

Eat Well, Live Well.

**Aj**  
AJINOMOTO



## Sup Ikan Segar

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
<b>Bahan Utama :</b>							
1. Ikan Kakap (potong ± 2cmx2cm)	32.500	500	32%	16.250	500	32%	16.250
2. Wortel (parut)	18.000	10	0,6%	180	10	0,6%	180
3. Bawang Bombay (cincang)	17.000	40	2,5%	680	40	2,5%	680
4. Seledri (iris tipis)	30.000	10	0,6%	300	10	0,6%	300
5. Asam jawa (larutkan dengan air)	24.750	2	0,1%	50	2	0,1%	50
6. Garam	14.000	5	0,3%	70	5	0,3%	70
7. Merica	55.000	3	0,2%	165	3	0,2%	165
8. Air	-	1000	63,3%	-	1000	63,3%	-
<b>Bumbu :</b>							
9. Masako® Rasa Ayam	28.000	10	0,0%	-	10	0,6%	280
10. Kalduspecial merk lain	39.000	10	0,6%	390	-	0,0%	-
<b>Total Harga Per Porsi</b>		<b>1580</b>	<b>100%</b>	<b>18.085</b>	<b>1580</b>	<b>100%</b>	<b>17,975</b>

### CARA MASAK

1. Fillet ikan kakap, buat kalduspecial ikan menggunakan tulang ikan selama 1 jam .
2. Potong ikan dalam bentuk dadu.
3. Siapkan wortel dengan diserut, cincang bawang bombay, seledri yang diiris tipis
4. Cairkan asam jawa dengan air panas.
5. Buang tulang ikan ketika sudah menjadi kalduspecial.
6. Masukkan wortel, bawang bombay, seledri dan potongan ikan.
7. Masak sekitar 30 menit sampai ikan matang dan sayurannya harum.
8. Bumbui dengan asam jawa, merica, dan Masako® Rasa Ayam.
9. Sup siap dihidangkan.