

# BBQ'an

The Authentic BBQ Catering



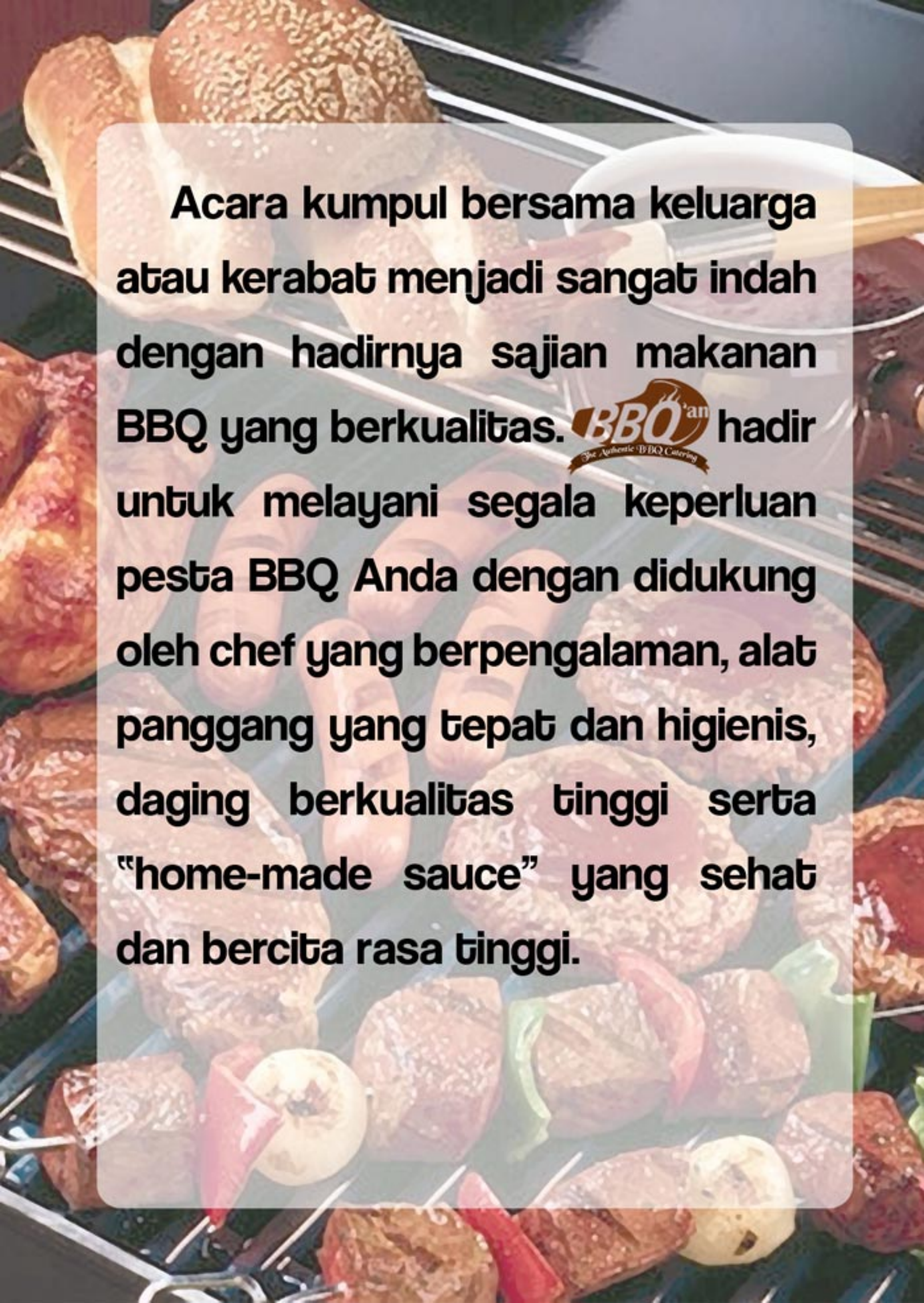
@bbq\_an




+6288801137047

[www.bbqan.com](http://www.bbqan.com)





**Acara kumpul bersama keluarga atau kerabat menjadi sangat indah dengan hadirnya sajian makanan BBQ yang berkualitas.  hadir untuk melayani segala keperluan pesta BBQ Anda dengan didukung oleh chef yang berpengalaman, alat panggang yang tepat dan higienis, daging berkualitas tinggi serta "home-made sauce" yang sehat dan bercita rasa tinggi.**



# Jenis potongan daging untuk memasak steak:



Sirloin, daging sirloin berasal dari bagian belakang sapi, sedikit lebih keras dibanding kan tenderloin namun memiliki kelebihan yaitu dapat dipotong dengan ukuran yang lebih besar dibandingkan tenderloin



Tenderloin, daging tenderloin berasal dari loin yang berada di depan sirloin dan dibelakang tulang rusuk (rib). Daging tenderloin tidak bekerja keras sehingga merupakan bagian dari daging sapi yang paling lembut.



Rib Eye, daging sapi yang berasal dari daging di sekitar tulang rusuk. Steak rib disajikan bersama tulang rusuk nya, namun apabila tidak disajikan bersama tulang rusuknya maka dinamakan rib eye steak.



T -bone, bagian daging ini memiliki tulang yang berbentuk T yang dikelilingi oleh daging di kedua sisi nya. Pada sisi yang daging nya lebih sedikit adalah sisi tenderloin, dan sisi lainnya adalah sisi sirloin.



# Tingkat Kematangan Daging



## BLUE RARE

SEARED ON THE OUTSIDE, COMPLETELY RED THROUGHOUT

Raw : daging mentah, pilihlah daging yang masih segar dan memiliki garis putih (marble) yang banyak.



## RARE

SEARED OUTSIDE AND STILL RED 75% THROUGH THE CENTRE

Rare : hanya matang di bagian permukaan saja, namun bagian dalam masih terlihat kemerahan. Dimasak hanya 1 menit saja setiap sisi dan dibalik hanya satu kali.



## MEDIUM RARE

SEARED OUTSIDE WITH 50% RED CENTRE

Medium Rare : kematangan di bagian permukaan hingga 1/3 bagian atas dan bawah, namun bagian tengah masih terlihat kemerahan. Dimasak 2-3 menit setiap sisi, hingga permukaan daging terlihat kelembabannya.



## MEDIUM

SEARED OUTSIDE, 25% PINK SHOWING INSIDE

Medium : kematangan di hampir 1/2 dari bagian atas dan bawah, dan bagian tengah sudah lebih matang dibandingkan medium rare. Dimasak 3-4 menit setiap sisi, hingga permukaan daging terlihat lembab dan bercair.



## WELL DONE

BROILED UNTIL 100% BROWN

Well : kematangan merata dari permukaan hingga bagian dalam daging. Dimasak 5 menit setiap sisi, hingga permukaan terlihat lembab dan bercair. Daging terasa lebih keras dan kering dibandingkan medium.



Bahan bahan bumbu  
rendaman daging (marinate) :

- BBQ Sauce
- Steak Sauce
- Lada hitam
- Garam
- Kecap Inggris
- Tabasco
- Minyak Wijen
- Bawang putih



### PROSES SEBELUM MASAK:

- Jika daging masih dalam keadaan beku, pindahkan ke chiller dengan suhu 4-5 derajat celcius selama 1 hari sebelum di masak
- Jika daging sudah di chiller, keluarkan daging dengan suhu ruang selama 1 jam sebelum dimasak
- Bubuhkan daging dengan bumbu seperti garam, lada, oregano, daun salam (optional) sebelum dimasak, berikan olive oil di permukaan daging.

### PROSES MASAK:

- Panaskan wajan, griddle atau panggangan sampai benar-benar panas
- Letakkan daging diatas permukaan alat panggang
- Cukup membalikkan daging satu kali saja saat memasak daging agar rasa "juicy" dari daging tetap terasa
- Untuk tingkat kematangan rare cukup 1-2 menit setiap sisi, medium rare 2-3 menit setiap sisi, medium 3-4 menit setiap sisi dan well done 5 menit setiap sisi.

### PROSES SETELAH MASAK:

- Diamkan daging sekitar 5 menit agar struktur dan tekstur daging dapat kembali normal setelah melalui proses masak.
- Didiamkan dengan cara membungkus daging dengan alumunium foil akan lebih baik
- Setelah 5 menit sajikan bersamaan dengan kentang dan sayuran segar ditemani dengan "home-made sauce" yang otentik.





# 100% FRESH & HEALTHY



Kami menjamin sayuran dan kentang pendamping steak yang kami gunakan adalah 100% kentang dan sayuran segar, bebas pengawet dan NON MSG, sehingga kaya nutrisi dan menjadi hidangan yang sehat.

Penyajian kentang dapat dipilih sesuai selera : kentang goreng, kentang rebus ataupun "mashed potato".

Tersedia juga minuman segar untuk melengkapi pesta BBQ anda seperti Ice Lemon Tea, Thai Ice Tea, Green Tea serta pilihan kopi segar dari penjuru nusantara.