], diterbitkan empat kali setahun dalam edisi berwarna sejak tahun 1987, bertujuan meningkatkan kesadaran atas khazanah budaya Korea dan member informasi tentang kegiatan seni budaya Korea mutakhir. Dalam setiap edisi Koreana mengangkat tema budaya tertentu dan membicarakannya dari berbagai aspek, dan memperkenalkan seniman tradisi Korea, cara hidup, objek wisata alam, dan

tema-tema yang alin. Semula resep-resep beserta foto-foto @julie.w_kitchen di instagram ini hanya sebagai dokumentasi bagi keluarga yang bermukim di Australia, yang memudahkan mereka mencari resep-resep kesukaan keluarga. Banyak follower @julie.w_kitchen (dengan follower hampir 40K) yang memberikan feedback kesuksesan mereka. Mereka dengan antusias mempraktikkan resep-resep tersebut, baik untuk dinikmati keluarga atau sebagai andalan jualan mereka; tentunya ini memberikan semangat untuk lebih rajin lagi sharing resep-resep makanan lezat yang juga merupakan kesukaan keluarga. Sebanyak 90 resep yang tersaji dalam buku ini sudah teruji dan merupakan resep andalan keluarga. Terbagi dalam 2 bagian, yaitu Cooking dan Baking. Resep-resep disampaikan dengan bahasa yang mudah sehingga siapapun dapat mencoba dan mempraktikkannya. Happy baking & cooking, have a good time in your kitchen! Di dalam buku ini akan dibahas tentang makanan oriental yang

berasal dari benua Asia. Makanan oriental ini sangat banyak, disini tidak hanya membahas tentang jenis-jenis masakan oriental tetapi juga membahas tentang bumbu, bahan, beberapa alat makan dan juga cara penyajian dari makanan oriental ini. Negara-negara di benua Asia yang akan dibahas dalam materi makanan oriental yaitu Cina, Jepang, dan Korea. A “wildly inventive” (Food & Wine) James Beard Award-winning chef interprets one of Asia’s greatest cuisines for the everyday eater. The best Korean food is Korean home cooking. The cornerstones of every meal are kimchi and white rice, and once you unlock that perfect marriage of flavor, the universe of wholesome, vegetable-centric cooking will inspire healthy eating, every day. In this insightful and endearing cookbook, new flavors, techniques, and ways to enjoy one of the world’s greatest cuisines are revealed by chef and father Peter Serpico. Born in Seoul and raised in Maryland, Serpico’s route to Korean food came long after making a name for himself

in New York City restaurants. His first bites of marinated short ribs and black bean noodles tasted like home, and a love affair with the flavors and techniques of his birthplace began. His debut cookbook draws from his decades of professional cooking experience to elevate the greatest hits of at-home Korean dishes. Serpico’s brilliant Instant Kimchi brings home the funk of fermented cabbage in record time, his hearty interpretation of gamjatang is a Spicy Pork Rib Stew to share, and his classic noodle and rice cake dishes borrow from grandma with clever spins for the modern, busy parent. BBQ fans will love a Korea-fied roast chicken and a sweet-and-spicy grilled cauliflower. Across 100 recipes, Serpico shares his philosophy of eating, his personal journey into food, and a connection to family that promises satisfaction and comfort for cooks of all backgrounds. Also featured: Beautiful photographs of nearly every dish, including more challenging techniques An arsenal of condiments to elevate any meat or

vegetable dish Desserts and drinks that will appeal to even the pickiest child eaters Tricks and tips for putting together healthy weekday meals ""Terlihat lebih tua dari umur sebenarnya? Pasti nggak mau! Kulit cepat keriput dan kusam? Aduh jangan deh! Sakit-sakitan di usia tua? Sorry aja! Tak ada salahnya melirik gaya hidup orang negeri ginseng yang panjang umur dan awet muda! Ada banyak artis asal Korea yang menjadi bintang iklan kosmetik karena kecantikan dan ketampanan mereka disertai dengan kulit putih mulus, sehingga membuat iri banyak orang. Bahkan sekarang makin banyak selebriti Korea yang terlihat lebih muda dibandingkan usia sebenarnya. Yang membuat kagum, ternyata kulit mulus bukan hanya dimiliki oleh artis Korea saja, bahkan para wanita dan pria Korea sebagian besar kulitnya juga mulus dan bening. Bagaimana cara mereka menunda penuaan dan membuat dirinya awet muda? Walau Korea lebih terkenal sebagai negara tujuan operasi plastik, tapi ternyata

orang Korea punya kebiasaan hidup sehat yang layak ditiru. Buku ini akan menelusuri gaya hidup sehat dan bahan pangan berkhasiat andalan orang Korea. Karena Umur Harapan Hidup orang Korea adalah 78,6 tahun, dan Umur Harapan Hidup di Korea Selatan 80 tahun. Sebagai perawatan dari dalam tubuh, orang Korea makan masakan yang terdiri dari sayuran segar, seafood, daging rendah lemak, dan bumbu khas Korea. Orang Korea juga rajin melakukan olah tubuh dan pergi ke sauna untuk merilekskan tubuh. Mau tahu lebih banyak lagi apa saja bahan pangan khas Korea yang berkhasiat? Baca dulu buku ini!"" Rasa yang enak, mudah didapat, harga yang terjangkau, dan yang terpenting mudah diolah, menjadikan ayam paling banyak dipilih oleh sebagian besar masyarakat Indonesia sebagai bahan masakan. Dibandingkan dengan daging sapi, kambing, atau bahkan ikan, mengolah ayam lebih praktis, cepat, dan jarang sekali mengalami kegagalan. Selain itu, ayam bisa diolah menjadi berbagai

