

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Nasi Ayam Rempah Briyani

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Ayam Potong	34.000	300	31,8%	10.200	300	32%	10.200
2. Beras Basmati	26.500	150	15,9%	3.975	150	15,9%	3.975
Bahan Marinasi :							
3. Kari Bubuk	5.800	10	1,1%	2.320	10	1,1%	2.320
4. Paprika Bubuk	60.000	5	0,5%	300	5	0,5%	300
5. Garam Masala	22.600	5	0,5%	1.614	5	0,5%	1.614
6. Bawang Putih Bubuk	25.000	5	0,5%	962	5	0,5%	962
7. Garam	14.000	7	0,7%	98	7	0,7%	98
8. Yoghurt	38.000	15	1,6%	8.143	15	1,6%	8.143
9. AJINOMOTO® Chicken Extraxt Powder Seasoning	56.000		0,0%	-	20	2,1%	1.120
10. Chicken Powder merk lain	77.000	20	2,1%	1.540		0,0%	-
Bahan Tumisan :							
11. Bawang Merah (iris)	33.000	10	1,1%	330	10	1,1%	330
12. Bawang putih (iris)	30.000	5	0,5%	150	5	0,5%	150
13. Kapulaga	57.500	1	0,1%	575	1	0,1%	575
14. Cengkeh	23.000	1	0,1%	153	1	0,1%	153
15. Air (larutkan dengan sisa marinasi)		400	42,4%	-	400	42,4%	-
16. Minyak goreng	29.000	10	1,1%	290	10	1,1%	290
Total Harga Per Porsi		944	100,0%	30.650	944	100,0%	30.230

CARA MASAK

1. Lumuri ayam dengan kari bubuk, paprika bubuk, garam masala, bawang putih bubuk, garam, AJINOMOTO® Chicken Powder Seasoning dengan rata dan simpan selama kurang lebih 2 jam.
2. Rendam Basmati dengan air biasa selama 30 menit.
3. Panaskan minyak dalam panci, tumis bawang merah, bawang putih, kapulaga, cengkeh sampai matang dan harum, lalu masukan ayam yang telah dimarinasi, masak hingga berubah warna, lalu tuangkan air dan yoghurt aduk rata.
4. Setelah bumbu matang kecilkan api dan masukan beras basmati. Tutup Panci, masak selama 30 menit sampai beras basmati matang.