

Eat Well, Live Well.



Sop Buntut AJINO-MOTO®



UNTUK 2 PORSI

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
1 Buntut Sapi	110,000	500	13.7%	55,000	500	13.7%	55,000
2 Bawang Putih (keprek)	25,000	20	0.5%	500	20	0.5%	500
3 Bawang Merah (keprek)	30,000	30	0.8%	900	30	0.8%	900
4 Lada Putih Utuh	98,000	3	0.1%	294	3	0.1%	294
5 Kayu Manis	98,000	0.6	0.0%	59	0.6	0.0%	59
6 Kemiri (bakar)	40,000	6	0.2%	240	6	0.2%	240
7 Biji Pala (parut)	140,000	0.6	0.0%	84	0.6	0.0%	84
8 Cengkeh	140,000	0.9	0.0%	126	0.9	0.0%	126
9 Kapulaga	165,000	2.4	0.1%	396	2.4	0.1%	396
10 Jahe (Keprek)	16,500	3	0.1%	50	3	0.1%	50
11 Pekak (Anistar)	145,000	1.8	0.0%	261	1.8	0.0%	261
12 Air		3000	81.9%	-	3000	81.9%	-
13 Garam	11,000	7.5	0.2%	83	7.5	0.2%	83
14 AJINOMOTO®	46,500		0.0%	-	12	0.3%	558
15 MSC Merk Lain	46,675	12	0.3%	560		0.0%	-
15 Gula	13,500	4	0.1%	54	4	0.1%	54
16 Masako® Sapi	30,300		0.0%	-	6	0.2%	182
17 Kaldu Sapi Merk Lain	39,400	6	0.2%	236		0.0%	-
18 Minyak	22,500	20	0.5%	450	20	0.5%	450
Bahan Tambahan :							
19 Wortel (potong bintang)	15,000	15	0.4%	225	15	0.4%	225
20 Kentang (Potong kotak)	13,000	15	0.4%	195	15	0.4%	195
21 Daun Bawang (slice)	20,000	2	0.1%	40	2	0.1%	40
22 Bawang Goreng	60,000	2	0.1%	120	2	0.1%	120
23 Jeruk Limo (belah 2)	20,000	10	0.3%	200	10	0.3%	200
24 Tomat	20,000	30	0.8%	600	30	0.8%	600
Total Berat 2 porsi		3661.8	100%	60,652	3661.8	100%	60,607
Total Harga 1 Porsi				30,326			30,303

Kandungan Nutrisi
(per Porsi)

Energi **698** Kkal Protein **48** Gram Lemak **52** Gram Karbohidrat **6** Gram Serat **1** Gram Natrium **1315** Mg

MV65

Sop Buntut AJINO-MOTO®



Keunggulan MASAKO® SAPI

- ✓ Kaldu berkualitas dengan ekstrak daging Sapi 1.34%
- ✓ Lebih Ekonomis dan serbaguna



Keunggulan Ajinomoto®

- ✓ Memberikan rasa umami pada masakan
- ✓ Terbuat dari tetes tebu pilihan

CARA MEMASAK

Persiapan

1. Potong kentang dan wortel. Sisihkan
2. Tumis bawang merah dan bawang putih dengan minyak hingga harum, masukan jahe, lada putih utuh, kayu manis, kemiri, biji pala, cengkeh, kapulaga, pekak/anistar tumis hingga harum.
4. Rebus air sebanyak 3 liter hingga mendidih.
5. Masukan buntut sapi yang telah diblanch dan dibersihkan kedalam air rebusan.
6. Masukan bumbu tumisan, aduk rata dan masak selama ± 2.5 jam dengan api kecil hingga air menyusut menjadi 1 liter. Setelah 1 jam masukan Garam, **AJINO-MOTO**, Gula, dan **Masako Sapi**. Aduk rata.
7. Setelah Hampir matang masukan kentang dan rebus selama 10 - 15 menit. Sisihkan
8. Masukan wortel dan rebus selama 4 menit. Sisihkan

Plating

1. Tuang kuah buntut yang sudah di saring kedalam mangkuk sebanyak 200ml.
2. Sajikan Sop Buntut dengan Daun bawang slice, dan bawang goreng.

JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS

