



BAKSO GORENG



No.	Bahan-Bahan	Harga (Rp / Kg)	Proposal 1			Proposal 2			Keterangan
			Gram	%	Harga	Gram	%	Harga	
Bahan utama:									
1	Paha Ayam	44,000	360	41%	15,840	360	41%	15,840	
2	Kulit Ayam	36,000	70	8%	2,520	70	8%	2,520	
3	Bawang Merah	55,000	40	5%	2,200	40	5%	2,200	Sliced
4	Ebi	95,000	30	3%	2,850	30	3%	2,850	
5	Minyak Goreng	24,000	45	5%	1,080	45	5%	1,080	
6	Bawang Putih	32,000	25	3%	800	25	3%	800	Chopped Chopped
7	Bawang Daun	26,000		0%	-	10	1%	260	
8	Telur	30,000	50	6%	1,500	50	6%	1,500	
9	Merica Putih	90,000	1	0%	90	1	0%	90	
10	Garam	11,000	4.5	1%	50	4.5	1%	50	
11	MASAKO® Ayam	30,300	4.5	1%	136	4.5	1%	136	
12	AJINOMOTO® Plus®	48,500	2.5	0%	121	2.5	0%	121	
13	Gula	12,500	4	0%	50	4	0%	50	
14	Baking Powder	60,000	10	1%	600	10	1%	600	
15	Kecap Ikan	45,600	5.5	1%	251	5.5	1%	251	
16	Minyak Wijen	170,900	2.5	0%	427	2.5	0%	427	
17	Tepung Tapioka	15,000	103	12%	1,545	103	12%	1,545	
18	Tepung Terigu	12,500	24	3%	300	24	3%	300	
19	Tepung Beras	12,000	24	3%	288	24	3%	288	
20	Air Es		70	8%	-	70	8%	-	
Total Harga Per Adonan			875.5	100%	30,648	885.5	100%	30,908	
Total Harga Per Pcs			40	5%	1,400	40	5%	1,396	



Keunggulan **Masako** Onging Rempah

- ✓ Rasa Kaldu dan Rempah yang Kuat
- ✓ Mengandung ekstrak ayam 1.03%
- ✓ Cocok untuk semua jenis menu
- ✓ Ekonomis



BAKSO GORENG

Metode Masak:

1. Rendam ebi dengan air panas selama ± 30 menit.
2. Masak kulit ayam dengan 2 sendok air di dalam teflon hingga mengeluarkan minyak dan air menguap.
3. Masukkan minyak goreng dan panaskan sebentar lalu masukkan bawang merah hingga sedikit berubah warna dan masukkan ebi, masak bawang hingga menjadi bawang goreng. Sisihkan minyak dan bahan yang digoreng.
4. Siapkan food processor, masukkan paha ayam dan blender hingga halus. Tambahkan bahan yang sudah digoreng dan minyaknya lalu blend lagi hingga halus.
5. Masukkan bawang putih, bawang daun, garam, merica putih, MASAKO® Ayam, AJINOMOTO® PLUS®, gula, dan baking powder lalu blender hingga tercampur rata.
6. Masukkan kecap ikan, minyak wijen, telur dan air es sedikit demi sedikit saat blender masih menyala agar tercampur rata. Pindahkan adonan daging ke dalam bowl.
7. Campurkan tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras dalam bowl terpisah hingga merata. Lalu, campurkan adonan tepung ke dalam adonan daging sedikit demi sedikit hingga tercampur rata. Simpan ke dalam chiller agar adonan menge-set minimal 30 menit.
8. Panaskan minyak (100°C) lalu masukan adonan dan goreng selama ± 10 menit. Pada saat digoreng seringkali dibalik agar matang merata. Setelah 10 menit, panaskan api dan goreng selama ± 5 menit untuk mendapatkan warna dan crispiness. Sajikan selagi hangat.



Scan QR untuk melihat Website

Bijak Garam