

Daftar isi

Dapur Jawa Tengah

Belajar memasak hidangan tradisional Jawa Tengah dari dasar bumbu, teknik, hingga penyajian menu lengkap

Baca setiap bagian secara berurutan. Setiap judul dapat dibuka sebagai dokumen TheoryTrace.

- Cover
- Hak cipta
- Petunjuk membaca buku ini
- Pendahuluan
- Bab 1: Mengetahui Rasa dan Budaya Masakan Jawa Tengah
- Bab 2: Bahan Pokok Dapur Jawa Tengah
- Bab 3: Dasar Bumbu: Mengiris, Mengulek, dan Menumis
- Bab 4: Kaldu, Santan, dan Keseimbangan Rasa
- Bab 5: Nasi, Lontong, dan Hidangan Pokok
- Bab 6: Gudeg dan Krecek: Ikon Masakan Jawa Tengah
- Bab 7: Soto, Sup, dan Masakan Berkuah
- Bab 8: Olahan Ayam dan Telur Tradisional
- Bab 9: Olahan Daging, Jeroan, dan Sate
- Bab 10: Ikan, Seafood, dan Masakan Sungai-Pantai
- Bab 11: Tempe, Tahu, dan Lauk Nabati
- Bab 12: Sayur Tradisional dan Hidangan Rumahan
- Bab 13: Sambal, Lalapan, dan Pelengkap Wajib
- Bab 14: Jajan Pasar Jawa Tengah
- Bab 15: Hidangan Manis, Wedang, dan Minuman Tradisional
- Bab 16: Teknik Memasak untuk Dapur Rumah Modern
- Bab 17: Menyusun Menu Harian, Selamatan, dan Hidangan Tamu
- Bab 18: Belanja, Penyimpanan, dan Keamanan Pangan
- Bab 19: Membaca, Menguji, dan Mengembangkan Resep
- Bab 20: Proyek Akhir: Memasak Satu Set Menu Jawa Tengah
- Penutup

Document information

Daftar isi

Project	Dapur Jawa Tengah
Document	Primary document
Author	niasefiana
Verifier	Not verified
Downloaded	July 03, 2026 17:08 KST
Status	Working
Document link	https://theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/daftar-isi/