

## 1a) IKAN PULLOCK ASAM PEDAS

A :	300	gm	RAMLY Filet Ikan Tempura
B:	2	sudu besar	minyak masak
	6	sudu besar	cili mesin
	2	sudu besar	bawang tumisan
	2	cm	belacan
	3	biji	buah keras
C :	2	cawan	air asam jawa
	2	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
	1	sudu besar	RAMLY Tasty Cili
	1	biji	terung
	4	tangkai	daun kesum
	2	kuntum	bunga kantan
	8	biji	tomato
			Garam dan gula secukup rasa

### CARA :

1. Tumis bahan B hingga naik bau.
2. Masukkan tomato yang dicincang kasar. Masukkan Tasty Lada hitam dan Tasty cili.
3. Masukkan air asam jawa. Masak sehingga mendidih
4. Masukkan terung, daun kesum, bunga kantan dan tomato serta ikan. Biar mendidih dan masukkan garam.
4. Sedia di angkat dan hidang.

## 1b) SAYUR SCEZHUAN BEBOLA SOTONG

A:	4	kpg	RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang
	8	biji	RAMLY Bebola Sotong
B:	2	sudu besar	minyak masak
	4	ulas	bawang putih
	1	sudu besar	bawang tumisan
	1	cawan	air
	2	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
	1	kiub	ayam
C :	1	batang	lobak merah
	4	batang	asparagus
	5	biji	brusel sprout
	12	kpg	snowpea
	1	batang	leek
	2	keping	kobis cina
D:	2	sudu besar	Tepung Jagung
	½	Cawan	Air
	1	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
			Garam dan gula secukup rasa

### CARA :

1. Lembutkan Burger lembu rasa panggang dan hancurkan.ketepikan
2. Potong sayuran dan ketepikan
3. Tumis bahan B, masukkan air
4. Masukkan bahan C, masukkan burger lembu yang telah dihancurkan – hancurkan
5. Masukkan tepung jagung dan RAMLY Tasty Lada Hitam serta garam
6. Angkat dan hidang

## 2a) NASI MASAM MANIS KOKTEL AYAM

Bahan (A) :	4	caw	Beras – rendam garam dan cuka
Bahan (B) :	2	sudu besar	Minyak
	1	sudu besar	Minyak sapi
	2	sudu besar	Bawang tumisan
	2	helai	Daun pandan
	4	cm	Halia
Bahan (C) :	4½	Cawan	Air
	1	cawan	Susu cair
	2	biji	Epal hijau
	20	biji	Anggur
	1	tangkai	Daun pudina
	1	tangkai	Basil
	150	gm	RAMLY Koktel Ayam – kelar
	2	sudu teh	garam

### CARA :

1. Rendam beras – 1 jam dan toskan
2. Tumis bahan B hingga wangi
3. Masukkan air dan susu, biar didih
4. Masukkan beras, dan garam, masak sehingga kering
5. Masukkan nasi di dalam periuk pengukuk diselang seli dengan epal, anggur dan koktail
5. Kukus 10 minit hingga masak

## 2b) LADA CAPSICUM KUKUS BERINTI

Bahan (A) :	300	gm	RAMLY Daging Lembu Kisar
Bahan (B) :	6	biji	Cili Benggala hijau dan kuning – belah atas buang biji, tinggal 2
Bahan (C) :	1	sudu besar	Minyak
	1	sudu besar	bawang tumisan
	2	sudu besar	Rempah kurma
	1	sudu besar	Serbuk jintan manis
	1	batang	Serai - di mayang halus
	1	labu	Bawang besar – di dadu Seikat dedaun herba
	1	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
	2	biji	Telur Garam dan gula

### CARA-CARA :

1. Belah di atas cili benggala, buang biji – ketepikan
2. Tumis bahan C hingga naik bau
3. Masukkan daging lembu kisar, biar masak
4. Masuk garam dan bawang besar serta herba. Angkat dan sejukkan
5. Di dalam bekas masukkan inti ini dan pecah telur, kacau sebati masuk dalam cili tadi, letak sedikit air dalam kukusan.
6. Kukus selama 10 minit.

### 3a) KARI DHALL ALA MINACHI

Bahan (A) :	5	keping	RAMLY Burger Ayam Oblong klasik – dipotong
Bahan (B) :	2	cawan	Dhall – rebus dan tumbuk halus
	2	sudu	Cili mesin
	1	sudu besar	Rempah kari daging
	1	sudu teh	serbuk kunyit
	2	cawan	Santan sederhana
Bahan (C) :	2	potong	Labu air
	1	labu	Bawang besar
	2	keping	Asam keping
			Garam
Bahan (D) Tumis :	2	sudu besar	minyak
	3	ulas	Bawang merah
	1	tangkai	Daun kari
	1	sudu teh	Jintan manis

#### CARA -CARA:

1. Dhall di rebus dan tumbuk halus, ketepikan
2. Di dalam periuk, masukkan santan, rempah kari daging , kunyit dan cili mesin.
3. Masak seketika, bila mendidih masukkan labu, asam keping, bawang besar, burger ayam oblong klasik dan garam.masak seketika
4. Panaskan kualiti lain, tumis bahan D dan tuang diatas kari dhall – biar harum

### 3b) HITAM MANIS BURGER LEMBU RASA PANGGANG

A: 6 keping RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang ( potong 4)

B: 2 batang serai hiris,  
5 biji cili api  
3 biji cili merah  
3 ulas bawang merah  
3 ulas bawang putih  
3 cm halia

C: 2 sudu besar minyak,  
2 sudu besar RAMLY Tasty Lada Hitam  
2 sudu besar RAMLY Tasty Cili

D: 1 biji Cili benggala hijau  
10 pcs Snowpea  
4 cm Halia muda  
20 biji Tomato Ceri  
1 tangkai Daun ketumbar  
2 sudu besar Kicap

#### CARA-CARA

1. Bahan B digoreng dan mesin
2. Tumiskan bahan C dan masukkan bahan B
3. Masukkan Tasty Lada Hitam dan Tasty Cili
4. Masukkan kicap dan sedikit gula.angkat
5. Susun sayur bahan D di dalam pengukus dan tuang sos diatas dan kukus 10 minit
6. Hidang dengan roti perancis

## 4a) KUETIEW GULUNG SUP BEBOLA SOTONG

Bahan (A):	½	cawan	RAMLY Daging Lembu kisar
	300	gm	Kuetiew
	2	sudu besar	Minyak
	1	sudu besar	Bawang tumisan
	3	biji	Cili api potong
	1	cawan	Taugeh
	1	sudu besar	Kicap sotong
	2	sudu besar	RAMLY Tasty cili

Bahan (B):kuah sup

	2	sudu besar	Minyak
	4	ulas	Bawang putih – cincang
	2	liter	air
	1	kiub	stok ayam

Bahan (C)

	10	biji	RAMLY Bebola sotong
	10	ekor	isi udang
	6	biji	Brussel sprout
	1	batang	lobak merah
	10	biji	Tomato ceri
	1	sudu teh	Serbuk lada hitam
	2	sudu besar	Tepung Jagung + ¼ cawan air
			Garam secukup rasa

Bahan (D)

	10	helai	Kubis cina – celur + garam + cuka
	10	helai	Daun Bawang – celur

### CARA-CARA

1. Panaskan minyak, masukkan bawang tumisan, masukkan daging lembu kisar, masak seketika. masukkan kuetiew, cili potong, taueh, kicap sotong dan tasty cili. ketepikan
2. Panaskan air, masukkan garam dan cuka. Celur kubis cina.
3. Gulung kuetiew dengan kubis cina, ikat dengan daun bawang, ketepikan
4. Untuk membuat kuah sup, panaskan minyak, tumis bawang putih. Masukkan air dan stok ayam. Biar mendidih. Masukkan bebola sotong, isi udang. Masukkan semua sayuran, serbuk lada hitam dan garam.
5. Akhir sekali masukkan tepung jagung yang telah dicampur air. Masak seketika
6. Curah kuah sup tadi diatas kuetiew
5. Siap untuk dihidang

## 4b) DAGING BURGER PANGGANG MASAK ARAB

Bahan (A):	3	keping	RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang
Bahan (B):	¼	cawan	Minyak zaitun
	5	labu	Bawang putih
	3	biji	Ubi kentang
	4	biji	Tomato merah
	10	biji	terung bulat /buah zaitun hitam
	2	labu	Bawang besar
	1	sudu besar	Rempah arab
	1	sudu teh	Serbuk Lada Hitam
	2	sudu besar	RAMLY Tasty Cili
	1	sudu teh	garam

### CARA-CARA

1. Potong kecil burger lembu rasa panggang dan goreng, ketepikan
2. Panaskan minyak zaitun, tumis putih dan kentang
3. Apabila lembut ,masukkan terung, tomato dan bawang besar. Masukkan rempah dan serbuk lada hitam serta garam. Masukkan Tasty cili.Masak biar lembut.
4. Hidang bersama Roti Arab yang leper dan panjang.

## 5a) PASTA BERSOS PUTIH

Bahan (A):	10 biji	RAMLY	Bebola sotong – belah 4
	3 keping	RAMLY	Burger Ayam rasa panggang
Bahan (B):	300 gm		Pasta – rebus lembut dengan minyak dan sedikit garam
Bahan (C):	2 sudu besar		Mentega / minyak zaitun
	5 ulas		Bawang putih – cincang
	1 labu		Bawang besar
	4 biji		Tomato hijau – cincang
	5 biji		cendawan shitake – potong 4
Bahan (D):	1 cawan		Krim tawar
			Daun Parsley
			Pokok dill – herba inggeris
			Oregano dan basil
			Air Lemon
			Garam secukup rasa
	80 gm		Keju Pamesan – parut

### CARA-CARA

1. Lembutkan pasta, ketepikan
2. Panaskan mentega, tumis bawang putih, bawang besar dan tomato. Biar layu, masukkan cendawan shitake.
3. Masukkan krim tawar , daun parsley ,pokok dhill ,oregano dan basil kacau sebati, masuk air lemon dan garam
4. Masukkan pasta panas – panas dan bebola sotong serta burger ayam rasa panggang serta keju. Kacau sekali
5. Siap untuk di hidang

## 5b) SALAD IKAN PULLOCK PERASA ROS

Bahan (A): 3 keping RAMLY Fillet Ikan Tempura – goreng dulu

Bahan (B): 1 ikat Suun – goreng dulu

Bahan (C) Sayuran :

