

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO



# Martabak Daging Creamy

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Tepung terigu							
1. Tepung Terigu	10.000	100	16,6%	1.000	100	17%	1.000
2. <b>AJI-NO-MOTO® PLUS®</b>	<b>45.000</b>		<b>0,0%</b>	-	<b>1</b>	<b>0,2%</b>	<b>45</b>
3. MSG merk lain	33.500	3	0,5%	101		0,0%	-
4. Minyak Goreng	29.000	30	5,0%	435	30	5,2%	435
5. Garam	14.000	1,5	0,2%	21	1,5	0,3%	21
6. Air		140	23,2%	-	140	24,1%	-
<b>Isian Martabak :</b>							
7. Daging Sapi giling	120.000	100	16,6%	12.000	100	17,2%	12.000
8. Bawang merah (iris)	33.000	30	5,0%	990	30	5,2%	990
9. Bawang putih (iris)	30.000	15	2,5%	450	15	2,6%	450
10. Daun Bawang (iris)	24.000	40	6,6%	960	40	6,9%	960
11. Cabe Merah (iris miring)	90.000	5	0,8%	450	5	0,9%	450
12. <b>Mayumi®</b>	<b>55.000</b>		<b>0,0%</b>	-	<b>40</b>	<b>6,9%</b>	<b>2.200</b>
13. Mayonaise merk lain	27.500	60	10,0%	1.650		0,0%	-
14. Merica	55.000	3	0,5%	165	3	0,5%	165
15. Garam	14.000	5	0,8%	35	5	0,9%	35
16. Minyak Goreng	29.000	15	2,5%	435	15	2,6%	435
17. Telur	24.000	55,0	9,1%	1.320	55	9,5%	1.320
<b>Total harga per porsi</b>		<b>602,5</b>	<b>100,0%</b>	<b>20.012</b>	<b>580,5</b>	<b>100,0%</b>	<b>20.506</b>

## CARA MASAK

1. Campurkan dan aduk Tepung terigu, AJI-NO-MOTO® PLUS®, garam, air dan minyak, uleni adonan hingga kalis. Dan bagi adonan menjadi beberapa bagian lalu lumuri dengan minyak goreng, dan diamankan kurang lebih 2 jam.
2. Panaskan minyak. Tumis irisan bawang merah, bawang putih, cabai merah hingga harum, lalu masukan daging cincang dan tumis hingga matang.
3. Kocok lepas telur ayam lalu masukan Mayumi®, dan tumisan daging, dan daun bawang kocok hingga rata.
4. Ratakan adonan pada Wajan/teflon, panaskan wajan/teflon dengan api kecil. Lalu masukan isian daging. Tunggu hingga adonan setengah matang lalu lipat seperti amplop, bisa di balik setelah adonan agak matang, lalu balik sesekali hingga adonan martabak berubah warna kecoklatan dan crispy.