

# Kumpulan Resep Makanan Seafood



Disusun oleh : Sugi  
Email : [Support@resepmasakanku.com](mailto:Support@resepmasakanku.com)

Breaking News...

**Anda dilarang untuk memberikan E-book ini kepada siapapun kecuali mendownload dari ResepMasakanku.com**

**Anda diperbolehkan mencetak E-book ini**

**Anda dilarang untuk memberikan E-book ini kepada orang lain sebagai hadiah atau bonus tanpa seizing dari ResepMasakanku.com**

**Anda dilarang keras menjual buku ini dalam Bentuk apapun**

**Anda dilarang keras untuk merubah sebagian atau keseluruhan isi yang terdapat dalam E-book ini**

**Anda dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi dari E-book ini tanpa seizin penulis yang bersangkutan**

© Copyright 2008  
All Right Reserved Worldwide  
[www.ResepMasakanKu.com](http://www.ResepMasakanKu.com)

Jika Anda perhatikan pada beberapa tahun terakhir ini jenis masakan seafood berkembang dengan pesat.

Banyak pedagang makanan seafood yang bermunculan terutama di kota – kota besar seperti Jakarta, Bandung, Surabaya dan Jogjakarta.

Oleh karena mengingat betapa populernya jenis makanan ini pada masyarakat sekitar kita maka pada kesempatan kali ini saya akan memberikan kumpulan resep-resep masakan pilihan khusus seafood.

Resep – resep dibawah ini adalah hasil rangkuman dari beberapa website yang khusus membahas bidang kuliner, dan jika Anda tertarik mungkin Anda bisa mencoba untuk ikut membuka sebuah restoran seafood 😊.

## 01. Resep Gurame Asam Manis



### **Bahan:**

- 1 ekor (1 kg) ikan gurame, dibersihkan dan buang isi perutnya
- 2 sendok makan tepung kanji
- ½ sdt. Garam
- Minyak goreng secukupnya

### **Cara Membuat:**

- Lumuri ikan gurame yang sudah dibersihkan dengan campuran tepung kanji dan garam. Masukkan minyak secukupnya ke dalam wajan yang besar supaya seluruh ikan bisa masuk.
- Kemudian goreng dalam minyak panas yang cukup banyaknya agar ikan tergenang dan tidak lengket di wajan.
- Angkat ikan apabila warnanya berubah menjadi kekuning-kuningan dan dagingnya sudah matang.

### **Bahan untuk saus:**

- 500 gram tomat merah
- 150 cc air
- 1 sdm margarine
- 3 butir bawang merah, iris tipis

- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 3 cabe merah, iris tipis memanjang
- 4 cm jahe, iris tipis memanjang
- 10 batang lokio
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm cuka
- 1 sdm bumbu penyedap
- 4 sdm saus tomat botol
- 1 sdt tepung kanji, diaduk dengan sedikit air

### **Cara membuat saus:**

- Seduh tomat dengan air mendidih lalu diamkan sampai kulit tomat menjadi lunak. Hancurkan tomat lalu disaring dan buang ampasnya. Campur air tomat dengan 150 cc air.
- Di dalam wajan panaskan margarine, tumis bawang merah, bawang putih, cabe merah dan jahe sampai harum lalu masukkan lokio dan air tomat. Masukkan gula, cuka dan bumbu penyedap. Tuangkan saus tomat dan masukkan cairan tepung kanji. Masak sampai mendidih dan mengental lalu diangkat.
- Hidangkan ikan gurame goreng dengan menuangkan saus ke atasnya.

Untuk 6 orang.