2	sudu besar	Mentega
1	keping	Kobis Unggu
6	batang	Asparagus
1	batang	Lobak merah
1	biji	Bawang besar (bulat)
1	sudu besar	bijan

Bahan (D): 2 sudu besar RAMLY Tasty cili  
Air lemon  
3 sudu besar RAMLY Tasty Lada Hitam

Hiasan : Kobis Unggu  
RAMLY Tasty Mayonis

### CARA-CARA

1. Goreng suun dan ikan pullock – ketepikan
2. Cairkan mentega, goreng bijan dan masukkan sayur (sauté)
3. Masukkan garam, Tasty cili dan air lemon serta sedikit gula
4. Susun suun dan sayuran diatas serta timun gulung,
5. Letak Filet Ikan Tempura yang telah digoreng, paipkan Tasty Lada Hitam dan Tasty Mayonis
6. Tabur kelopak ros - edible rose( boleh dimakan)

## 6a) MASAK NASI & AYAM DALAM BULUH

- A) 10 keping Daun Lerek  
3 cawan Beras  
2  $\frac{3}{4}$  cawan Air
- B)  $\frac{1}{2}$  ekor Ayam – potong 12  
1 cawan Air  
4 labu Bawang besar  
10 ulas Bawang putih  
2 helai Daun Kunyit – hiris halus  
1 kuntum Bunga Kantan – hiris halus  
5 cm Halia – potong nipis  
5 biji Cili Api – dadu  
1 sudu teh Garam  
4 keping RAMLY Burger Lembu

### CARA-CARA

1. Lipat daun lerek seperti kelongsong 4 segi memanjang. Masukkan beras di dalam daun lerek, lipat dengan kemas dan letakkan didalam buluh secara menegak dan tuang air ke dalam buluh. Letakkan daun lerek dipermukaan buluh. Bakar menggunakan kayu api selama 1 jam.
2. Gaulkan ayam, serai dan halia, sebatikan. Masukkan bawang putih, cili api, bawang besar dan bunga kantan, gaul dan sebatikan.
3. Masukkan daun kunyit dan burger lembu yang dihancur tadi, sebatikan
4. Masukkan ayam ke dalam buluh sehingga penuh dan tuangkan air. Letakkan daun lerek di atas permukaan buluh dan terus membakar selama 1 jam. Hias dan hidangkan

## 6b) ROTI JOHN ALA-ALA KAMPUNG

A:	3	keping	RAMLY Burger Lembu
	3	keping	RAMLY Burger Ayam
B:	3	sudu besar	Mentega
	6	biji	Roti John
	2	labu	Bawang besar
	3	keping	Kobis Putih
	2	biji	Cili Merah
	1	biji	Cili Benggala
	1	sudu kecil	Serbuk Lada Hitam
	1	sudu kecil	RAMLY Tasty Lada Hitam
	3	biji	Telur
			Garam secukup rasa

### CARA-CARA

1. Potong roti/bun menjadi kiub dan goreng, ketepikan
2. Potong daging burger secara kiub dan goreng, ketepikan
3. Potong kiub bawang besar, cili merah dan cili benggala, kobis dan campur bersama telur dan serbuk lada hitam. Masukkan garam dan Tasty Lada Hitam
4. Dalam kualiti, letak sedikit daging burger dan roti, tuang 1 senduk telur di atas. Biar masak, balik-balikan.
5. Hidang bersama dengan salad, tomato, timun dan Tasty Cili , Tasty mayonis serta Tasty Lada Hitam

## 7a) BAKUL KELADI RANGUP BERINTI BEBOLA SOTONG

A: Bakul Keladi

1/2	cawan	Air panas mendidih
60	gm	Tepung "Tungmin"
300	gm	Ubi Keladi – kukus & lecek lembut
60	gm	Lelemak Sayur
1	sudu teh	Gula
1	sudu teh	Rempah Lima
1	sudu teh	Serbuk Lada hitam
2	sudu teh	Air

B: Inti

2	sudu besar	Minyak Bijan
1	sudu besar	Bawang tumisan
10	biji	RAMLY Bebola Sotong
1	keping	RAMLY Burger Ayam Rasa Panggang

C: 100 gm Broccoli  
1 biji Cili Benggala kuning  
1 batang Leek  
4 biji Cendawan Shitake

D: 1 sudu besar RAMLY Tasty Lada Hitam  
1 sudu besar Sos Tiram  
1 sudu besar Tepung Jagung cair  
1 sudu besar Plum Sos  
Garam & gula secukup rasa

### CARA-CARA

1. Masukkan air panas mendidih ke dalam tepung tungmin, jadikan seperti kanji
2. Masukkan lelemak sayur, gula, rempah lima, serbuk lada hitam dan air. Uli sehingga menjadi doh. Bentukkan adunan seperti bakul dan goreng. ketepikan
4. Tumis bawang tumisan, masukkan bebola sotong dan burger ayam rasa panggang.
5. Masukkan semua sayuran, masukkan Tasty Lada hitam, sos tiram, plum sos, garam dan tepung jagung cair. Masak seketika
6. Apabila hendak dihidang, baru tuang inti kedalam bakul keladi.