macam hidangan lezat. Buku 40 RESEP AYAM LEZAT MANCANEGERA ini dipersembahkan oleh Vimalakirti Rusdianti yang telah lama malang melintang di berbagai website demi mengembangkan minatnya pada dunia masak memasak. Ada 40 macam hidangan berbahan dasar ayam, yang berasal dari berbagai negara dengan cara pengolahan dan rasa yang khas. Resep-resep dalam buku ini menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat dan bisa dipraktikkan oleh siapa saja. Dengan mengikuti tahap demi tahap resep di buku ini, Anda dapat menyajikan hidangan lezat ala restoran di rumah Anda sendiri. Makan enak tak perlu mahal. Masak ayam tak perlu repot. Semua bisa tersaji dari dapur Anda sendiri. Bayangkan. Anda bisa memanjakan keluarga dengan sajian Ayam Goreng Lada Sczhuan, Ngohiong Ayam Tabur Kremes, Ayam Betutu, Ayam Bon Chon, hingga Ayam Kodok. Bahkan Anda bisa membuat sendiri Nugget Ayam, Chicken Katsu, Bakso Ayam, dan Chicken Strips seperti yang tersedia di resto

cepat saji. Jadi tunggu apa lagi? "Makanan Jepang semakin populer di Indonesia, terutama di kota-kota besar. Hal itu dibuktikan dengan semakin menjamurnya restoran Jepang baik di hotel-hotel besar hingga kaki lima. Rupanya rasa makanan Jepang cukup mudah diterima oleh lidah Indonesia. Jika Anda ingin mencoba memasak makanan sehat, cara masak ala Jepang bisa dijadikan referensi. Yaitu, dengan mengutamakan bahan segar berkualitas dan sedikit minyak. Proses memasak tidak terlalu lama juga menjadi kunci untuk menjaga nutrisi dari bahan makanan tidak hilang. Praktikkan resep-resep masakan Jepang pilihan yang ada di buku ini dan bersiaplah menikmati sensasi cita rasa oriental khas Negeri Matahari Terbit." Buku Ramu Resep Pariwisata Berkelanjutan yang memuat 20 artikel muncul dari pengamatan jeli para penulis terkait sekelumit situasi pariwisata saat ini, terutama dari dalam negeri, bagaimana teknologi dan inovasi memengaruhi dinamika dunia pariwisata, strategi dan praktik yang

dapat diterapkan untuk turut ambil bagian dalam mempraktikkan pariwisata berkelanjutan, serta taklupa seperti apa upaya yang dapat dilakukan untuk menanamkan prinsip keberlanjutan sejak dari ruang-ruang kelas akademik. Kepada para pelaku industri pariwisata, buku ini menawarkan gagasan yang dapat diaplikasi dalam merancang pariwisata berkelanjutan. Kepada masyarakat umum, buku ini menyuarakan agar kita semua memilih praktik dan produk pariwisata yang berkelanjutan. Muara penerbitan buku ini jelas, para pembaca, baik yang berasal dari industri pariwisata maupun masyarakat umum, diajak untuk terus mendukung praktik pariwisata yang tidak hanya demi masa kini, tetapi juga masa depan. Kalau melihat adegan makan di film-film Korea, bawaannya jadi ingin mencomot langsung makanannya dari layar, ya? Biasanya mereka makan jjajngmeyon atau tteokpoki, di lm drama sehari-hari. Atau, surasang (kuliner istana) di lm kolosal Dae Jang geum (Jewel in The Palace)

yang legend itu. Makanan-makanan yang ada di situ, menjadikan kita yang belum pernah mencoba makanan itu jadi langsung “glek”, ingin menelan ludah. Makanan Korea sangat khas, mulai dari makanan istana yang rumit hingga masakan sehari-hari dan jajanan kakilimanya. Perpaduan teknik, bumbu, hingga pengaruh dari negara lain telah menyatu sedemikian rupa menciptakan makanan yang enak-enak. Padahal bahannya biasa-biasa saja, dan mudah didapat seperti beras, mi, sayuran, dan daging; dengan bumbu minyak wijen, soy sauce, bawang putih, dan jahe. Paling kita perlu beberapa bumbu khas Korea yang bisa didapat di supermarket makanan Korea. Nah, mulai sekarang, kalian bisa bikin sendiri aneka makanan Korea bersamaku. Melalui buku ini, aku berbagi resep-resep yang mudah dibuat dan sudah diadaptasi hingga lebih bersahabat dengan lidah kita. Dicoba, yuk! Pokoknya cook like Dae Jang Geum, deh. Happy Cooking, chingu!