Source :

<http://www.dapurbunda.com/dokumen/resep/Ikan/Gurame%20Asam%20Manis.txt>

## **02. Resep Cumi Goreng Tepung**



### **Bahan:**

- 200 gr cumi, bersihkan kulitnya dan potong-potong membentuk ring
- ½ sdt garam halus
- ½ sdt merica bubuk
- 2 butir telur ayam, kocok lepas
- 150 gr tepung roti putih kasar
- Tepung terigu secukupnya
- Minyak goreng untuk menggoreng

### **Saus :**

- 2 sdm mayonaise
- ½ sdm saus tomat

### **Cara Membuat :**

- Campurkan cumi-cumi dengan merica, garam dan tepung terigu. Lalu celupkan ke dalam kocokan telur lalu gulingkan cumi tadi ke atas tepung roti. Diamkan sekitar 10 menit. Kemudian goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan dan masak. Tiriskan.
- Untuk sausnya, campurkan mayonaise dengan saus tomat.

### 03. Resep Pindang Serani (Jawa)



#### **Bahan:**

- 500 Bandeng, bersihkan, potong-potong
- 2 btg serai, memarkan
- 2cm lengkuas memarkan
- 3 cm jahe, iris serong tipis
- 4 cm kunyit iris serong tipis
- 7 bh bawang merah, iris tipis
- 2 bh tomat, belah
- 5 buah belimbing wuluh, belah dua
- 800 ml air
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam

#### **Cara Membuat:**

- Lumuri potongan ikan dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan beberapa saat agar bumbu meresap.
- Didihkan air, Masukkan semua bahan kecuali ikan. Rebus hingga mendidih.
- Masukkan Ikan, masak dengan api kecil hingga ikan matang. Angkat dan sajikan

Untuk 4 Porsi

Source : <http://budiboga.blogspot.com/2006/06/10-resep-hidangan-seafood-populer.html>

## **04. KEPITING SAOS PADANG**



### **Bahan :**

- 6 buah kepiting/rajungan
- 4 sdm saos tiram
- 5 sdm saos tomat
- 3 sdm saos sambal botolan
- 2 sdm cabe merah giling
- 150 ml air
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

### **Bumbu haluskan:**

- 5 siung bawang merah, tumis
- 3 siung bawang putih, tumis
- 5 buah cabe rawit merah, tumis sampai layu
- 2 cm jahe, haluskan

### **CARA MEMBUAT :**

- Rebus kepiting sampai matang lalu belah badannya menjadi 2 bagian. Dideep fried juga boleh. Kayanya sih lebih enak di deep fried
- Tumis bumbu halus sampai harum.
- Bubuhkan saos tiram, saos tomat, cabe merah giling, dan sisa bahan lainnya.
- Masukkan kepiting rebus, aduk sampai rata. Masak sampai kuah mengental.

Source : <http://adifia.wordpress.com/2007/05/29/resep-kepiting/>

Picture : [http://tesyas.blogspot.com/2007\\_05\\_01\\_archive.html](http://tesyas.blogspot.com/2007_05_01_archive.html)

## 05. Kepiting Asam Manis

### **Bahan:**

- 3 ekor kepiting segar
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 100 gr nanas kalengan, potong dadu
- 3 sdm saus tomat

### **Bumbu:**

- 5 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1/4 butir bawang bombay, iris2 seperti cincin
- 2 buah tomat
- 4 butir kemiri
- 1/2 ibu jari jahe
- gula merah secukupnya
- madu secukupnya

### **Cara membuat:**

- Rebus kepiting hingga matang, angkat, buka cangkangnya.



- Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri dan jahe.
- Tumis bawang bombay hingga harum kemudian masukkan bumbu halus tadi, aduk rata kemudian masukkan potongan nanas, aduk hingga matang.
- Haluskan tomat, gula merah dan air jeruk nipis, masukkan kedalam masakkan tadi, tambahkan saus tomat dan madu sedikit, aduk sampai memdidih.
- Masukkan kepiting yang sudah direbus tadi jangan lupa beri garam dan gula, tutup kecilkan apinya, tunggu sebentar sampai bumbu meresap, angkat, hidangkan.