## 7b) FUCOOK STIM AYAM KISAR

- A) 200 gm Fucook – direndam
- B)
- |     |            |                           |
|-----|------------|---------------------------|
| 1   | sudu besar | Minyak Bijan              |
| 2   | sudu besar | Bawang tumisan            |
| 200 | gm         | RAMLY Daging Ayam Kisar   |
| 1   | batang     | Lobak merah – potong dadu |
| 2   | helai      | Daun Bawang               |
| 3   | biji       | Buah Sengkuang cina       |
| ½   | batang     | Celeri                    |
|     |            | Garam                     |
| 1   | sudu besar | RAMLY Tasty Lada hitam    |
- C) : SOS
- |   |            |                           |
|---|------------|---------------------------|
| 1 | sudu besar | RAMLY Tasty Lada Hitam    |
| 1 | sudu besar | RAMLY Tasty Cili          |
| 1 | sudu teh   | Serbuk pati ayam          |
| 1 | sudu besar | Kicap                     |
| 1 | sudu besar | Minyak Bijan              |
|   |            | Garam & gula secukup rasa |
- D)
- |     |      |                                 |
|-----|------|---------------------------------|
| 100 | gm   | Isi Ikan Tenggiri – mesin halus |
| 100 | gm   | Isi Udang – mesin halus         |
| 1   | biji | Peria                           |

### CARA-CARA

1. Rendam fucook dan gunting menjadi segi empat sama.
2. Panaskan minyak bijan, tumis bawang, masukkan daging ayam kisar.
3. Masukkan lobak merah, sengkuang cina, celeri, daun bawang, garam dan tasty lada hitam. Inti di ketepikan.
4. Fucook yang telah dipotong segiempat tadi dibentangkan. Letakkan isi ikan tenggiri dan udang yang dimesin halus, letakkan inti ayam kisar, dan gulung kemas
5. Kukus fucook berinti dan peria selama 10 minit.
6. Siap untuk dihidang

## 8a) SIZZLING MEE DAGING OBLONG

### KUAH:

A:	2	sudu besar	Minyak
	4	ulas	Bawang putih (cincang)
	2	cawan	Air
B:	3	sudu besar	Sos Brown
	2	sudu besar	RAMLY Tasty Lada hitam
	1	sudu besar	Serbuk lada
	1	sudu besar	Sos tiram
	2	sudu besar	kicap pekat
	3	biji	Cendawan Shitake segar – potong-potong
C:	2	sudu besar	Tepung jagung
	¼	cawan	Air
			Sedikit garam
	2	keping	RAMLY Burger Lembu Oblong klasik – potong panjang
	10	biji	RAMLY Bebola Sotong
	1	batang	Celeri
	300	gm	Mee

### CARA-CARA

1. Panaskan sizzling plate di atas dapur gas dengan api perlahan
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, masukkan air
3. Masukkan kesemua bahan B dan bahan-bahan lain
4. Masukkan bahan C dan masak dengan api perlahan
5. Letak daging dan mee di atas plate dan cepat-cepat tuang kuah di atas mee.
6. Sedia untuk dihidang

## 8b) CUCUR NUGET AYAM

A:	6	keping	RAMLY Nuget Ayam
B:	1	batang	Lobak merah – dipotong julien
	1	batang	Jagung - dihiris
	1	pokok	Daun Bawang
	1	keping	Kobis putih
	1 1/2	cawan	Tepung gandum
	1/2	cawan	Tepung naik sendiri
	2	biji	Cili merah
	1	sudu teh	Garam
	1 1/2	cawan	Air

C: Dipping : Tasty Cili  
Tasty Lada Hitam  
Tasty Mayonis

### CARA-CARA

1. Goreng Nugget ayam – potong kecil-kecil
2. Campurkan sayuran dalam bekas, masukkan garam dan tepung, masukkan air dan kacau rata
3. Panaskan minyak dan goreng sehingga garing
4. Tos dan hidang bersama Tasty Cili , Tasty Lada Hitam dan Tasty mayonis

## 9a) WANTAN RANGUP IKATAN KASIH

A:	300 gm	RAMLY Daging Ayam Kisar
	10 keping	RAMLY Nugget Ikan
	1 batang	Lobak merah – dicincang dadu kecil
	1 labu	Bawang besar
	1/2 sudu teh	Garam
	1/2 sudu teh	Serbuk lada hitam
B:	15 helai	Daun Bawang yang dicelur
C:	15 keping	Wantan 4 segi
		Gam tepung gandum
D:		Minyak menggoreng
E:	3 sudu besar	RAMLY Tasty Mayonis
	1 sudu besar	RAMLY Tasty Cili
	1 sudu teh	RAMLY Tasty Lada Hitam
	1 sudu besar	Air lemon

### CARA-CARA

1. Campur daging ayam kisar bersama semua bahan A, gaul rata , jadikan sebagai inti
2. Buat gam tepung gandum, ketepikan
3. Masukkan inti yang telah disiap ke dalam kulit wantan, lekat dengan gam tepung gandum dan ikat.
4. Panaskan minyak, goreng wantan dan nugget ikan
5. Susun di dalam pinggan dengan hirisan lemon dan timun
6. Hidang bersama tasty cili, tasty lada hitam dan tasty mayonis

## 9b) MASAK LEMAK DAGING SALAI

A:	4	keping	RAMLY Burger	Lembu Rasa Panggang (grill dahulu)
B:	8	biji	Cili api merah	
	4	cm	Kunyit basah	
	3	ulas	Bawang merah	
	4	cm	Halia	
	7	biji	Belimbing kering	
C:	2	cawan	Santan	
	3	batang	Serai (diketuk-ketuk)	
	1	tangkai	Daun selasih	
	20	biji	Terung pipit	
	3	helai	Daun limau purut	
			Garam secukup rasa	

### CARA-CARA

1. Burger lembu rasa panggang di grill dan dipotong kecil-kecil ,ketepikan
2. Mesin bahan B, dan masukkan ke dalam kuah
3. Masak dahulu dengan air sedikit, masukkan santan, serai, daun selasih, daun limau purut serta terung pipit
4. Masukkan garam dan burger lembu yang siap dipanggang tadi
5. Siap untuk dihidang.

