



Sajiku[®] chicken Nugget



UNTUK 1 PORSI (9PCS)

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Adonan Nugget :							
1 Dada Ayam Tanpa Tulang	45,000	125	18.0%	5,625	125	18.0%	5,625
2 Minyak goreng	22,500	5	0.7%	113	5	0.7%	113
3 Air Panas		25	3.6%	-	25	3.6%	-
4 Susu Bubuk	75,000	5	0.7%	375	5	0.7%	375
5 Bawang putih mentah (halus)	25,000	2.25	0.3%	56	2.25	0.3%	56
6 Bawang putih goreng (halus)	60,000	3.5	0.5%	210	3.5	0.5%	210
7 Masako [®] Ayam	30,300		0.0%	-	1.25	0.2%	38
8 Kaldu Ayam Merk Lain	38,900	1.25	0.2%	49		0.0%	-
9 Gula	13,500	1.25	0.2%	17	1.25	0.2%	17
10 Lada putih	60,000	0.6	0.1%	36	0.6	0.1%	36
11 Garam	11,000	0.6	0.1%	7	0.6	0.1%	7
12 SAJIKU [®] Tepung Bumbu Serbaguna	22,500		0.0%	-	7.5	1.1%	169
13 Tepung bumbu merk lain	23,450	7.5	1.1%	176		0.0%	-
14 Tepung roti putih	45,000	12.5	1.8%	563	12.5	1.8%	563
15 Telur	24,000	21	3.0%	504	21	3.0%	504
Tepung Coating :							
16 Tepung roti putih	45,000	25	3.6%	1,125	25	3.6%	1,125
17 Telur	24,000	21.25	3.1%	510	21.25	3.1%	510
18 SAJIKU [®] Tepung Bumbu Serbaguna	22,500		0.0%	-	37.5	5.4%	844
19 Tepung bumbu merk lain	23,450	37.5	5.4%	879		0.0%	-
Bahan Tambahan :							
20 Minyak Goreng (untuk 3x Penggorengan)	22,500	400	57.6%	3,000	400	57.6%	3,000
Total Berat per porsi		694.2	100%	13,244	694.2	100%	13,035

Kandungan Nutrisi
(per Porsi)

Energi **1108**Kkal Protein **35** Gram Lemak **87** Gram Karbohidrat **48** Gram Serat **1** Gram Natrium **1587** Mg

Sajiku[®] chicken Nugget



Keunggulan MASAKO[®] AYAM

- ✓ *Kaldu berkualitas dengan ekstrak daging ayam 1.03%*
- ✓ *Lebih Ekonomis dan serbaguna*



Keunggulan Sajiku[®] Tepung Bumbu Serbaguna

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

CARA MEMASAK

1. Larutkan susu bubuk dengan air panas. Dan campurkan dengan Tepung roti putih. Sisihkan.
2. Siapkan Food Processor, Giling halus 40% dari jumlah daging ayam dengan bawang putih mentah dan bawang putih goreng halus.
3. Masukkan Tepung roti yang telah dicampur, minyak, **Masako Ayam**, Gula, Lada putih, garam, **Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna** dan telur. Blender halus.
4. Setelah tercampur rata masukan 60% sisa dari daging ayam dan giling sebentar saja (agar masih bertekstur)
5. Pindahkan adonan nugget kedalam loyang berukuran 9x15 cm yang sudah dilapisi kertas minyak, ratakan.
6. Tutup dengan plastik wrap dan Kukus selama 45 menit. Setelah matang dinginkan dan masukan kedalam chiller ± 30 menit.
7. Setelah 30 menit potong menjadi 9 bagian dan balur dengan **Sajiku Tepung Bumbu Serbaguna** - Telur - Tepung roti putih.
8. Goreng pada suhu 180°C selama 5 menit. Angkat, tiriskan dan sajikan.

JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS

