



STANDARD OPERATING PROCEDURE

CULINARY DEPARTEMENT

BREAKFAST MENU

PREFACE

Mangupura, 4 November 2022



Greetings from Care and Love Corporation,

First of all, we would like to thank to Ida Sang Hyang Widhi Wasa (God Almighty) for the completion of this standard operating procedure. This guidance book is based on the owner's experience in hospitality industry, which aims to help young people who want to work in hospitality industry, especially in Katak Tepi Sawah Villa, Restaurant and SPA.

CEO

CARE & LOVE CORPORATION

I Nyoman Sudiartawan, S.S

TABLE OF CONTENT

PREFACE..... 2

TABLE OF CONTENT..... 3

NASI GORENG (BREAKFAST) 4

MIE GORENG..... 5

BUBUR AYAM 6

GARDEN BREAKFAST 7

BUNGA BREAKFAST 8

NUTRITION BREAKFAST 9

SMOOTHIE BOWL 10

FRUIT COMPOTE 11

HOT CEREAL 12

SLICE FRUIT 13

FLAVOUR PANCAKE 14

PISANG PANGGANG TOP WITH ICE CREAM..... 15

MUESLI BOWL 16

WAFFLE 17

FRUIT SALAD..... 18



NASI GORENG (BREAKFAST)

Bahan:

- 250gr nasi putih
- 10gr kol
- 5gr wortel
- 10gr sayur ijo
- 5gr leek
- 5gr bawang putih
- 5gr bawang merah
- 1 btr telur
- 5 pcs kerupuk udang
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt raja rasa
- 1 sdt chili sauce
- 1 sdm oyster sauce
- 4 slice timun

Cara membuat:

- Tumis bawang putih, bawang merah, tambahkan telur aduk aduk, kemudian tambahkan nasi dan sayuran
- Masukkan semua saus, garam, merica, dan penyedap lainnya
- Angkat dan sajikan di atas piring dengan telur mata sapi, kerupuk, timun dan sambal



MIE GORENG

Bahan:

- 120gr mie atom bulan
- 10gr kol
- 5 gr wortel
- 10gr sayur ijo
- 5gr leek
- 50gr ayam suir
- 5gr bawang putih
- 5gr bawang merah
- 1 pcs telur
- 5 pcs kerupuk udang
- 4 slice timun
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt raja rasa
- 1 sdt chili saos
- 1 sdm oyster sauce

Cara Membuat:

- Rebus mie atom dan tiriskan
- Tumis bawang putih, bawang merah
- Tambahkan telur dan ayam yang sudah di suir, aduk aduk kemudian tambahkan sayuran
- Masukkan mie, tambahkan semua saos, garam, merica, dan penyedap lainnya
- Angkat, sajikan diatas piring, dengan telur dadar yang sudah dipotong, krupuk dan timun slice



BUBUR AYAM

Bahan :

- 150 gr nasi
- 10 gr ayam suir
- 10 gr sambel matah
- 20 ml air panas
- 1 sdt minyak
- 500 gr santan
- 1 sdm bumbu bali
- 1 pcs sereh
- 1 pcs daun salam
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica
- 1 sdm bawang goreng
- 1 pcs seledri
- 1 pcs telur rebus
- ½ tomat
- 10 gr kerupuk udang

Cara Membuat :

1. Siapkan blender, tuang air panas, masukkan nasi, lalu hidupkan blender, diamkan 2 menit, lalu beri garam & merica.
2. Nyalakan kompor, ambil wajan, tuang sedikit minyak, tumis bumbu bali hingga harum tambahkan santan, air dan sedikit garam & merica

Presentasi

Siapkan piring mangkok tuang semua bahan diatas piring dan beri irisan telur rebus , tomat , seledri serut dan kerupuk udang



GARDEN BREAKFAST

Bahan :

- 1 brown bread
- Mix Vegetable (50 gr)
- Any kind of egg (2 eggs)
- 1 pcs selain nanas
- 1 pcs butter

Cara membuat :

1. Toast roti
2. Rebus mix vegetable kemudian di tumis
3. Untuk telur opsional bisa omelet/ pouched egg /scrambled egg
4. Sajikan di piring bersama selai dan butter



BUNGA BREAKFAST

Resep :

- 1 Brown Bread
- Mix Vegetables (50 gr)
- Any kind of egg (2 eggs)
- 1 sausage
- 1 bacon
- 1 selai
- 1 butter

Cara membuat :

1. Toast roti
2. Rebus mix vegetable kemudian di tumis
3. Untuk telur opsional bisa omelet/ pouched egg /scrambled egg
4. Grill sosis dan bacon
5. Sajikan di piring bersama selai dan butter



NUTRITION BREAKFAST

Bahan :

- 1 pcs brown bread
- 2 pcs egg (any kind of egg by request)
- 10 gr avocado, 10 gr mushroom
- ½ slice tomato, 10 gr spinach
- 1 slice bacon, 1 pcs sausage
- 1 tea spoon Salt
- 1 tea spoon Pepper
- 1 tea spoon oil

Cara Membuat

1. Ambil semua bahan dan siapkan seperti irisan jamur lalu tumis dengan bawang putih cincang, minyak, dan campur dengan garam dan merica, cut tomato into a half mix with salt and pepper then grill it,
2. Bayam di rebus lalu di tumis dengan bawang putih cincang, sedikit minyak, garam dan merica,
3. Ambil bacon dan sosis pangangan sampai matang hanya 3 menit Potong dadu alpukat
4. Nyalakan pemanggang roti masukkan brown toast hanya dalam 2 menit, sambil menunggu brown toast siapkan telur apa saja yang diminta oleh tamu
5. Ambil semua bahan yang sudah dimasak dan taruh di piring, sajikan dengan mentega dan selai



SMOOTHIE BOWL

Bahan :

- 2,5 dinner spoon = yogurt
- 4 oz = milk
- 4-5 cube = fruits
- 1 oz = honey

Cara membuat :

1. Blender semua bahan lalu sajikan di mangkok dengan potongan buah dan daun mint.



FRUIT COMPOTE

Bahan :

- 3 dinner spoon = yogurt
- 1 oz = honey
- 2 oz = milk
- 4-5 cube = pineapple fruit

Cara membuat :

1. Blender kasar semua bahan lalu sajikan di mangkok dengan potongan buah dan daun mint.



HOT CEREAL

Bahan :

- Nasi putih = 1 cup (100 gr)
- ¼ gr = gula merah
- 3 oz = santan kara
- 4 oz = milk

Cara membuat :

1. Blender halus nasi, gula merah dan santan lalu panaskan hingga mendidih (5 menit),
2. Setelah mendidih angkat lalu sajikan di mangkok,
3. Tambahkan susu di atasnya dan sereal sesuai pilihan tamu.



SLICE FRUIT

Bahan :

- 3- 4 types of fruit
- 3 – 4 slice each fruit
- Lime
- Honey & Yoghurt

Cara membuat :

1. Potong semua buah lalu sajikan di piring
2. Sajikan di piring dengan lime
3. Madu dan yogurt disajikan dengan menggunakan mangkuk kecil



FLAVOUR PANCAKE

Bahan :

- 100 gr tepung terigu
- 40 ml susu
- 1 pcs telur
- 20 gr gula
- 1 sdt baking powder
- 1 sdm butter
- ½ sdt garam
- - - - -

Cara Membuat :

1. Siapkan wadah, masukkan telur dan gula pasir, aduk 2 menit, tambahkan tepung terigu, susu, backing powder, mentega, aduk hingga tercampur rata.
2. Nyalakan kompor, ambil wajan beri sedikit mentega, tuang adonan pancake, buat menjadi 2 sisi
3. Sajikan dengan potongan buah sesuai permintaan tamu (pisang/nanas/ strawberry) dan madu secukupnya.



PISANG PANGGANG TOP WITH ICE CREAM

Bahan :

- 4 slice pisang
- 2 sdm madu
- 1 scoop ice cream

Cara membuat

- Grill pisang hingga golden brown dan taburi brown sugar dan madu lalu angkat
- Tambahkan ice cream



MUESLI BOWL

Bahan :

- 2,5 dinner spoon yogurt
- 4 oz milk
- 4-5 cube fruits
- 1 oz honey

Toppings :

Sesuai pilihan tamu (Granola, corn chip, choco crunch)

Cara membuat :

Blender semua bahan lalu sajikan di mangkok dengan topping sesuai pilihan tamu



WAFFLE

Bahan :

- 2 potong roti
- Selai sesuai permintaan tamu (nanas, strawberry)
- Susu kental manis coklat
- Potongan buah slice (nanas dan pisang)

Cara membuat :

1. Ambil 1 potong roti lalu oleskan selai dan isi dengan potongan buah
2. Tumpuk dengan roti lainnya
3. Masukkan ke mesin waffle
4. Setelah matang potong roti menjadi 2 bagian lalu disajikan dengan potongan buah dan susu kental manis coklat.



FRUIT SALAD

Bahan :

- 5 cube pepaya,
- 5 cube nanas,
- 5 cube mangga,
- 5 cube semangka
- Parsley cincang (topping)

Dressing :

- 1 sdm yogurt
- ½ sdm mayonaise
- 1 sdm madu

Cara membuat :

- Buah yang sudah di potong di campur dalam satu mangkok, sisihkan
- Semua bahan dressing di campur menjadi satu lalu diaduk merata
- Campurkan dressing dan buah lalu sajikan dengan taburan parsley