## 10a) IKAN LEMON SALSA

A:	4	keping	RAMLY Filet Ikan Tempura – goreng dahulu
B:	3	sudu besar	Mentega
	4	ulas	Bawang putih - cincang
	1	sudu teh	Bijan
C:	½	cawan	Air lemon
	3	sudu besar	Madu
	2	sudu besar	Plum sos
			Garam dan gula
D:	1	biji	Mangga (kiub)
	1	biji	Tomato (kiub)
E:			Dedaun herba
	10	biji	Buah zaitun hitam

### CARA-CARA

1. Goreng filet ikan tempura sehingga kekuningan, ketepikan
2. Cairkan mentega, tumis bawang putih dan bijan
3. Masukkan air lemon, madu dan plum sos
4. Masukkan garam dan gula
5. Susun ikan, letak mangga dan tomato
6. Tuangkan sos diatas dan hiaskan

## 10b) WANTAN REBUS PERISA BURGER

A:	4	keping	RAMLY Burger Lembu – potong kiub dikepal padat
B:	1	cawan	Serbuk roti
C:	15	keping	Wantan
	2	sudu besar	Gam tepung gandum
D:	2	cawan	Air
	3	keping	Halia
			Garam dan sedikit minyak
E:	10	batang	RAMLY Frankfurter Ayam – di belah 6 dan rebus
2A:	3	sudu besar	Minyak masak
	3	biji	Kentang – potong dadu
	3	biji	Tomato – potong dadu
	1	biji	Terung – potong dadu
	1	biji	Cili Benggala kuning / hijau – potong dadu
	1	sudu teh	Kicap sotong
	1	sudu besar	Tasty Lada Hitam dan Tasty Cili
			Daun parsley

### CARA-CARA

1. Daging Burger di potong kiub, dikepal – kepal dan disalut dengan serbuk roti
2. Masukkan ke dalam wantan dan gam wantan dikeliling, jadikan half moon
3. Rebus wantan dan frankfurter yang dibelah 6 dihujung
4. Goreng bahan 2(A) berasingan
5. Susun dalam pinggan, tuang Tasty Cili dan Tasty Lada Hitam dan Tasty Mayonis
6. Letak wantan lembut tadi dengan parsley didalam buah avocado yang telah dibuang isinya.

## 11a) TOM YAM TASIK PUTRAJAYA

Bahan (A):	20	biji	RAMLY Bebola Sotong
	2	keping	RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang
Bahan (B):	2	liter	Air
	1	kiub	Pati ayam
	1	batang	Lobak merah
	1	batang	Celeri
	100	gm	Bunga kobis
	4	batang	Sonak Jagung
	6	biji	Tomato Ceri
	3	biji	Cendawan Shitake
Bahan (C):	3	cm	Lengkuas
	3	batang	Serai - diketuk
	10	biji	Cili api
Bahan(D):	4	helai	daun limau purut
	1	pokok	daun ketumbar
	1	biji	Air limau nipis
	1	labu	bawang besar – hiris wedges
	½	cawan	Susu cair
			Garam
Bahan (E):	3	sudu besar	Pes Tom Yam

### CARA-CARA

1. Rebus air, bila mendidih masukkan pati ayam, masukkan lengkuas dan serai
2. Potong burger lembu rasa panggang kepada 6 bahagian memanjang, masukkan ke dalam sup
3. Masukkan kesemua sayur-sayuran
4. Masuk pes tom yam dan bebola sotong. Masukkan air limau nipis, garam dan daun limau purut serta daun ketumbar.
5. Akhir sekali masukkan bawang besar dan susu cair.
6. Sedia untuk dihidang

## 11b) BEBOLA DAGING RANGUP ALA VADAI

Bahan A) 250 gm RAMLY Daging Ayam kisar

Bahan B)

1	cawan	Kacang Dhall – rendam dan tumbuk
2	biji	Cili kering - gunting
3	ulas	Bawang merah – mayang
1	pokok	Daun bawang dan daun sadri
1	sudu besar	Perasa sos sotong
1	sudu teh	Lada serbuk
1	biji	Telur kuning

C) 4 cawan minyak

D) Hiasan : Cili Benggala

### CARA-CARA

1. Gaulkan daging lembu kisar bersama bahan B dan sebatikan dalam mangkuk
2. Panaskan kuah, bulatkan adunan dan goreng kekuningan
3. Cucuk di lidi sate dan diselang - selikan dengan cili benggala
4. Siap untuk dihidangkan

## 12a) STEW KUKUS DAGING KISAR

Bahan (A):	300	gm	RAMLY Daging Lembu Kisar
	2	sudu besar	Udang kering – tumbuk kasar
	1	labu	Bawang besar – cincang
	4	cm	Halia – cincang
B)	1	sudu teh	Serbuk lada hitam
	1	batang	Lobak merah – parut
	1	biji	Cili merah – cincang
	½	batang	Celeri – cincang
C)	1	sudu teh	Garam
	½	cawan	Susu cair
D)	1	sudu besar	RAMLY Tasty Cili
	1	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
Bahan	10	batang	Snowpea – jenis gemuk
	1	biji	Cili merah

### CARA –CARA

1. Gaul semua bahan A ,B & C hingga sebati dan ketepikan.
2. Sapukan Tasty Cili dan Tasty Lada hitam ke dalam mangkuk aluminium dan diletakkan bahan-bahan daging tadi ke dalam mangkuk aluminium.
3. Hias dengan kepingan snowpea dan cili merah
4. Kukus selama 10 minit
4. Siap untuk dihidang

## 12b) KERABU KEKACANG MANGGA BERDAGING

Bahan (A): 3 keping RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang

Bahan (B): 2 sudu besar Sambal belacan  
2 sudu besar Kerisik  
2 sudu besar Beras – di goreng dan mesin halus  
2 labu Bawang besar  
3 cm Halia muda  
2 biji Air asam limau  
¼ cawan Santan  
1 sudu besar Air asam jawa

Bahan (C)- Sayuran : 10 batang Kacang panjang – celur dengan garam & minyak  
10 batang Kacang Botol- celur dengan garam & minyak  
1 biji Mangga muda – dicincang

### CARA-CARA

1. Panggang burger daging dan ketepikan
2. Celur sayuran dengan garam dan minyak
3. Di dalam mangkuk, campurkan semua bahan B dan kacau sehati
4. Akhir sekali, masukkan burger lembu rasa panggang, kacang panjang, kacang botol dan mangga.
5. Rasa asam dan garam
6. Sedia untuk dihidang

## 13a) BINGKA ROTI SERAT BERDAGING

A:	10	keping	Roti Serat dan roti putih – dicarik-carikan
	1	cawan	Susu Cair
	2 ½	cawan	Air
B:	2	biji	Telur
	1	sudu besar	Gula Pasir
	1	sudu kecil	Garam
C:	3	keping	RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang (potong kecil)
	2	biji	Cili merah
	1	sudu kecil	Serbuk lada hitam
D:			Minyak bawang goreng
			Bijan

### CARA-CARA

1. Carik-carik roti dan rendam bersama dengan susu dan air
2. Pukul telur dan gula serta garam, sebatikan
3. Campur ke dalam roti.
4. Tuang ½ adunan ke dalam Loyang yang ada minyak bawang
5. Tabur burger lembu rasa panggang dan serbuk lada hitam dan cili merah
6. Tuang lagi lebih adunan roti
7. Akhirnya, letak minyak bawang goreng dan tabur bijan
8. Bakar selama 40 minit pada suhu 160 darjah celcius

## 13b) NASI TANGKUP SAYURAN HERBA

- A) 4 keping RAMLY Burger Lembu Oblong Klasik
- B) 10 biji Ubi Kentang kecil – goreng sedikit  
1 biji Terung panjang – goreng sedikit  
3 biji Tomato merah  
15 ulas Bawang putih
- C) 3 cawan Beras Basmati – rendam bersama cuka & garam  
2 sudu besar Rempah arab  
1 sudu besar Serbuk Kayu manis  
1 sudu besar Serbuk Jintan manis
- D) 3 sudu besar Minyak sapi  
1 sudu besar Rempah biji Arab  
1 sudu besar garam
- E) 4 cawan Air + 1 cawan susu – sebatikan

### CARA- CARA

1. Rendam beras basmati bersama cuka dan garam selama 4 jam, tos dahulu dan gaul bersama rempah arab, serbuk kayu manis dan serbuk jintan manis. ketepikan
2. Goreng ubi kentang dan terung, ketepikan
3. Di dalam periuk, sapukan minyak sapi, masukkan 1/3 bahagian beras basmati yang digaul rempah tadi, susun ubi kentang, terung, tomato merah, burger lembu oblong klasik, rempah biji Arab dan bawang putih.
4. Masukkan baki beras 2/3 bahagian tadi.
5. Tabur selebihnya rempah ratus.
6. Sebatikan air dan susu dahulu, kemudian di tuang perlahan-lahan ditepi kedalam periuk.
7. Masak selama 1 jam
8. Apabila hendak dihidang, terbalikkan nasi tersebut di dalam pinggan.

## 14a) KEEMA KENCHANA

A:	2	sudu besar	Minyak masak
	500	gm	RAMLY Daging Ayam Kisar
	2	batang	Serai - dititik
	1	batang	Daun kari
	3	cm	Halia
	5	ulas	Bawang putih
	½	cawan	Yogurt Asli
	2	biji	Bawang besar
	1	ikat	Daun ketumbar
	2	biji	Tomato – dicincang kasar
	3	sudu besar	Cili mesin
	3	sudu besar	Serbuk Kari Ayam
	3	sudu besar	Rempah Keema (lihat resepi dibwh)

Resepi rempah keema:

1	batang	kulit kayu manis	} goreng & mesin halus
2	kuntum	bunga lawang	
4	kuntum	bunga cengkeh	
4	biji	buah pelaga	
1	sudu kecil	ketumbar biji	
1	sudu kecil	lada hitam	
1	sudu kecil	jintan manis	

