

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Tumis Daging Kacang Panjang

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Daging Giling	120.000	100	35,7%	12.000	100	36%	12.000
2. Kacang Panjang (potong 4cm)	18.000	60	21,4%	1.080	60	21,4%	1.080
Bumbu Merah :							
3. Bawang Merah	33.000	50	17,9%	1.650	50	17,9%	1.650
4. Bawang Putih	30.000	20	7,1%	600	20	7,1%	600
5. Cabe Keriting Merah	55.000	30	10,7%	1.650	30	10,7%	1.650
6. Kemiri	8.000	5	1,8%	400	5	1,8%	400
7. Ketumbar	26.000	2	0,7%	52	2	0,7%	52
8. Lada Putih	55.000	0,25	0,1%	14	0,25	0,1%	14
9. MASAKO® Rasa Sapi	28.000	-	0,0%	-	2,5	0,9%	70
10. Kaldu Bubuk merk lain	38.000	2,5	0,9%	95	-	0,0%	-
11. Minyak Goreng	29.000	10	3,6%	290	10	3,6%	290
Total Harga Per Porsi		279,75	100,0%	17.831	279,75	100,0%	17.806

CARA MASAK

1. Potong Kacang Panjang sebesar 4 cm.
2. Blender bahan bumbu merah hingga halus.
3. Rebus kacang panjang sebentar (1 menit).
4. Tumis bumbu merah hingga berubah warna.
5. Masukkan daging giling ke dalam bumbu merah, masak hingga matang.
6. Masukkan kacang panjang dan tumis sebentar.
7. Bumbui dengan MASAKO® Rasa Sapi.

