

9 Resep Jajanan Luar Negeri yang Lezat & Mudah Dibuat



Category Article 1



ALAT & BAHAN

9 Resep Jajanan Luar Negeri yang Lezat & Mudah Dibuat

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Siapa yang tidak suka jajan? Jajanan tidak hanya populer di Indonesia, tetapi juga di luar negeri dengan berbagai pilihan rasa, mulai dari yang asin hingga manis. Ingin mencoba jajanan dari luar negeri? Sekarang kamu bisa mencicipinya dengan membuatnya sendiri di rumah tanpa harus pergi ke negara asalnya.

Resep Menu Makanan Luar Negeri yang Mudah Dibuat

1. Corn Dog

Corn Dog adalah makanan yang terbuat dari sosis yang dilapisi dengan tepung jagung dan digoreng. Berikut resepnya.

Bahan :

- 70 gr Tepung terigu
- 70 gr Tepung jagung (corn meal)
- 1 sdt Baking powder

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- 1 sdt Garam
- 1 sdt Merica
- 170 ml Susu cair
- 5 buah Sosis, sudah matang setelah dikukus
- Minyak Goreng ROSE BRAND

Cara Membuat :

1. Campurkan tepung terigu, tepung jagung, baking powder, garam, merica, dan susu cair dalam wadah bersih. Aduk hingga adonan menjadi rata dan kental.
2. Tusukkan sosis ke dalam adonan yang telah disiapkan.
3. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dengan api sedang dan goreng Corn Dog hingga kecoklatan.
4. Sajikan dengan mayones dan saus sambal sebagai pelengkap. Selamat menikmati!

2. Churros

Meskipun asal-usulnya masih diperdebatkan, satu hal yang pasti adalah semua orang menyukai kelezatan churros. Berikut adalah resep sederhana untuk membuat churros sendiri di rumah.

Bahan:

- 250 gr Tepung terigu protein sedang
- 250 ml Air
- 125 gr Mentega
- 1/2 sdt Garam
- 1/2 cangkir Gula Pasir ROSE BRAND
- 4 butir Telur ayam (yang telah dikocok hingga mengembang)
- Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)
- Gula tepung (untuk taburan)
- Selai coklat atau pilihan saus celup sesuai selera

Cara Membuat :

1. Rebus air, mentega, dan garam hingga mendidih, lalu kecilkan api.
2. Campurkan tepung terigu secara bertahap sambil terus diaduk hingga membentuk bola padat. Matikan api dan biarkan dingin.
3. Setelah dingin, tambahkan telur yang telah dikocok ke dalam adonan, lalu uleni hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam pastry bag dengan cetakan sus, lalu cetak langsung ke dalam minyak panas.
5. Goreng hingga kecoklatan dan tiriskan untuk menghilangkan minyak berlebih.
6. Taburkan gula tepung di atasnya dan sajikan dengan selai coklat sebagai saus celupannya. Selamat menikmati!

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
 Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



3. Dorayaki

Ternyata dorayaki adalah salah satu makanan tradisional tertua di Jepang, berasal dari zaman Edo awal abad ke-20. Penampilannya mirip pancake, tapi adonannya lebih tipis.

Bahan :

- 4 butir Telur
- 160 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 160 gr Tepung terigu (protein rendah)
- 45 gr Tepung terigu protein tinggi
- 1 sdt Baking powder
- 60 gr Madu
- 15 ml Air
- Bubur kacang merah siap pakai

Cara Membuat :

1. Kocok telur dan Gula Pasir ROSE BRAND hingga mengembang.
2. Campurkan kedua jenis tepung dan baking powder, aduk rata.
3. Di wadah kecil, campur madu dan air, lalu tuangkan ke dalam adonan. Aduk rata.
4. Panaskan wajan anti lengket, olesi dengan sedikit minyak dan ratakan.
5. Gunakan api kecil, tuangkan 2 sdm adonan dan buat bulatan dengan diameter sekitar 12 cm. Tunggu hingga muncul gelembung udara dan pinggiran dorayaki mengering.
6. Periksa apakah sisi yang menghadap wajan telah berwarna kecoklatan, lalu balik. Masak hingga kecoklatan, perhatikan waktu yang diperlukan.
7. Angkat dorayaki dan masak yang lain dengan cara yang sama.
8. Letakkan bubur kacang merah sesuai selera di atas satu lembar dorayaki, tutup dengan yang lain.

