



Chicken Pop Salted Egg



UNTUK 1 PORSI

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1 Boneless Dada ayam (potong Dadu 3x3cm)	45,000	80	11.0%	3,600	80	11.0%	3,600
2 Garam	11,000	0.2	0.03%	2	0.2	0.0%	2
3 Lada putih bubuk	60,000	0.2	0.03%	12	0.2	0.0%	12
4 Ajinomoto® Chicken Extract Powder Seasoning	60,600		0.00%	-	0.4	0.1%	24
5 Chicken Powder Merk Lain	89,500	0.4	0.05%	36		0.0%	-
Sauce :							
6 Susu bubuk	100,000	10	1.37%	1,000	10	1.4%	1,000
7 Air Panas		60	8.22%	-	60	8.2%	-
8 Cabai rawit merah (slice & buang biji)	40,000	0.8	0.11%	32	0.8	0.1%	32
9 Daun kari (Slice)	56,000	0.4	0.05%	22	0.4	0.1%	22
10 Kuning telur asin	230,000	15	2.05%	3,450	15	2.1%	3,450
11 Margarin	25,000	5	0.68%	125	5	0.7%	125
12 Ajinomoto® Chicken Extract Powder Seasoning	60,600		0.00%	-	2	0.3%	121
13 Chicken Powder Merk Lain	89,500	2	0.27%	179		0.0%	-
14 Krimer Kental Manis	30,000	1	0.14%	30	1	0.1%	30
Campuran Tepung :							
15 Sajiku® Tepung Bumbu serbaguna	22,500	15	2.05%	338	15	2.1%	338
16 Baking Powder	65,000	0.4	0.05%	26	0.4	0.1%	26
17 Tepung Tapioka	21,000	5	0.68%	105	5	0.7%	105
18 Tepung terigu	12,500	15	2.05%	188	15	2.1%	188
19 Air Dingin		200	27.39%	-	200	27.4%	-
Bahan Tambahan :							
20 Minyak Goreng (untuk 3x penggorengan)	22,500	400	54.78%	3,000	400	54.8%	3,000
21 Nasi Putih	20,000	150	20.54%	3,000	150	20.5%	3,000
Total Berat Per Porsi		730.2	100%	11,542	730.2	100%	11,473

Kandungan Nutrisi
(per Porsi)

Energi **929** Kkal Protein **25** Gram Lemak **51** Gram Karbohidrat **92** Gram Serat **1** Gram Natrium **981** Mg

Chicken Pop Salted Egg



Keunggulan Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna

- ✓ *Gurih, Renyah dan tahan lama*
- ✓ *Bumbu lebih meresap hingga ke dalam*



Keunggulan Ajinomoto® Chicken Extract Powder Seasoning

- ✓ *Aroma dan rasa daging ayam kuat (ekstrak ayam 12%)*
- ✓ *Aplikatif untuk semua jenis masakan*

CARA MEMASAK

Marinasi Ayam

1. Potong ayam dadu ukuran 3x3cm
2. Marinasi ayam dengan Garam, Lada Putih bubuk & **AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING** minimal 30 menit

Pembuatan Sauce

3. Tumis daun kari dan slice cabai rawit merah dengan margarin. Aduk rata
4. Masukkan kuning telur asin yang sudah dihaluskan dan ratakan. Masukkan susu bubuk yang sudah dicampurkan dengan air kedalam pan dan aduk rata. Bumbui dengan **AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING** dan krimer kental manis.

Coating & Goreng Ayam

1. Campurkan *Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna*, Baking Powder, Tepung Tapioka dan Tepung terigu
2. Balur ayam kedalam Campuran Tepung - Air dingin - Campuran Tepung dan goreng dengan suhu 180° C selama 5 Menit.
3. Angkat dan tiriskan

Finishing

1. Panaskan pan dengan api sedang. Campurkan ayam kedalam sauce dan aduk rata.
2. Garnish dengan daun kari dan slice rawit merah

JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS

