

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO



## Korean Twist Chicken Pop

### CHICKEN POP

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP)	GR	%	HARGA (RP)
1. Dada Ayam	43.000	400,0	31,8%	17.200	400,0	31,8%	17.200
2. Minyak Goreng	17.000	500,0	39,8%	8.500	500,0	39,8%	8.500
<b>Bumbu Marinasi :</b>							
1. Bawang Putih, bubuk	70.000	5,0	0,4%	350	5,0	0,4%	350
2. Telur	26.000	30,0	2,4%	780	30,0	2,4%	780
3. Lada Hitam, bubuk	55.000	1,0	0,1%	55	1,0	0,1%	55
4. Paprika, bubuk	115.000	1,0	0,1%	115	1,0	0,1%	115
5. Garam	10.000	6,5	0,5%	65	4,5	0,4%	45
6. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000				2,0	0,2%	90
<b>Tepung Coating :</b>							
1. Tp. Terigu Protein Rendah	10.900	200,0	15,9%	2.180	200,0	15,9%	2.180
2. Tp. Tapioka	15.500	75,0	6,0%	1.163	75,0	6,0%	1.163
3. Baking Powder	52.750	7,0	0,6%	369	7,0	0,6%	369
4. AJINOMOTO Chicken Extract Powder	58.000	13,0	1,0%	754	13,0	1,0%	754
5. Bubuk kari	65.000	1,0	0,1%	65	1,0	0,1%	65
6. Lada Hitam, bubuk	55.000	1,0	0,1%	55	1,0	0,1%	55
7. Paprika, bubuk	115.000	0,5	0,0%	58	0,5	0,0%	58
8. Garam	10.000	3,0	0,2%	30	2,1	0,2%	21
9. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000				0,9	0,1%	41
<b>Garnish</b>							
1. Daun Selada	18.400	10,0	0,8%	184	10,0	0,8%	184
2. Wijen	38.000	3,0	0,2%	114	3,0	0,2%	114
Total Bahan		1.257,0	100%	32.036	1.257,0	100%	32.141
Total Berat Bersih Bahan		757,0			757,0		
Total Harga / 4 Porsi @190gr		Rp.		8.009 Rp.			8.034

### SPICY HOT KOREAN SAUCE

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP)	GR	%	HARGA (RP)
1. Gula Pasir	12.170	15,0	15,3%	183	15,0	15,3%	183
2. Cabai Merah, bubuk	25.000	20,0	20,4%	500	20,0	20,4%	500
3. Bawang Putih, bubuk	70.000	7,0	7,1%	490	7,0	7,1%	490
4. Bawang Putih	32.000	15,0	15,3%	480	15,0	15,3%	480
5. Lada Putih, bubuk	85.000	5,0	5,1%	425	5,0	5,1%	425
6. Paprika, bubuk	115.000	7,0	7,1%	805	7,0	7,1%	805
7. Vinegar	54.000	7,0	7,1%	400	7,0	7,1%	400
8. Soy Sauce	60.000	20,0	20,4%	600	20,0	20,4%	600
9. Garam	10.000	2,0	2,0%	20	1,4	1,4%	14
10. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000				0,6	0,6%	27
Total		98,0	100%	3.902	98,0	100%	3.923
Total Harga / 4 Porsi @24gr		Rp.		976 Rp.			981



Eat Well, Live Well.

**Aj**  
AJINOMOTO



# Korean Twist Chicken Pop

## CARA MASAK

### CHICKEN POP

1. Potong dada ayam sesuai dengan ukuran yang diinginkan, campurkan dengan bumbu marinasi.
2. Remas perlahan permukaan daging agar bumbu meresap. Diamkan selama 30 menit di dalam lemari pendingin.
3. Untuk pembuatan tepung breeding (coating crispy), campur semua bahan tepung dengan menggunakan balloon whisk hingga tercampur merata, sisihkan.
4. Siapkan wajan "deep fryer", Tambahkan minyak goreng sesuai ketinggian wajan dan panaskan hingga suhunya 160°C.
5. Sambil menunggu minyak mencapai suhunya, gulingkan potongan ayam pada bahan tepung coating sambil diremas selama 1 menit. Angkat dan tiriskan hingga tepung tidak terlalu tebal.
6. Goreng selama 7 menit hingga matang atau berwarna kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.

### SPICY HOT KOREAN SAUCE

1. Campur seluruh bahan pada sauce pan.
2. Masak pada api sedang selama 5-7 menit hingga bahan saus larut lalu aduk saus hingga tercampur merata, biarkan hingga simmer kemudian matikan api.

### CARA PENYAJIAN

1. Siapkan mangkuk, campur chicken pop yang sudah digoreng dan spicy hot Korean sauce dengan rubber spatula, aduk hingga merata. Sajikan pada piring saji.