Takoyaki, jajanan dari Osaka, Jepang, terkenal dengan isian daging gurita dalam bola-bola tepung berdiameter 3-5 cm. Untuk membuatnya, kamu perlu:

Bahan Utama :

- 150 gram Tepung terigu
- 200 ml Kaldu ayam cair
- 2 butir Telur ayam
- 1/2 sdt Baking powder
- Garam secukupnya
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya

Bahan Isian :

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- 100 gram Daging ikan tuna (potong kecil setelah dikukus)
- Kembang kol, iris halus
- 1 batang Daun bawang, cincang halus
- Kaldu ayam bubuk

Bahan Pelengkap :

- Saus takoyaki
- Saus mayonaise
- Saus tomat

Cara Membuat :

1. Campur tepung terigu, telur ayam, baking powder, dan sedikit garam. Aduk rata, lalu tuangkan kaldu ayam sedikit demi sedikit sampai adonan terbentuk. Pastikan adonan cukup encer untuk dicetak dan dimasak.
2. Buat bahan isian dengan mencampur semua bahan isian dan menumisnya sebentar hingga matang dan gurih.
3. Panaskan cetakan takoyaki khusus dan beri sedikit minyak. Tuangkan adonan takoyaki hingga setengah lubang cetakan.
4. Tambahkan isian, lalu tutup dengan adonan hingga lubang cetakan penuh.
5. Masak hingga bagian bawah matang dan atasnya mengembang. Balik takoyaki dengan hati-hati.
6. Lanjutkan memasak hingga matang sempurna.
7. Angkat dan sajikan dengan bahan pelengkap. Selamat menikmati takoyaki yang lezat!

5. Bungeoppang

Kue berbentuk ikan ini sangat terkenal di Korea, lho. Konon, kue ini menjadi pembawa keberuntungan bagi siapa saja yang memakannya.

Bahan :

- 1 cup Tepung terigu protein sedang
- 1/2 sdt Garam
- 1/2 sdt Baking soda
- 1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 cup Air
- 1 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
- Bubur kacang merah untuk isian (bisa beli jadi)

Cara Membuat :

1. Campur tepung, garam, baking soda, dan Gula Pasir ROSE BRAND.
2. Tambahkan air, aduk rata, dan saring untuk menghindari gumpalan.
3. Panaskan wajan khusus bungeoppang, olesi dengan Minyak Goreng ROSE BRAND.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



4. Tuangkan adonan hingga 1/3, tambahkan kacang merah, dan tutup.
5. Masak 3 menit, balik, dan masak lagi 3 menit.
6. Buka cetakan, masak 30 detik, lalu sajikan hangat.

6. French Toast

Asal mula nama french toast karena penciptanya adalah seorang chef Perancis yang bekerja di Amerika. Yuk buat french toast sendiri yang tidak kalah lezat.

Bahan :

- 6 potong Roti (bisa menggunakan berbagai jenis roti)
- 3 butir Telur
- 1/2 sdt Esens vanila
- 6 sdm Susu
- Margarine ROSE BRAND
- Kayu manis
- Gula tabur dan sirop sebagai pelengkap

Cara Membuat :

1. Panaskan wajan dengan api sedang dan oleskan Margarine ROSE BRAND untuk menghindari lengket.
2. Campur telur, susu, esens vanila, dan kayu manis dalam mangkuk, lalu aduk rata.
3. Celupkan roti ke dalam adonan telur dan goreng hingga berwarna keemasan di kedua sisi.
4. Angkat roti dan sajikan dengan tambahan saus apel, kayu manis, atau gula tabur untuk rasa ekstra.
5. Jika suka, Anda juga bisa menambahkan daging, sosis, buah dengan whipped cream, atau telur sesuai selera.
6. Roti panggang siap dinikmati!

