

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Gyudon with Sambal Matah

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Nasi Putih	13.000	120	36,0%	1.560	120	36,1%	1.560
2. Sirloin Beef (iris tipis)	120.000	85	25,5%	10.200	85	25,6%	10.200
3. Bawang Bombay (iris tipis)	17.000	20	6,0%	340	20	6,0%	340
4. Bawang Putih (cincang)	30.000	5	1,5%	150	5	1,5%	150
5. SAORI® Saus Teriyaki	54.000	-	-	-	10	3,0%	540
6. Saus Teriyaki Merk Lain	67.500	10	3,0%	675	-	-	-
7. Minyak Goreng	29.000	10	3,0%	145	10	3,0%	145
8. Air	-	50	15%	-	50	15%	-
Sambal Matah :							
9. Daun jeruk (iris)	4.500	1	0,3%	45	1	0,3%	45
10. Sereh (iris)	15.000	5	1,5%	75	5	1,5%	75
11. Cabai Rawit Merah (iris)	106.500	8	2,4%	852	8	2,4%	852
12. Bawang Merah (iris)	33.000	5	1,5%	165	5	1,5%	165
13. Jeruk Limo	20.000	2	0,6%	40	2	0,6%	40
14. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	-	-	0,33	0,1%	15
15. MSG Merk Lain	33.500	1	0,3%	34	-	-	-
16. Garam	14.000	1	0,3%	14	0,7	0,2%	10
17. Minyak Goreng	29.000	10	3%	145	10	3%	145
Total Harga Per Porsi		333	100%	14.440	332	100%	14.282

CARA MASAK

Sambal Matah

1. Iris tipis semua bahan sambal matah
2. Panaskan minyak, campurkan dengan bahan-bahan sambal matah, garam dan AJI-NO-MOTO® PLUS®, aduk rata. Tambahkan Perasan jeruk limo.

Gyudon Matah

1. Tumis Bawang Bombay dan Bawang putih, masukkan daging sapi, saus teriyaki dan air. Masak hingga air surut. Sisihkan
2. Susun nasi pada mangkok, isi topping dengan gyudon dan sambal matah

