



# Fried Chicken Plus

No.	Tepung Crispy	Harga (Rp / Kg)	Ajinomoto		
			Gram	%	Harga
1	<b>Sajiku® Tepung Bumbu (900gr)</b>	22,500	374	37.4%	8,415
2	Tepung protein sedang	12,500	383	38.3%	4,788
3	Tepung rendah protein	12,500	192	19.2%	2,400
4	Baking Powder	65,000	28	2.8%	1,820
5	<b>AJINOMOTO® PLUS®</b>	53,000	4	0.4%	212
6	<b>AJINOMOTO® Chicken Powder</b>	60,600	16	1.6%	970
7	STPP	80,000	3	0.3%	240
<b>Total Harga per KG</b>			1000	100.0%	18,844

No.	Bumbu Marinasi	Harga (Rp / Kg)	Ajinomoto		
			Gram	%	Harga
1	Bawang Putih bubuk	100,000	109.5	10.9%	10,945
2	Jinten bubuk	77,000	19.9	2%	1,532
3	Ketumbar bubuk	31,000	44.8	4.5%	1,388
4	garam	11,000	358.2	35.8%	3,940
5	lada putih	65,000	129.4	12.9%	8,408
6	Susu Bubuk Full Cream	82,500	5.0	0.5%	410
7	Cabai bubuk	65,000	5.0	0.5%	323
8	<b>AJINOMOTO® PLUS®</b>	<b>53,000</b>	<b>99.5</b>	<b>10%</b>	<b>5,274</b>
9	<b>Ajinomoto® chicken Powder</b>	<b>60,600</b>	<b>228.9</b>	<b>23%</b>	<b>13,869</b>
<b>Total</b>			1,000	100%	<b>46,090</b>

No.	Resep Utuh	Harga (Rp / Kg)	Ajinomoto		
			Gram	%	Harga
<b>Bahan utama:</b>					
1	Ayam	40,000	1000	96.6%	40,000
2	Bumbu Marinasi	46,090	25	2.4%	1,152
<b>Larutan Nikuplus</b>					
3	<b>Nikuplus</b>	<b>100,000</b>	<b>10</b>	<b>1.0%</b>	<b>1,000</b>
4	Air Es		150	14.5%	-
<b>Total Harga</b>			1035	100%	42,152

No.	Resep Utuh	Harga (Rp / Kg)	Ajinomoto		
			Gram	%	Harga
<b>Bahan utama:</b>					
1	Ayam marinasi	42,152	1000	33.3%	42,152
2	Tepung Coating	18,844	1000	33.3%	18,844
3	Air Es		1000	33.3%	-
<b>Total Harga Per Kg (8pcs)</b>			3000	100%	60,996
<b>Total Harga Per pcs</b>					7,625

Eat Well. Live Well.

**Aj**  
AJINOMOTO



# Fried Chicken Plus

## CARA MASAK

### Tepung Coating

Campurkan semua bahan dan aduk rata

### Bumbu Marinasi

Campurkan semua bahan dan aduk rata

### Fried Chicken

1. Marinasi ayam selama 30 menit dengan bumbu marinasi, dan larutan Nikuplus
2. Balur ayam dengan Tepung Coating - Air Es - Tepung Coating dan aduk selama 3 menit (jangan di tekan-tekan)
3. Siapkan deep fryer dan goreng ayam dengan suhu 140° - 150° C selama 12 - 15 menit.
4. Setelah berwarna kuning keemasan. Angkat dan tiriskan.



Scan QR untuk melihat Website

### Keunggulan AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING :

1. Aroma dan Rasa Daging Ayam Kuat.
2. Dapat digunakan untuk Semua Jenis Masakan
3. Terbuat dari Ekstrak Daging Ayam 12%.