Source : <http://adifia.wordpress.com/2007/05/29/resep-kepiting/>

## 06. Resep Cumi Bakar



### Bahan-bahan :

- 500 gram cumi, bersihkan
- 2 sendok makan saus tomat
- 1 sendok makan kecap jamur
- 3 siung bawang putih
- 3 buah bawang merah
- 1 sendok teh air jeruk nipis
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk

## **Cara Membuat :**

- Haluskan bawang putih dan bawang merah, lalu tambahkan saus tomat, kecap jamur, air jeruk nipis, garam, dan merica bubuk, aduk hingga rata.
- Masukkan cumi, aduk rata, lalu simpan dalam kulkas selama 1 jam.
- Masukkan campuran cumi tadi ke dalam wajan, masak hingga setengah matang, angkat, lalu panggang cumi hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan, angkat.

Ukuran porsi: 3 orang

Source : [http://www.geocities.com/claudie\\_lum/Seafood/cumi\\_bakar.htm](http://www.geocities.com/claudie_lum/Seafood/cumi_bakar.htm)

## **07. Gulai Ikan**

### **Bahan:**

- 1 kg kakap/tongkol/kembung, bersihkan, potong-potong
- 1500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 batang serai, memarkan
- 20 lembar daun kemangi
- 2 lembar daun mangkokan
- 60 gr kecombrang, iris halus
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm air asam
- 1 sdt garam.

### **Haluskan:**

- 6 buah cabai merah
- 7 siung bawang merah

- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- Cara Membuat:
- Panaskan santan dengan bumbu halus. Masak sambil di aduk hingga mendidih.
- Masukkan ikan, kecombrang dan air asam. Masak api kecil hingga ikan matang dan kuah mengental. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 Porsi

Sumber : <http://budiboga.blogspot.com/2006/06/10-resep-hidangan-seafood-populer.html>

## 07. Kare Kepiting (Jawa Timur)

### **Bahan:**

- 1 kg kepiting, bersihkan dan memarkan cangkangnya
- 100 gr buncis, potong 2 cm
- 300 ml santan kental
- 800 ml santan cair
- 3 sdm minyak goreng

### **Bumbu:**

- 2 cm laos, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 helai daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdm air asam
- 1 sdt garam

### **Haluskan:**

- 8 siung bawang merah, haluskan
- 4 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdm ketumbar sangrai dan haluskan
- 4 buah kemiri, haluskan
- 3 cm kunyit, bakar dan haluskan
- 1 sdt merica, sangrai
- ¼ sdt jintan, sangrai dan haluskan
- 1 sdt terasi, sangrai dan haluskan

### **Cara Membuat:**

- Panaskan minyak, tumis semua bumbu sampai harum. Masukkan kepiting, masak sampai kepiting berubah warna. Tambahkan santan cair. Masak sampai mendidih.
- Tuang santan kental, rebus hingga kuah mengental. Sesaat sebelum diangkat, tambahkan buncis dan air asam. Angkat dan hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Sumber : <http://budiboga.blogspot.com/2006/06/10-resep-hidangan-seafood-populer.html>

## 08. Resep Ikan goreng tepung

### **Bahan :**

- tepung terigu
- telur
- ikan fillet (red snapper, dove, trout, bass)
- garam

- merica

### **Cara membuat:**

- Peres jeruk (lime atau lemon) dan campurkan dengan ikan beserta garam. (afwan jeruk tadi kelupaan) Biarkan kira kira 15 sp 30 menit.
- Campurkan terigu dengan garam dan merica.
- Kocok telur.
- Jerangkan minyak hingga panas.
- Celup ikan ke dalam kocokan telur lalu masukan kedalam campuran terigu. Sebelum digoreng bila ingin lapisan terigu lebih garing celupkan kembali ke dalam telur kemudian di taburi dengan tepung panir (bread crumb).
- Mengoreng ikan sebaiknya terendam (deep fry), setelah digoreng gunakan alat peniris minyak atau letakkan ikan di atas paper towels. Hal ini agar kadar minyak dan air yang terkandung dalam ikan dikurangi untuk menjaga garing nya ikan.
- Catatan bahan di atas kurang ..harus di tambahkan dengan minyak, lime atau lemon serta bread crumb.