

Eat Well, Live Well.



# Yakiniku Steak Roll



UNTUK 1 PORSI

RESEP UTUH	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJINOMOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
<b>Bahan Utama :</b>							
1 Daging Sapi	140,000	80	35%	11,200	80	35%	11,200
2 <b>NIKOPUS</b>	100,000	0	0%	-	1.2	1%	120
3 Wortel	12,000	6	2.7%	72	6	2.6%	72
4 Buncis	34,000	12	5.3%	408	12	5.3%	408
5 Bawang Bombay	16,000	6	2.7%	96	6	2.6%	96
6 Jagung Muda	36,500	14	6.2%	511	14	6.2%	511
<b>Saus Marinasi :</b>							
7 <b>SAORI® SAUS TERIYAKI</b>	49,500		0.0%	-	20	8.8%	990
8 Saus Teriyaki Merk Lain	55,000	20	8.8%	1,100		0.0%	-
9 Kecap Manis	30,400	10	4.4%	304	10	4.4%	304
10 Saus Tomat	15,000	10	4.4%	150	10	4.4%	150
11 Minyak Wijen	171,000	0.5	0.2%	86	0.5	0.2%	86
12 Bawang Bombay	16,000	10	4.4%	160	10	4.4%	160
13 Apel	33,200	10	4.4%	332	10	4.4%	332
14 Pear	38,000	10	4.4%	380	10	4.4%	380
15 Air	-	25	11.1%	-	25	11.0%	-
16 <b>AJINOMOTO</b>	46,500	0.5	0.2%	23	0.5	0.2%	23
<b>Bahan Tambahan :</b>							
17 Minyak Goreng	24,000	10	4.4%	240	10	4.4%	240
18 Tusuk Gigi (500pcs)	12,000	2	0.9%	48	2	0.9%	48
<b>Total Harga</b>		<b>226</b>	<b>100%</b>	<b>15,110</b>	<b>227.2</b>	<b>100%</b>	<b>15,120</b>



SCAN QR  
UNTUK LIHAT VIDEO

**Kandungan Nutrisi**  
(per Porsi)

Energi **405** kkal    Protein **21** gr    Lemak **25** gr    Karbohidrat **22** gr    Serat **2** gr    Natrium **1220** mg

MV70

# Yakiniku Steak Roll

JUST SCAN TO  
DISCOVER OUR PRODUCTS



## Keunggulan **AJINO-MOTO**



- ✓ Memberikan rasa Umami pada masakan
- ✓ Terbuat dari tetes tebu pilihan

## Keunggulan **SAORI® SAUS TERIYAKI**



- ✓ Memiliki aroma jaje yang sedap
- ✓ Dapat membantu menghilangkan aroma amis

## CARA MEMASAK

1. Slice daging dengan menggunakan slicer ± 40gr. Marinasi dengan **NIKOPLUS** pada daging yang telah dirilis.
2. Rebus buncis selama 4 menit dan jagung muda selama 2 menit.
3. Campurkan bahan saus marinasi, aduk rata.
4. Marinasi daging yang sudah dipipihkan selama minimal 2 jam.
5. Setelah proses marinasi, gulung daging dengan buncis, wortel, bawang bombay, dan jagung muda. Tusuk dengan tusuk gigi agar bentuk daging tidak berubah.
6. Panggang daging di atas griller hingga matang, sembari diolesi saus marinasi.
7. Jika daging sudah matang, olesi sekali lagi dengan saus marinasi agar tidak kering.
8. Lepaskan tusuk gigi dan sajikan.