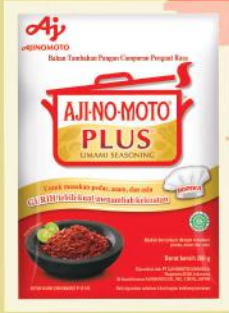




Oishi Curry & Katsu



UNTUK 4 PORSI

UNTUK 4 PORSI

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	GR	%	HARGA (RP.)
Base Curry				
1 Minyak Goreng	22,500	20	1.5%	450
2 Wortel	15,000	120	8.8%	1,800
3 Kentang	13,000	100	7.3%	1,300
4 Bawang Bombay (potong 2x2cm)	16,000	100	7.3%	1,600
5 Bawang putih	25,000	20	1.5%	500
6 Jahe	16,500	10	0.7%	165
7 Air	-	1000	73%	-
Total Harga (4 Porsi)		1370	100%	5,815
Yield		600	44%	
Harga Per Porsi		150		1,454

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	GR	%	HARGA (RP.)
Curry Roux				
1 Tepung terigu	12,500	28.7	49%	358
2 Mentega	130,000	20.7	36%	2,687
3 Garam Masala	195,000	3	5.2%	585
4 Bubuk Kari	105,000	3.3	5.7%	350
5 Jintan Bubuk	75,000	1	1.7%	75
6 Kayu manis bubuk	109,000	0.7	1.1%	73
7 Pala bubuk	80,000	0.3	0.6%	27
8 Cabe bubuk	85,000	0.5	0.9%	43
Total Berat (4 Porsi)		58.2	100%	4,197
Berat Per Porsi		15		1,049

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Chicken Katsu							
1 Dada Ayam Fillet	45,000	80	15%	3,600	80	15%	3,600
2 Garam	11,000	0.8	0.1%	9	0.8	0%	9
3 Merica Bubuk	60,000	0.2	0.04%	12	0.2	0%	12
4 Tepung bumbu merk lain	23,450	10	2%	276		0%	-
5 Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna™	22,500		0%	-	10	2%	250
6 Telur	24,000	40	7%	960	40	7%	960
7 Tepung Roti Kasar	45,000	10	2%	450	10	2%	450
Japanese Curry							
8 Base Curry (1 Porsi)	1,454	150	28%	1,454	150	28%	1,454
9 Curry Roux (1 Porsi)	1,049	15	3%	1,049	15	3%	1,049
10 Saus Tomat	17,000	5	1%	85	5	1%	85
11 Air	-	50	9%	-	50	9%	-
12 Garam	11,000	2	0.4%	22	2	0.4%	22
13 Gula	12,500	1	0.2%	13	1	0.2%	13
14 MSG Merk Lain	46,675	2	0.4%	93		0.0%	-
15 AJI-NO-MOTO® PLUS®	48,500		0%	-	0.67	0.1%	32
Condiment lain:							
16 Nasi Putih (1 Porsi)	3,000	150	28%	3,000	150	28.1%	3,000
17 Kentang Rebus	15,000	8	1%	120	8	1.5%	120
18 Wortel Rebus	13,000	8	1%	104	8	1.5%	104
19 Bawang Daun	20,000	3	1%	60	3	0.6%	60
20 Minyak Goreng (untuk 3x Penggorengan)	22,500	500	93%	3,750	500	93.7%	3,750
Total Harga 1 Porsi		535	100%	15,057	533.67	100%	14,970

Kandungan Nutrisi (per Porsi)

Energi **940** Kkal Protein **28** Gram Lemak **54** Gram Karbohidrat **85** Gram Serat **3** Gram Natrium **1794** Mg

Oishi Curry & Katsu




Keunggulan AJI-NO-MOTO® PLUS®

- ✓ Rasa Umami lebih bertahan lama
- ✓ Lebih Hemat

1/4 Takaran MSG Biasa

MSG Biasa → AJI-NO-MOTO PLUS®



Keunggulan Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna

- ✓ Gurih, Renyah dan tahan lama
- ✓ Bumbu lebih meresap hingga ke dalam

CARA MEMASAK

Base Curry

- 1 Potong acak wortel, kentang, dan bawang bombay (1 ukuran)
- 2 Geprek bawang putih dan jahe
- 3 Tumis bawang bombay sampai layu, masukkan bawang putih dan jahe lalu tumis sebentar, masukkan wortel dan kentang
- 4 Masukkan air dan didihkan lalu kecilkan api dan simmer hingga sayuran empuk (± 30 menit)
- 5 Blender seluruh bahan yang sudah dimasak dan saring

Curry Roux

- 1 Campurkan rempah-rempah dalam 1 wadah
- 2 Panaskan mentega dan tuang sedikit demi sedikit tepung terigu, aduk hingga tidak menggumpal dan berwarna kecoklatan (blond roux)
- 3 Masukkan rempah dan tumis sebentar hingga curry roux tercampur rata

Japanese Curry

- 1 Panaskan Base Curry dan campurkan sedikit demi sedikit ke Curry Roux. Aduk rata
- 2 Masukkan semua sisa bahan pembuatan Japanese Curry dan bumbu dengan **AJINOMOTO PLUS®**

Chicken Katsu

- 1 Potong dada ayam fillet melebar
- 2 Marinasi ayam dengan garam dan merica
- 3 Coating dengan **Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna** - telur - tepung roti (untuk hasil yang maksimal, simpan sejenak dalam chiller untuk merekatkan tepung)
- 4 Goreng pada suhu 160°C selama 5-8 menit
- 5 Angkat dan resting sejenak di atas cooling wire, potong ayam sesuai selera. Sajikan

