

INFOBOGA



Crepes Cake

Beberapa tahun lalu, *crepes cake* sempat muncul memperkenalkan dirinya. Ada yang menyebutnya *mille crepes* (*mille* berarti seribu), berkat bentuknya yang berlapis-lapis. Sayangnya, keunikan dan lezatnya ini belum sempat terekspos maksimal. Kini, serentak di 8 outlet *Pancious Pancake House*, sajian ini kembali dihadirkan. 'Cake' ini terbuat dari *crêpe* khas Prancis yang ditumpuk hingga setebal *cake* pada umumnya (sekitar 20 lembar *crêpe* per *cake*). Tiap lembarnya diolesi *crème pâtissière* atau *custard* dan diberi *topping* es krim. Siap-siap ketagihan, ya!

Jelajah Rasa Italia

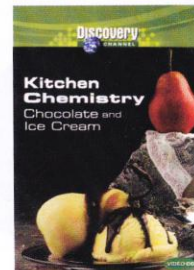
Layaknya seniman, kreativitas seorang *chef* sulit terbandung, apalagi dibatasi pakem tertentu. Makanya, selalu ada ide segar yang dikeluarkan *chef* untuk memperkaya menu di sebuah resto. Seperti yang dilakukan *chef Oriana Tirabassi*, *Chef de Cuisine* Rosso Italian Restaurant, Hotel Shangri La, Jakarta. Tetap dengan cita rasa autentik, sederet kreasi menu baru dilansir untuk para penggemar sajian Italia. Mulai dari *Lobster Spaghetti with Fresh Herbs and Basil Cream* yang aromatik berkat paduan rempah daun, *Chef Oriana Pizza's*, pizza dengan *topping* kopi dan keju *ricotta*, hingga *Amaretti Cookies and Shaved Chocolate*, *macaroon* ala Italia.



Food Court Ramah Lingkungan

Pilihan baru untuk Anda yang hobi jajan. Hadir dengan konsep *eco green*, **Teras Quliner** yang ada di kawasan Apartemen Kalibata City, Jakarta, ini menawarkan kesegaran bersantap yang unik. Setiap sudut berhias barang bekas, seperti botol kaca, gelas plastik, botol plastik, dan potongan kayu yang didaur ulang menjadi elemen interior. Empat puluh dua *tenant*-nya menghadirkan jajanan lezat yang 'ditangkap' dari seluruh wilayah Jakarta. Sebut saja ayam bakar Taliwang, pempek Palembang, masakan Minang, hingga sup kaki kambing Betawi.

VCD



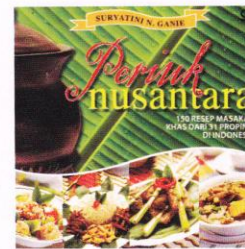
KITCHEN CHEMISTRY CHOCOLATE AND ICE CREAM

Penerbit: Discovery Channel

Harga: Rp29.000 (Toko Buku Gramedia)

Pernah mendengar istilah *molecular gastronomy*? Perpaduan ilmu fisika dan kimia yang mengulas rahasia transformasi pada setiap bahan makanan yang dimasak ini boleh dibilang merupakan disiplin ilmu 'baru'. Lewat video ini, *chef Heston Blumental*, salah satu *chef* terkenal di Inggris yang tertarik menekuni bidang ini, mengungkap proses pembuatan es krim dan cokelat dari sudut *molecular gastronomy*. Ilmu unik ini bahkan bisa menciptakan sajian 'ajaib', seperti kaviar di atas cokelat atau es krim rasa sarden. Unik!

ULAS BUKU



PERIUK NUSANTARA

Penulis: Suryatini N. Ganie

Penerbit: PT Gramedia Pustaka Utama

Harga: Rp105.000

Walaupun telah berpulang, karya **Suryatini N. Ganie**, pakar gastronomi Indonesia, masih bisa dinikmati oleh para pencinta masakan tradisional. Sukses dengan buku 5.000 resep, kini dokumentasi ratusan resep dari 33 provinsi di Indonesia hasil catatannya telah dibukukan. Cerita budaya di balik dapur masing-masing provinsi membuat buku ini lebih dari sekadar buku resep. Menampilkan resep-resep penelusuran beliau, langsung ke seluruh pelosok Nusantara. Koleksi menarik untuk memperkaya khazanah kuliner Anda.