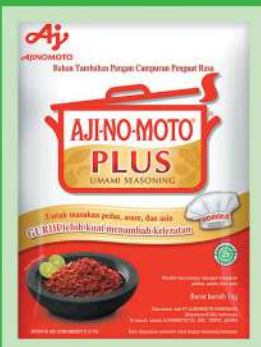


JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS



Keunggulan
AJINOMOTO PLUS®



- ✓ Dapat mengurangi konsumsi natrium pada masakan dengan kelezatan yang sama
- ✓ Penggunaan lebih Hemat (1/4 dari MSG biasa)

Keunggulan
SAORI® SAUS TIRAM



- ✓ Terbuat dari ekstrak tiram asli
- ✓ Cocok untuk menu pangangan (dapat meningkatkan aroma pada menu pangangan)

CARA MEMASAK

Bumbu Halus

- 1 Haluskan bahan bumbu halus dengan 50gr minyak dan sedikit air (hingga tekstur bumbu halus)
- 2 Tumis bawang merah yang sudah diiris dengan minyak goreng hingga kecoklatan lalu masukkan sereh, daun salam, dan daun jeruk yang sudah digeprek. Tumis hingga wangi
- 3 Masukkan bumbu halus dan matangkan bumbu hingga tidak berbau langu (tips: masukkan sedikit air jika dirasa kering namun bumbu masih belum masak)
- 4 Jika bumbu sudah matang, masukkan gula merah dan masak hingga tercampur rata.
- 5 Masukkan air asam jawa dan matikan kompor lalu aduk hingga tercampur rata.

Bumbu Bakaran

- 1 Campurkan margarine, kecap manis, dan **SAORI® SAUS TIRAM**

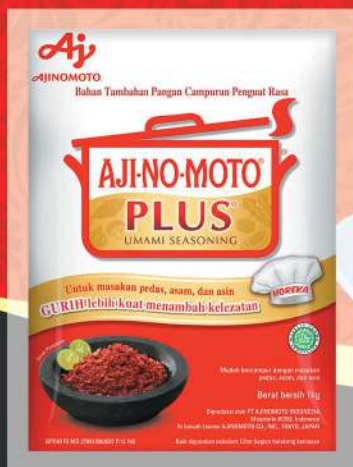
Bumbu Bakar Jimbaran :

- 1 Campurkan bumbu merah Jimbaran, garam dan **AJINOMOTO PLUS®**

Ikan Bakar Jimbaran:

- 1 Oleskan ikan dengan bumbu bakaran di semua sisinya.
- 2 Bakar ikan hingga matang.
- 3 Oleskan sedikit demi sedikit bumbu bakaran yang tersisa saat dibakar.
- 4 Jika ikan sudah terlihat matang, oleskan bumbu bakar jimbaran pada semua sisi ikan.
- 5 Bakar bumbu hingga sedikit berubah warna.
- 6 Peras jeruk limo di atas ikan yang sudah dibakar.

Ikan Bakar Jimbaran



UNTUK 1 PORSI

RESEP UTUH	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			Bijak Garam		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1 Ikan	60,000	250	68%	15,000	250	68%	15,000
2 Jeruk Limo	30,000	7.5	2.0%	225	7.5	2.0%	225
Bumbu Bakaran :							
3 Margarine	35,000	15	4.1%	525	15	4.1%	525
4 Kecap Manis (1.6kg)	48,500	7.5	2.0%	227	7.5	2.0%	227
5 SAORI® SAUS TIRAM	45,500	7.5	2.0%	341	7.5	2.0%	341
Bumbu Bakar Jimbaran							
6 Bumbu Merah Jimbaran	44,848	78.82	21.4%	3,535	78.82	21.4%	3,535
7 Garam	14,000	1.18	0.3%	17	0.83	0.2%	12
8 AJINOMOTO PLUS®	48,500		0.0%	-	0.35	0.1%	17
Total Harga		367.5	100.0%	19,870	367.5	100.0%	19,882

BUMBU MERAH JIMBARAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)
Bumbu Halus				
1 Bawang Putih	30,000	60	10.6%	1,800
2 Bawang Merah	35,000	105	18.5%	3,675
3 Cabe Keriting Merah	65,000	110	19.4%	7,150
4 Lengkuas	12,000	18.5	3.3%	222
5 Kemiri	38,000	20	3.5%	760
6 Ketumbar	30,000	10	1.8%	300
7 Jintan	65,000	0.5	0.1%	33
Bumbu Tumis				
8 Bawang Merah (slice)	35,000	45	7.9%	1,575
9 Serih	15,000	20	3.5%	300
10 Daun Salam	15,000	1.8	0.3%	27
11 Daun Jeruk	23,000	1.5	0.3%	35
12 Asam Jawa	25,000	30	5.3%	750
13 Gula Merah	19,000	45	7.9%	855
14 Minyak Goreng	14,000	100	17.6%	1,400
Total Harga Per Resep		567.3	100.0%	18,881
Berat Bersih		421	74.2%	18,881
Total Harga Per Kg				44,848



SCAN QR
UNTUK LIHAT VIDEO

Kandungan Nutrisi
(per Porsi)

Energi **528** kkal Protein **57.1** gr Lemak **24.6** gr Karbohidrat **20.1** gr Serat **2.5** gr Natrium **1102** mg

MV71