### CARA-CARA

1. Panaskan minyak
2. Tumis tomato cincang, bawang besar, serai, bawang putih, halia dan daun kari
3. Bila garing, masukkan cili mesin dan serbuk kari ayam, masak lagi
4. Masukkan daging ayam kisar, masak 10 minit
5. Masukkan rempah Keema dan yogurt asli serta daun ketumbar
6. rasa asam garam
7. Sedia dihidang bersama nasi atau roti naan

## 14b) PIZZA LAPIS DAGING BURGER

3 keping Roti Prata

### INTI:

1	biji	Lada Benggala – potong kiub
2	biji	Tomato – potong kiub
2	biji	Bawang besar – hiris bulat
1	mangkuk	Kentang goreng
2	keping	RAMLY Burger Ayam Oblong Klasik – potong memanjang
2	keping	RAMLY Burger Ayam Rasa Panggang – potong memanjang
3	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
3	sudu besar	RAMLY Tasty Cili
40	gm	Keju Mozarella – diparut
1	sudu besar	Oregano

### CARA-CARA

1. Goreng roti prata kekuningan, ketepikan
2. Letakkan kentang goreng, lada benggala, tomato dan bawang besar di atas roti prata tadi.
3. Kemudian, letakkan burger ayam oblong klasik dan burger ayam rasa panggang, ratakan
4. Tabur keju mozzarella dan oregano
5. Akhir sekali, letakkan tasty lada hitam dan tasty cili
6. Bakar selama 5 minit pada suhu 165C
7. Siap untuk dihidang

## 15a) PIE TELUR PUYUH

### A: Pastry

250	gm	Air		
½	sudu teh	Garam		
150	gm	Mentega		
150	gm	Tepung Gandum	}	campur sekali
1	sudu besar	Serbuk Penaik		
4	biji	Telur		

### B: Inti

10	biji	Telur Puyuh – direbus
2	sudu besar	Minyak
2	keping	RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang - hancurkan
2	keping	RAMLY Burger Ayam Rasa Panggang - hancurkan
3	ulas	Bawang putih – tumbuk halus
½	sudu teh	Garam
½	sudu teh	Serbuk Lada Hitam
1	biji	Cili Merah – dadu
1	sudu besar	RAMLY Tasty Lada Hitam
1	sudu besar	Tepung Gandum
1	tangkai	Daun Bawang

### C: Topping

2	cawan	Serbuk Kentang
3	cawan	Air
¼	sudu teh	Serbuk lada hitam
¼	sudu teh	Garam
½	cawan	RAMLY Tasty Mayonis

### CARA-CARA

1. Untuk membuat pastry choux, didihkan air didalam periuk, masukkan garam dan mentega. Masukkan tepung yang telah dicampur bersama serbuk penaik.Kacau sehingga menjadi doh, sejukkan.

2. Setelah sejuk, masukkan doh tadi kedalam mangkuk pengadun dan putar 1 minit dan dimasukkan telur sebiji demi sebiji, putar sehingga adunan berkilat, ketepikan
3. Untuk membuat inti – Tumis bawang putih, masukkan burger ayam dan daging rasa panggang, dihancur-hancurkan, masukkan tasty lada hitam dan cili merah serta garam. Masukkan serbuk lada hitam dan daun bawang
4. Akhir sekali, masukkan tepung gandum untuk memekatkan dan mengelakkan inti berderai.ketepikan
5. Adunan pastry/choux tadi dimasukkan kedalam plastik kelongsong, picit ke dalam acuan aluminium, masukkan inti burger dan letakkan telur puyuh yang telah direbus ditengah.ketepikan
6. Akhir sekali, buat topping dengan campuran serbuk kentang bersama air. kacau sebati, masukkan serbuk lada & garam. Masukkan kedalam plastik kelongsong dan picit diatas permukaan pie tadi
7. bakar selama 20 minit pada suhu 165C

## 15b) PIE MASAM MANIS BERHERBA

A:	3	keping	Roti Putih	
	4	keping	Roti Serat Gandum	
B:	4	sudu besar	RAMLY Tasty Mayonis	
	1	biji	Epal Hijau – di potong dadu	
C:	1	mangkuk	Inti Pie Telur puyuh	
	40	gm	Keju Mozarella – diparut	
D:		Dedaun Herba		
	1	tangkai	Daun Dhill	} potong kasar
	1	tangkai	Daun parsley	
	1	tangkai	Daun Basil	

### CARA-CARA

1. Roti putih dan roti serat gandum di gelek dahulu dan diterap dengan acuan bulat
2. Kemudian digunting menjadi 6 sisi dan dimasukkan ke dalam acuan aluminium. Ketepikan
3. Inti pie telur puyuh, dicampurkan dengan epal hijau, mayonis dan dedaun herba yang dipotong kasar.
4. Masukkan inti ini, ke dalam roti, tabur keju mozzarella
5. Bakar selama 15 minit, pada suhu 165C

## 16a) RENDANG KOMBINASI RAMLY 65 TAHUN RTM

Bahan Mesin:

A:	10	biji	Cili api	}	7 jenis
	10	biji	Cili kering		
	5	biji	Cili Merah		
	5	ulas	Bawang merah		
	5	ulas	Bawang putih		
	2	labu	Bawang besar		
	5	biji	Buah keras		