7. Cinnamon Apple Pie

Apple pie adalah hidangan asal Amerika yang terkenal di seluruh dunia. Rasa manisnya pas, cocok untuk disantap sebagai makanan penutup.

Bahan Kulit :

- 200 gr Tepung terigu serba guna
- 200 gr Mentega tawar
- 1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt Vanilla extract
- 1/2 sdt Garam
- Air dingin secukupnya

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Bahan Isi :

- 5 buah Apel, kupas dan potong kecil-kecil
- 1 sdm Kayu manis bubuk
- 1/2 sdt Bubuk pala
- 2 sdm Madu
- 1/2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdm Brown sugar
- 2 sdm Perasan jeruk lemon
- 1,5 sdm Tepung Maizena ROSE BRAND
- Apple juice secukupnya

Bahan Crumble :

- 100 gr Tepung terigu serba guna
- 80 gr Mentega dingin
- 80 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1,5 sdm Palm sugar
- 1 sdm Kayu manis bubuk

Cara Membuat :

1. Campur bahan kulit pie (tepung terigu, Gula Pasir ROSE BRAND, mentega tawar, vanilla extract, dan garam) hingga adonan bisa dibentuk menjadi bola dan kalis. Simpan di kulkas selama 1 jam.
2. Buat isian pie dengan mencampur apel, kayu manis, brown sugar, madu, pala bubuk, garam, gula pasir, perasan jeruk lemon, dan jus apel, lalu diamkan selama 30 menit.
3. Saring isian, rebus jus apel hingga mendidih, lalu masukkan potongan apel dan larutan tepung maizena hingga mengental. Dinginkan.
4. Campur bahan crumble hingga berbentuk remahan.
5. Olesi cetakan pie dengan Margarine ROSE BRAND, letakkan kulit pie, tusuk dengan garpu. Tambahkan isian dan taburi dengan crumble.
6. Panaskan oven, panggang pie selama 50 menit pada suhu 180 derajat Celcius, lalu tambahkan api atas selama 3 menit hingga cokelat.
7. Sajikan pie yang lezat ini.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



8. Pizza

Resep jajanan luar negeri lainnya yang dapat kamu masak sendiri adalah Pizza asal Italia ini. Untuk membuat Pizza, ikuti langkah-langkah berikut ini.

Bahan :

- Roti Tawar
- Saus pasta tomat
- Keju (mozzarella atau cheddar varian quick melt)
- Topping pilihan (pepperoni, sosis, tuna kalengan, dll.)

Cara Membuat :

1. Potong pinggiran roti, lalu oleskan saus tomat pasta.
2. Taburkan topping sesuai selera seperti pepperoni, sosis, atau tuna kalengan.
3. Taburkan keju di atasnya dan panggang dalam oven sampai keju meleleh.

9. Kebab

Memang, kebab mudah ditemukan dan tak hanya di turki saja. Namun, bagi kamu yang ingin membuat kebab di rumah, maka bisa ikuti cara membuatnya di bawah ini.

Bahan :

- Kulit tortila
- Sosis
- Sayur selada
- Keju parut
- Mayonnaise
- Saus tomat
- Saus sambal

Cara Membuat:

1. Panaskan kulit tortila selama sekitar 2 menit dengan api kecil, lalu goreng sosis.
2. Tata kulit tortilla, tambahkan sosis, selada, keju parut, mayonaise, saus tomat, dan sambal

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



sesuai selera.

3. Lipat semuanya, dan kebab siap disajikan.

Baca juga: [6 Jajanan Pasar Terlaris yang Selalu Dicari](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

