



Tori no Suimono

Whole Recipe

No.	Bahan-Bahan	Harga (Rp / Kg)	Standard			Proposal		
			Gram	%	Harga	Gram	%	Harga
Bahan utama:								
1	Tori Dashi-yaki	45,203	15	11%	678	15	10%	678
2	Chayote	10,000	8	5.7%	80	8	5.5%	80
3	Carrot	12,000	8	5.7%	96	8	5.5%	96
4	Broccoli	30,000	8	5.7%	240	12	8.3%	360
5	Suimono Base	11,393	100	71.0%	1,139	100	69.0%	1,139
6	Garam	15,000	0.8	0.6%	12	0.56	0.4%	8
7	AJI-NO-MOTO® PLUS®	51,200		0.0%	-	0.24		12
8	Spring Onion	55,000	1	0.7%	55	1	0.7%	55
Total Harga Per Porsi			141	100.0%	2,300	144.85	100%	2,432

Preparation Recipe

No.	Bahan-Bahan	Harga (Rp / Kg)	Basic Recipe		
			Gram	%	Harga
Dashi:					
1	Konbu	330,000	15	1%	4,950
2	Katsuobushi	183,000	15	1.5%	2,745
3	Air	-	1000	97.1%	-
Total Harga Per Porsi			1030	100.0%	7,695
Yield			725	70.4%	7,695
Base Suimono:					
1	Dashi	10,614	980	98%	10,406
2	Shoyu Halal	52,000	11.4	1.1%	595
3	Mirin Halal	48,000	8.2	0.8%	392
Total Harga Per Porsi			1000	100.0%	11,393
Tori Dashi-yaki:					
1	Chicken Leg	44,000	1000	98.0%	44,000
2	MASAKO® Ayam	30,300	10	1.0%	303
3	Blackpepper	90,000	10	1.0%	900
Total Harga Per Porsi			1020	100.0%	45,203



Tori no Suimono

Metode Masak:

Dashi:

1. Hangatkan air dengan konbu. Masak dengan api kecil hingga 20 menit (sampai tekstur konbu lembut jika ditekan)
2. Angkat konbu yang sudah masak, didihkan air konbu.
3. Setelah mendidih, matikan api dan masukkan katsuobushi. Diamkan selama 5 menit.

Base Suimono:

1. Campurkan dashi dengan shoyu dan mirin. Simpan di dalam chiller.

Tori Dashi-yaki:

1. Trimming lemak yang masih menempel pada ayam.
2. Bumbui dengan MASAKO[®] Ayam dan blackpepper
3. Panaskan pan dan beri sedikit minyak. Masukkan ayam dan sear semua sisi ayam.
4. Tutup pan dengan lid lalu kecilkan api dan masak selama ± 3 menit di setiap sisi.
5. Setelah matang, resting sebentar sebelum dipotong sesuai selera.

Suimono:

1. Rebus sayuran hingga matang.
2. Didihkan suimono base lalu masukkan garam dan AJI-NO-MOTO[®] PLUS[®].
3. Plating sayuran dan ayam, tuang suimono yang telah didihkan. Garnish dengan daun bawang.



Scan QR untuk melihat Website

Solusi untuk Masakan
SEHAT dan LEZAT...

Pengurangan garam **30%** dapat disubstitusi dengan AJI-NO-MOTO[®] PLUS[®], penguat rasa umami.

Keunggulan AJI-NO-MOTO[®] PLUS[®]

- ✓ 4x kegurihan dibanding MSG biasa
- ✓ Meningkatkan rasa umami yang bertahan lama
- ✓ Menjaga karakter asli bumbu segar
- ✓ Mudah larut
- ✓ Pemakaian lebih hemat

Smart Salt
Bijak Garam

