



CHICKEN KARAGE

No	Bahan Tepung Coating	Harga (Rp./Kg)	AJINOMOTO		
			Gr	%	Harga
1	Tepung Terigu Protein Sedang	10,500	140	39.4%	1,470
2	Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna	22,500	210	59.2%	5,250
3	Baking Powder	90,000	5	1.4%	450
Total			355	100%	7,170
Harga Per Kg			1000		20,197

No	Chicken Karaage	Harga (Rp./Kg)	AJINOMOTO		
			Gr	%	Harga
1	Paha ayam fillet	40,000	500	29.6%	20,000
2	Minyak goreng	20,000	500	29.6%	10,000
Marinasi					
3	Air		500	29.6%	-
4	Lada Putih	90,000	1.5	0.1%	135
5	Bawang Putih (Parut)	40,000	12.5	0.7%	500
6	Jahe (Parut)	25,000	13	0.8%	325
7	AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING	60,600	22	1.3%	1,333
8	Gula	12,500	15	0.9%	188
Tepung Coating					
9	Tepung Coating	20,197	125	7.4%	2,525
Harga Total			1689	100%	35,005
Berat Bersih (4 Porsi)			700	41%	35,005
Harga Per Porsi			175		8,751



CHICKEN KARAGE



CARA MASAK

- 1 Cuci bersih ayam dan keringkan
- 2 Marinasi ayam dengan bumbu marinasi dan **AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING** minimal 30 menit.
- 3 Siapkan bahan Tepung Coating : Sajiku® Tepung Bumbu Serbaguna, Tepung Terigu Protein Sedang dan Baking Powder. Aduk rata.
- 4 Balur ayam yang telah dimarinasi dengan Tepung Coating.
- 5 Goreng dengan teknik **Deep Fried** pada suhu 170°C selama 4 menit.
- 6 Angkat dan tiriskan

Bijak Garam



Scan QR untuk melihat Website

CHEF TIPS :

Marinasi selama 6 - 12 jam didalam chiller untuk rasa yang lebih kuat dan tekstur yang lebih juicy

Keunggulan **AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING** :

1. **Aroma dan Rasa Daging Ayam Kuat.**
2. **Dapat digunakan untuk Semua Jenis Masakan**
3. **Terbuat dari Ekstrak Daging Ayam 12%.**

