PENCOK IKAN PANGGANG
(Rembang)

1. BAHAN

Ikan panggang	½ kg (10 potong)

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Kecap	¼ cangkir
3) Lombok rawit	10 buah
4) Garam	1 sendok teh
5) jeruk nipis	1 buah

3. CARA PEMBUATAN

1) Ikan panggang digoreng atau dikukus.
2) Bumbu dihaluskan, kecap, air jeruk, dicampur dengan bumbu.
3) Ikan disiram dengan bumbu, sambil dipukul-pukul supaya bumbunya meresap.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal

HYPERLINK "..\\ttg_masakan.pdf" KEMBALI KE MENU

Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
Gedung II BPP Teknologi Lantai 6, Jl. M.H. Thamrin 8 Jakarta 10340
Tel. 021 316 9166~69, Fax. 021 316 1952, http://www.ristek.go.id