

# 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: Mengenal 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

---

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Project</b>       | Dapur Jawa Tengah   |
| <b>Document</b>      | Primary document  |
| <b>Author</b>        | niasefiana  |
| <b>Verifier</b>      | Not verified  |
| <b>Downloaded</b>    | July 04, 2026 16:20 KST   |
| <b>Status</b>        | Working   |
| <b>Document link</b> | <a href="https://www.theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/daftar-isi/">https://www.theorytrace.com/projects/dapur-jawa-tengah/documents/daftar-isi/</a> |