

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

AJINOMOTO
Professional

Tumis Daging Lada Hitam



Keunggulan



SAUS ORIENTAL
SAORI

**SAUS LADA
HITAM**

- ✓ Memiliki aroma daging panggang yang kuat sehingga cocok untuk menu daging sapi
- ✓ Memiliki karakter rasa dan aroma lada hitam yang kuat
- ✓ Karakter dominan gurih & manis

CARA MEMASAK

1. Campurkan **NIKUPLOS** dengan slice beef dan diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan Pan dengan api besar dan masukan minyak.
3. Tumis slice beef hingga berubah warna.
4. Masukan bawang bombay. Tumis sebentar.
5. Masukan cabai merah dan hijau. Tumis hingga harum.
6. Masukan bawang putih chop. Tumis hingga harum.
7. Masukan **SAORI SAUS LADA HITAM** dan tumis hingga gramasi sesuai dengan berat akhir.



Keunggulan **NIKUPLOS**

- ✓ Meningkatkan juiciness dan keempukan daging setelah pemasakan (stabil hingga 4 jam penyimpanan)
- ✓ Dapat dikombinasikan dengan bumbu lain tanpa merubah rasa

JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS



Eat Well, Live Well.



Tumis Daging Lada Hitam



No.	Tumis Daging Lada Hitam	Harga /kg	STANDAR			PROPOSAL		
			Gram	%	Harga	Gram	%	Harga
1.	Low fat Slice beef	120,000	120	49.0%	14,400	120	54.0%	14,400
2.	Bawang putih chop	25,000	2	0.8%	50	2	0.9%	50
3.	Cabe hijau besar buang biji (Paysanne cut)	40,000	20	8.2%	800	20	9.0%	800
4.	Cabe merah besar buang biji (Paysanne cut)	60,000	20	8.2%	1,200	20	9.0%	1,200
5.	Bawang bombay (Paysanne cut)	40,000	20	8.2%	800	20	9.0%	800
6.	Saori® Saus Lada Hitam (1lt/1.268kg)	53,000				29	13.05%	1,212
	Saus Blackpepper merk lain	54,920	51.5	21.0%	2,828			
7.	Minyak goreng							
8.	Nikuplus	19,500	10	4.1%	195	10	4.5%	195
	Total (1 Porsi)	100,000	1.2	0.5%	120	1.2	0.5%	120
	Berat Akhir		244.7	100%	20,393	222	100%	18,777
			171.29	70%	20,393	156	70%	18,777