

Resepi Masakan *Ayam* Siri Satu

Koleksi Resepi Zaqist.com

**100 Resepi Masakan Ayam
Yang Pasti Menyelandakan**

100
recipes

**Kaedah Mudah
Masak Ayam**



2112 3450

RESEPI MASAKAN AYAM

Siri 1

100 Resepi Masakan Ayam

Zaqist.com
Digital Produk

Isi Kandungan

Ayam Badam	1
Ayam Bakar	4
Ayam Bakar Ala BBQ	5
Ayam Bakar Bercili (2).....	8
Ayam Bakar Berperisa.....	10
Ayam Bakar Enak	11
Ayam Bakar Global Grocers.....	13
Ayam Bakar Harum.....	14
Ayam Bercili Jeruk.....	15
Ayam Berempah.....	17
Ayam Berempah (2).....	18
Ayam Berempah Az.....	19
Ayam Berempah Kari	20
Ayam Berkentang	21
Ayam Berkuah Sate.....	22
Ayam Bermangga	24
Ayam Bernanas	25
Ayam Cencaluk	27
Ayam Chindian	29
Ayam Cili Kicap.....	31
Ayam Cincaluk.....	32
Ayam Coca	34
Ayam Cuka	35
Ayam Dalam Buluh.....	37
Ayam Dan Cendawan Bersos Tiram.....	38
Ayam Golek Kedah.....	40
Ayam Golek Laila	42
Ayam Golek Pengantin	43
Ayam Golek Seri Pahang	45
Ayam Golek Seri Santubong	46

Ayam Golek Simple.....	48
Ayam Goreng Ala Hainan	49
Ayam Goreng Bermadu	51
Ayam Goreng Berperisa.....	53
Ayam Goreng Bersalut Kacang.....	54
Ayam Goreng Bersantan	56
Ayam Goreng Butter	57
Ayam Goreng Cendawan	59
Ayam Goreng Cili Padi.....	60
Ayam Goreng Cincang	62
Ayam Goreng Crispy.....	63
Ayam Goreng Kunyit.....	64
Ayam Goreng Limau Purut.....	65
Ayam Goreng Madu.....	66
Ayam Goreng Mak Tok.....	67
Ayam Goreng Manis Pedas.....	69
Ayam Goreng Nam Yee	71
Ayam Goreng Pedas.....	73
Ayam Goreng Spicy.....	75
Ayam Goreng Telur.....	76
Ayam Goreng Tiram Ringkas	77
Ayam Goreng Tomato	79
Ayam Goreng Tomyam.....	81
Ayam Goreng Tumis Kari.....	82
Ayam Gulai Asam Tempoyak.....	84
Ayam Gulai Kampung.....	85
Ayam Gulai Siam.....	86
Ayam Kampung Masak Merah Special.....	87
Ayam Kampung Panggang	89
Ayam Kalio	90
Ayam Kerenak.....	91
Ayam Kesturi.....	93
Ayam Kicap Bercili	95
Ayam Kicap Berempah.....	96

Ayam Kunyit Sos Tiram.....	97
Ayam Kurma	99
Ayam Kurma Berempah.....	101
Ayam Kurma Kuning.....	102
Ayam Lada Hitam Presint 11	104
Ayam Lemak Cili Padi	106
Ayam Lemak Nenas	107
Ayam Lemak Pucuk Ubi.....	108
Ayam Madras	109
Ayam Masak Bali.....	111
Ayam Masak Bamia.....	113
Ayam Masak Berlada	115
Ayam Masak Bersantan	117
Ayam Masak Berserai.....	118
Ayam Masak Bertaucu	120
Ayam Masak Black Pepper.....	122
Ayam Masak Buah Keras.....	123
Ayam Masak Bunga Kantan.....	124
Ayam Masak Hong Kong	125
Ayam Masak Jawa	126
Ayam Masak Kacang.....	127
Ayam Masak Kelantan.....	129
Ayam Masak Kering.....	130
Ayam Masak Kerutuk	131
Ayam Masak Ketumbar	133
Ayam Masak Kicap.....	135
Ayam Masak Kunyit.....	136
Ayam Masak Kuzi.....	138
Ayam Masak Lada Hitam Halia	140
Ayam Masak Lada Hitam Sayang Selalu	141
Ayam Masak Lemak.....	143
Ayam Masak Lemak Cili Api Terengganu.....	144
Ayam Masak Lemak Cili Padi.....	146
Ayam Masak Lemak Cili Padi (2).....	148

Ayam Masak Lemak Dengan Kacang Panjang.....	149
Ayam Masak Merah	150
Ayam Masak Merah (2)	151
Ayam Masak Merah Ala Kampung	153
Ayam Masak Merah Ala Thai	155
Ayam Masak Merah Berempah	156
Ayam Masak Merah Berempah Kari.....	158
Ayam Masak Merah Bermadu	160
Ayam Masak Merah Bernenas	161
Ayam Masak Merah Bersantan	163
Ayam Masak Ros	165
Ayam Masak Sambal	167
Ayam Masak Siam	169

Lain-lain Koleksi Resepi dari kami

1. Koleksi Resepi Bubur
2. Koleksi Resepi Kek
3. Koleksi Resepi Kuih Raya
4. Koleksi Resepi Kuih-muih
5. Koleksi Resepi Makanan Ringan
6. Koleksi Resepi Masakan Antarabangsa
7. Koleksi Resepi Masakan Ayam
8. Koleksi Resepi Masakan Daging
9. Koleksi Resepi Masakan Ikan
10. Koleksi Resepi Masakan Laut
11. Koleksi Resepi Masakan Telur
12. Koleksi Resepi Masakan Mee & Laksa
13. Koleksi Resepi Minuman
14. Koleksi Resepi Masakan Nasi
15. Koleksi Resepi Masakan Pencuci Mulut
16. Koleksi Resepi Masakan Puding & Agar-Agar
17. Koleksi Resepi Masakan Roti
18. Koleksi Resepi Masakan Sambal & Pencicah
19. Koleksi Resepi Masakan Sup
20. Koleksi Resepi Masakan Ulam & Sayuran

Dapatkan semuanya dari zaqist.com



Ayam Badam

Ramuan / Bahan

- 1 ekor ayam
- 1 tin tomato puri
- ½ biji kelapa (ambil santannya)
- 20 gm serbuk jintan putih
- 20 gm serbuk jintan manis
- 10 gm serbuk kaskas
- ½ tin susu cair
- Garam & gula secukup rasa
- 1 tangkai daun kari
- 30 gm kerisik
- 2 cm kulit kayu manis
- 3 kuntum bunga lawang
- 1 ulas bawang putih (dimayang halus)
- 1 ulas bawang merah (dimayang halus)
- Minyak untuk menumis

Bahan Kisar:

10 gm cili kering
10 gm cili padi
1 cm halia
3 ulas bawang putih
3 ulas bawang merah
70 gm badam

Bahan Untuk Sos Ayam Badam:

2 biji tomato
1 labu bawang besar
10 gm belacan
3 sudu besar pati tomato
¼ tin susu cair
2 sudu besar kerisik
Garam & gula secukup rasa
3 sudu besar sos cili
2 tangkai cili merah (dihiris)

Cara-cara

1. Ayam dipotong 4 bagian.
2. Goreng ayam separuh masak.
3. Ketepikan. Campurkan santan, serbuk jintan manis, serbuk jintan putih, serbuk kaskas, susu cair, kerisik & pati tomato. Ketepikan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang merah hiris, bawang putih hiris, kulit kayu manis, bunga lawang sehingga naik baunya.
5. Masukkan Bahan Kisar & bahan-bahan bercampur santan sehingga pecah minyak.
6. Masukkan ayam, gula & garam secukup rasa. Setelah pekat, angkat & hiaskan dengan kepingan badam
- 7.

Cara Menyediakan Sos Ayam Badam:

1. Tomato & bawang besar dimayang halus.
2. Campurkan kesemua bahan di atas.
3. Masukkan tomato & bawang. Hidangkan bersama ayam badam tadi



Ayam Bakar

Ramuan / Bahan

- 1 ekor ayam muda
- Sedikit minyak
- 5 ulas bawang merah atau 1 labu bawang besar (dihiris halus)
- ½ cawan lobak merah diparut
- Hati ayam dipotong nipis
- ¼ cawan badam (digiling)
- 3 ¼ cawan tairu
- 1 camca besar ketumbar-digiling
- 3 ulas bawang putih- digiling
- 1 camca kecil garam-digiling
- Sedikit air limau nipis

Cara-cara

1. Ayam dibersihkan dan ditoskan, cucukkan dengan garpu.
2. Gaulkan ayam bersama bahan giling dan perapkan selama 20 minit.
3. Panaskan minyak, tumiskan bawang, hati ayam dan lobak merah, masukkan garam secukup rasa.
4. Kemudian masukkan bahan ini ke dalam perut ayam. Pukul tairu bersama badam hingga sehati.
5. Bakar ayam selama 1 ¼ jam sambil direnjis-renjiskan tairu tadi pada ayam.



Ayam Bakar Ala BBQ

Ramuan / Bahan

- 1 kg ayam (dipotong 16 bahagian)
- 500 gm bawang merah
- 49 gm kunyit basah
- 40 gm halia
- 4 batang serai
- 30 gm bawang putih
- 3 sudu kecil madu lebah
- 3 sudu kecil jintan putih
- 3 sudu jintan manis
- Sedikit minyak jagung
- 3 sudu serbuk kunyit
- Garam secukup rasa

Cara-cara

1. Ayam dipotong 16, dibasuh serta tuskan airnya.
2. Masukkan bawang merah, kunyit basah, halia, serai, bawang putih, jintan manis dan jintan putih, cili yang telah dikisar halus, serbuk kunyit, madu dan garam.
3. Gaul sehingga ia sehati. Tuangkan sedikit minyak jagung, kemudian peramkan bahan-bahan tadi selama satu jam.
4. Selepas itu, bolehlah dibakar di atas pembakar sehingga ia masak. Hidangkan panas-panas dengan sos cili dan sebagainya.



Ayam Bakar Bercili

Ramuan / Bahan

- 6 ketul paha ayam
- 1 camca teh garam
- 1 camca teh serbuk lada sulah
- 1 camca besar tairu
- 1 camca besar gula
- 5 camca besar cili boh
- ½ camca teh serbuk lima rempah
- 2.5 sm halia - dikisar lumat
- 1 biji bawang besar - dikisar lumat
- 4 ulas bawang putih - dikisar lumat

Cara-cara

1. Satukan bahan-bahan kisar dan bahan-bahan lain kecuali ayam.
2. Gaul hingga rata.
3. Kemudian gaul pada ayam dan perap beberapa jam baru dibakar hingga masak.



Ayam Bakar Bercili (2)

Ramuan / Bahan

1 kg ayam
Sedikit daun pisang

Bahan yang dikisar:

20 biji cili
4 cm belacan
½ cawan pati santan
Sedikit air asam jawa
2 batang serai
3 cm halia
3 cm lengkuas
Garam dan gula secukup rasa

Bahan renjis:

5 camca besar minyak masak
5 camca besar pati santan
3 camca teh cili kisar