B:	4	cm	Lengkuas	}	9 jenis
	8	batang	Serai		
	4	cm	Halia		
	4	cm	Halia Bara		
	3	cm	Kunyit		
	3	cm	Temulawak		
	3	cm	Cekur		
	4	cm	Bonglai		
	5	biji	Kencur		

C: Goreng & mesin halus

	½	cawan	Minyak	}	11 jenis
	2	batang	Kulit Kayu manis		
	3	kuntum	Bunga lawang		
	1	sudu teh	Lada Hitam		
	1	sudu teh	Jintan Manis		
	1	sudu teh	Jintan Putih		
	5	biji	Buah Pelaga		
	6	biji	Cengkeh		
	2	biji	Buah Pala		
	2	sudu besar	Ketumbar biji		
	½	sudu teh	Halba		

- D: Pelbagai Produk RAMLY
- |     |        |                                  |   |  |
|-----|--------|----------------------------------|---|--|
| 500 | gm     | RAMLY Daging Ayam kisar          | } | dikira sebagai<br>2 jenis bahan sahaja |
| 500 | gm     | RAMLY Daging Lembu kisar         |   |  |
| 2   | keping | RAMLY Burger Lembu Rasa Panggang |   |  |
| 2   | keping | RAMLY Burger Ayam Rasa Panggang  |   |  |
| 2   | keping | RAMLY Burger Lembu Oblong Klasik |   |  |
| 2   | keping | RAMLY Burger Ayam Oblong Klasik  |   |  |
| 3   | keping | RAMLY Burger Lembu               |   |  |
| 3   | keping | RAMLY Burger Ayam                |   |  |
- E: ½ paket RAMLY Bebola Sotong } 1 jenis

F: Bahan-Bahan Penyedap

- |    |            |  |   |          |
|----|------------|--|---|----------|
| ½  | cawan      | Kerisik                                | } | 10 jenis |
| 6  | keping     | Asam keping                            |   |          |
| 1  | sudu besar | Air Asam Jawa                          |   |          |
| 2  | sudu besar | Serbuk kas-kas                         |   |          |
| ½  | cawan      | RAMLY Tasty Lada Hitam                 |   |          |
| ½  | cawan      | RAMLY Tasty Cili                       |   |          |
| 2  | sudu besar | Garam                                  |   |          |
| 2  | ketul      | Gula Melaka                            |   |          |
| 1  | biji       | Isi Kelapa Muda<br>(potong memanjang ) |   |          |
| 10 | biji       | Buah Belimbing besi                    |   |          |

G: Dedaun Ulaman

- |   |       |                  |   |          |
|---|-------|------------------|---|----------|
| 2 | cawan | santan           | } | 14 jenis |
| 5 | helai | Daun Limau purut |   |          |
| 2 | helai | Daun kunyit      |   |          |
| 1 | ikat  | Daun lemuni      |   |          |
| 1 | ikat  | Daun Selasih     |   |          |
| 1 | ikat  | Daun Kesom       |   |          |
| 2 | biji  | Bunga Kantan     |   |          |
| 1 | ikat  | Daun Selom       |   |          |
| 1 | ikat  | Pucuk Ubi        |   |          |
| 1 | ikat  | Daun Bebuas      |   |          |
| 1 | ikat  | Daun Cemumar     |   |          |
| 1 | ikat  | Daun beluntas    |   |          |

1	ikat	Daun Mengkudu putih	}	11 jenis
1	ikat	Pucuk paku		
1	ikat	Daun pandan		
1	ikat	Kadok		
1	ikat	Daun Cekur		
1	ikat	Pucuk Kedondong		
3	keping	petai		
½	mangkuk	terung pipit		
1	ikat	Daun samak		
1	ikat	Daun Gajus		
1	ikat	Daun putat		
1	ikat	Daun tenggek burung		
1	ikat	Daun ulam raja		

#### CARA-CARA

1. Mesin bahan A & B, ketepikan
2. Goreng Bahan C hingga kekuningan dan mesin halus, ketepikan
3. Potong kecil kepingan produk RAMLY, ketepikan
4. Potong halus semua dedaun ulaman dan rebus dahulu selama 20 minit dan masukkan 2 cawan santan.ketepikan
5. Tumis bahan A dan B selama 10 minit. Masukkan bahan C dan D, masak selama 1 jam hingga hampir kering, masukkan bahan E iaitu bahan penyedap.Masak lagi 30 minit
6. Bila hampir kering, masukkan bahan sayuran ulaman, dikacau sehingga kering dan berminyak.
7. Sedia untuk dihidang

## 16b) JEJARI RANGUP PERASA DAGING AYAM

Bahan	A)	2	keping	RAMLY Burger Ayam Oblong Klasik
		1	batang	Celeri
	B)	8	keping	Kulit popia – potong 4
		1	sudu teh	Serbuk lada
				Minyak menggoreng
	C) Sos :			RAMLY Tasty Lada Hitam
				RAMLY Tasty Cili
				RAMLY Tasty Mayonis

### CARA-CARA

1. Tabur lada hitam diatas burger ayam oblong klasik dan di potong kecil memanjang
2. Potong batang celeri memanjang sepanjang burger ayam oblong klasik
3. Bungkus dengan kulit popia yang dipotong empat tadi dan diikat dengan lebihan kulit popia
4. Goreng kekuningan dan dihidang dengan Tasty lada hitam, cili dan tasty mayonis