

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

## Beef Bulgogi Donburi

### NAMA BAHAN

HARGA  
SATUAN  
(RP./KG)

### STANDARD

GR

%

HARGA (RP.)

### AJI-NO-MOTO PROPOSAL

GR

%

HARGA (RP.)

#### Bahan Utama :

|                               |         |     |     |        |     |     |        |
|-------------------------------|---------|-----|-----|--------|-----|-----|--------|
| 1. Nasi Putih                 | 13.000  | 100 | 34% | 1.300  | 100 | 34% | 1.300  |
| 2. Sirloin Beef (iris tipis)  | 120.000 | 85  | 29% | 10.200 | 85  | 29% | 10.200 |
| 3. Wortel (iris julienne)     | 18.000  | 10  | 3%  | 180    | 10  | 3%  | 180    |
| 4. Bawang Bombay (iris tipis) | 17.000  | 10  | 3%  | 170    | 10  | 3%  | 170    |
| 5. Minyak goreng              | 29.000  | 10  | 3%  | 145    | 10  | 3%  | 145    |

#### Bahan Marinasi :

|                           |        |    |    |       |    |    |       |
|---------------------------|--------|----|----|-------|----|----|-------|
| 6. Bawang Putih (cincang) | 30.000 | 12 | 4% | 360   | 12 | 4% | 360   |
| 7. Lada Hitam             | 99.000 | 4  | 1% | 396   | 4  | 1% | 396   |
| 8. Gula Merah             | 15.000 | 4  | 1% | 60    | 4  | 1% | 60    |
| 9. Minyak Wijen           | 48.000 | 10 | 3% | 2.319 | 10 | 3% | 2.319 |
| 10. Madu                  | 73.000 | 6  | 2% | 438   | 6  | 2% | 438   |

|                             |        |    |    |       |    |    |     |
|-----------------------------|--------|----|----|-------|----|----|-----|
| 11. SAORI® Saus Teriyaki    | 54.000 | -  | -  | -     | 15 | 5% | 810 |
| 12. Saus Teriyaki merk lain | 67.500 | 15 | 5% | 1.013 | -  | -  | -   |

#### Bahan Tambahan :

|                           |        |    |      |     |    |      |     |
|---------------------------|--------|----|------|-----|----|------|-----|
| 13. Zucchini (iris tipis) | 17.900 | 10 | 3%   | 179 | 10 | 3%   | 179 |
| 14. Kimchi                | 56.000 | 15 | 5%   | 840 | 15 | 5%   | 840 |
| 15. Biji Wijen            | 38.000 | 1  | 0,3% | 38  | 1  | 0,3% | 38  |

Total Harga Per Porsi

292

100%

16.337

292

100%

16.135

## CARA MASAK

1. Pertama-tama masak nasi terlebih dahulu sebelum menyiapkan daging.
2. Campurkan bahan marinasi dengan sirloin beef hingga merata.
3. Panaskan pan, tumis bawang bombay dan wortel, kemudian tambahkan daging ke pan dan tumis sebentar lalu masukkan saus sisa marinasi dan masak sampai daging empuk.
4. Sajikan Daging di atas nasi, hias dengan kimchi, zucchini, dan biji wijen.