

Masakpedia

@theyanirma | @heyreea | @giovaniari

“Waktu tadi masih dimasak, tumis sayur ini rasanya pas. Kok begitu matang jadi hambar, ya?”

“Hore, akhirnya sukses juga masak daging! Eh, kok bagian dalamnya masih mentah, sih??”

“Asik, beli buku resep baru! Besok masak, ah.” Esoknya,
“Basil? Krim kental? Oregano? Kok bahannya susah didapat sih, mana aku masih pemula, kalau gagal kan sayang...”

“Sebentar lagi lebaran. Coba-coba bikin kue kering buat pacar, ah.” Dua jam kemudian, “Bentuk, bundar sempurna. Warna, menarik. Hiasan meises warna-warni, udah oke. Tapi kok keras?!
Argggh.”

Pernah mengalami salah satu, salah dua, atau bahkan sebagian besar dari rentetan kasus di atas? Berita baiknya, *you're not alone, dear*. Dengan buku ini, kasus-kasus serupa tidak akan terulang lagi. Sebab, ini bukan buku resep biasa. Ini adalah pedoman manual super sederhana yang akan menjadi senjata rahasiamu menjelajahi dapur rumah dan atau kos-kosan.

Motto kami, *be a culinary wonder in less than one hour*.

DAFTAR ISI

Kata Pengantar

@theyanirma	4
@heyreea	5
@giovaniari	6
Tips-tips	9
Tabel Konversi	14
Tabel Substitusi	14
Daftar Bahan Baku	15
Daftar Peralatan Memasak	27
Resep	
Snacks	30
Pasta	40
Homemade Food	44
Beverages & Desserts	75
Cookies, Cakes, Muffins	86
<i>Image Credits</i>	94
Tentang Penulis	100