

Edisi 40

Wednesday, 22 January 2014

Tanggal Terbit : 20 Januari 2014 Harga : Rp. 15.000 (Jawa-Bali) Rp. 17.000 (Luar Pulau) **DAFTAR MENU**
Redaksional Kenal Bahan dan Bumbu Reka Menu Kreasi Olahan Roti Masakan Kepiting Krim Sup, Otak Bandeng Isi Roti Tawar, Lasagna Roti tawar, Perkedel Roti Isi Ayam Pedas, Nugget Roti Tawar, Galantin Roti Tawar, Udang Panir Roti Tawar, Babotie Roti. Snack Donat Roti Panggang Isi Telur Puyuh, Lemper Isi Opor, Picnic Roll, Lumpia Roti Isi Pisang, Skotel Roti Tawar, Cakwe Keju Manis, Bitterballen Roti Tawar, Lumpur Klamud Roti Tawar, Burger Roti Tawar, Pis Strawberry Kelapa Muda, Talam Lapis Roti Tawar, Roti Panggang Vla Buah. minuman dan puding Wedang Jahe Roti Tawar, Es Podeng Green Tea Kuah Susu, Es Krim Roti Bakar, Es Roti Hijau Hunkwe, Es Pisang Durian, Es Moka, Puding Roti Karamel, Es Sagu Roti Tawar. Seputar Gizi Keunggulan Gizi Pada Roti Tawar Aneka Tips Renyahnya Kastengels Roti Tawar dan Cantiknya Strawberry Lemonade Bread Dalam Jar File Menu Masakan Snack/Kudapan Minuman dan Puding Dear Pembaca, Roti Tawar merupakan makanan yang dibuat dari tepung terigu yang rasanya tawar dan manis. Dalam proses pembuatannya juga dapat dicampuri dengan bahan lain. Bentuknya yang umum kita ketahui yaitu persegi, berwarna putih, coklat, hijau dan merah muda. Jika diiris bagian tekstur dalamnya kasar. Saat ini roti tawar tidak lagi hanya berwarna putih dan tawar rasanya pada umumnya. Akan tetapi dapat Anda jumpai roti tawar dengan modifikasi warna dan bahan yang lain. Roti tawar biasa disantap sebagai menu makan pagi bersama pelengkapannya, yaitu margarin dan mentega, aneka jenis selai, irisan daging, telur dan bahan makanan lainnya. Karena roti tawar juga merupakan jenis makanan yang mengenyangkan, seringkali dibuat sebagai menu bekal sekolah. Supaya anak-anak tidak bosan dan cita rasa roti akan menjadi lebih kaya, ada berbagai cara mengolah roti tawar, seperti dibuat masakan, snack serta minuman yang disajikan semenarik mungkin. Berikut MenuKu sajikan 28 resep modifikasi olahan roti tawar yang lezat dengan tampilan menarik untuk bekal sekolah, mudah dibuat dan anak-anak pasti menyukainya. Salam Redaksi