

Eat Well, Live Well.

Aji
AJI-NOMOTO



Taiwanese Chicken Cutlet

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1 Dada Ayam (Tanpa Tulang)	60.000	102	20,6%	6.120	102	21%	6.120
2 Bawang Putih (cincang)	30.000	10	2,0%	300	10	2,0%	300
3 Air	-	200	40,4%	-	200	40,8%	-
4 Lada Putih Bubuk	55.000	3	0,6%	165	3	0,6%	165
5 AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	0,0%	-	3	0,6%	135
6 MSG merk lain	33.500	8	1,6%	268	-	0,0%	-
7 Garam	14.000	1	0,2%	14	1	0,2%	14
Bahan Coating :							
8 Tepung Bumbu merk lain (850gr)	20.000	90	18,2%	2.118	-	0,0%	-
9 SAJIKU® Tepung Bumbu (900gr)	21.000	-	0,0%	-	90	18,3%	2.100
10 Tepung Tapioka Kasar	34.400	25	5,0%	860	25	5,1%	860
11 Telur	24.000	50	10,1%	1.200	50	10,2%	1.200
Bumbu Taburan :							
12 Bawang Putih Bubuk	25.000	0,5	0,1%	96	0,5	0,1%	96
13 Cabe Bubuk	50.000	2	0,4%	100	2	0,4%	100
14 Lada Hitam Bubuk	20.000	1,5	0,3%	361	1,5	0,3%	361
15 Lada Putih Bubuk	55.000	2	0,4%	110	2	0,4%	110
16 Ngo Hiong Bubuk	17.900	0,5	0,1%	179	0,5	0,1%	179
Total Harga Per Porsi		495,5	100,0%	11.891	490,5	100,0%	11.741

CARA MASAK

1. Siapkan dada ayam, potong melebar dari samping (butterfly cut) pada bagian tengah dan jangan sampai putus lalu memarkan hingga pipih.
2. Siapkan air marinasi dengan campuran air, bawang putih cincang, garam, AJI-NO-MOTO® PLUS®, dan lada bubuk.
3. Letakkan ayam dalam air marinasi dan diamkan selama 2 jam.
4. Campurkan Tepung Bumbu dan Tepung Tapioka Kasar.
5. Kocok Telur sampai rata.
6. Balurkan dada ayam dengan campuran tepung lalu celupkan ke telur dan balur lagi dengan tepung.
7. Goreng pada suhu 170°C selama 7 menit atau sampai golden brown.
8. Campurkan Bumbu Taburan dan taburi di atas ayam.
9. Taiwanese Chicken Cutlet siap disajikan.