

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Bola Bola Semur Daging

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Daging Sapi giling	120.000	100	18,2%	12.000	100	18%	12.000
2. Bawang Bombay (cincang)	17.000	50	9,1%	850	50	9,1%	850
3. Bawang putih (cincang)	30.000	10	1,8%	300	10	1,8%	300
4. Tepung Roti Panir	14.500	6	1,1%	87	6	1,1%	87
5. Telur	24.000	65	11,8%	1.560	65	11,9%	1.560
6. Merica	55.000	0,25	0,0%	14	0,25	0,0%	14
7. Masako® Rasa Sapi	28.000	0	0,0%	-	3	0,5%	84,00
8. Kaldu Bubuk merk lain	39.000	3	0,5%	117		0,0%	-
Bahan Saus :							
9. Bawang Merah (haluskan)	33.000	20	3,6%	660	20	3,6%	660
10. Bawang putih (haluskan)	30.000	10	1,8%	300	10	1,8%	300
11. Kemiri (haluskan)	8.000	5	0,9%	400	5	0,9%	400
12. Merica (haluskan)	55.000	0,25	0,0%	15	0,25	0,0%	14
13. Ketumbar (haluskan)	26.000	0,5	0,1%	13	0,5	0,1%	13
14. Kunyit (haluskan)	9.800	5	0,9%	49	5	0,9%	49
15. Minyak goreng	29.000	10	1,8%	145	10	1,8%	145
16. Air		200	36,4%	-	200	36,5%	-
17. Gula merah	15.000	30	5,5%	450	30	5,5%	450
18. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	0	0,0%	-	0,83	0,2%	37
19. MSG merk lain	33.500	2,5	0,5%	84		0,0%	-
20. Santan	35.000	30	5,5%	1.050	30,0	5,5%	1.050
21. Garam	14.000	2,5	0,5%	35	2,5	0,5%	35
Total Harga Per Porsi		550	100,0%	18.129	548,33	100,0%	18.048

CARA MASAK

1. Campurkan Daging giling, Bawang Bombay & bawang putih yang telah dicincang, tepung roti, telur, merica dan masako sapi. Lalu bulatkan adonan bola bola menjadi beberapa buah dan simpan di lemari pendingin.
2. Sangrai kemiri dan haluskan bahan No. 9 - 14 beserta gula merah, lalu masak hingga matang, masukan air dan bumbu dengan AJI-NO-MOTO® PLUS®, masukan santan dan sisihkan.
3. Masak daging dengan sedikit minyak hingga kecoklatan lalu pindahkan ke dalam bumbu semur.
4. Masak hingga daging matang dan kuah semur menyusut dan mengental.