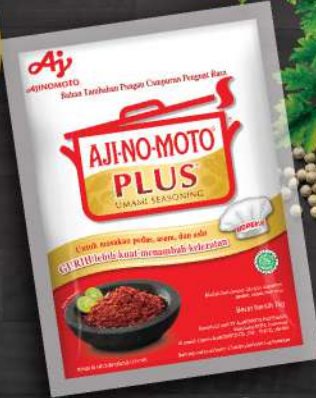


Eat Well, Live Well.



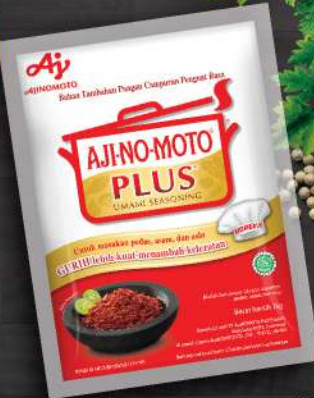
# "Sup Ayam Sehat"

Nama Bahan	Harga Satuan (Rp/kg)	Standard			AJINOMOTO Proposal		
		gr	%	Harga (Rp.)	gr	%	Harga (Rp.)
<b>Pembuatan Kaldu</b>							
1. Ayam Boiler Segar	35.000	420,0	14,0 %	14.700	420,0	14,0 %	14.700
2. Lada Bubuk	85.000	0,6	0,02 %	51	0,6	0,02 %	51
3. Daun Bawang (potong ± 7 cm)	25.000	15,0	0,5 %	375	15,0	0,5 %	375
4. Daun Seledri (lipat)	30.000	7,5	0,2 %	225	7,5	0,2 %	225
5. Bawang Bombay (potong menjadi beberapa bagian)	18.000	30,0	1,0 %	540	30,0	1,0 %	540
6. Air	-	2.000,0	66,6 %	-	2.000,0	66,6 %	-
7. Wortel (potong ukuran 1 x 1 cm)	18.000	20,0	0,7 %	360	20,0	0,7 %	360
8. Kentang (potong ukuran 1 x 1 cm)	16.000	21,5	0,7 %	344	21,5	0,7 %	344
9. Kaldu Ayam Merk Lain	85.000	22,5	0,7 %	1.913	-	-	-
10. AJINOMOTO Chicken Extract Powder	59.000	-	-	-	22,5	0,7 %	1.328
11. Garam	10.000	7,5	0,25 %	75	5,3	0,17 %	53
12. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	-	-	2,3	0,07 %	101
<b>Isian Kaldu</b>							
13. Ayam Rebus dari Pembuatan Kaldu (potong ± 1 x 1 cm)	35.000	-	-	-	-	-	-
14. Wortel (potong 1 x 1 cm)	18.000	200,0	7,0 %	3.600	200,0	7,0 %	3.600
15. Kentang (potong 1 x 1 cm)	16.000	200,0	7,0 %	3.200	200,0	7,0 %	3.200
16. Buncis (potong ± 1 cm)	15.000	60,0	2,0 %	900	60,0	2,0 %	900
<b>TOTAL</b>		3.005,0	100,0 %	26.283	3.005,0	100,0 %	25.776
<b>Total Harga per 6 Porsi (6 porsi) @500 gr</b>		<b>Rp. 4.380</b>			<b>Rp. 4.296</b>		

Eat Well, Live Well.




**Aji**  
AJINOMOTO

Kurangi  
Natrium  
Hidup lebih  
Baik






## "Cara Masak"

### Pembuatan Kaldu

-  1 Blansir Ayam (Rebus ayam pada air mendidih selama 3 menit), buang air rebusan. Sisihkan.
-  2 Rebus air (sesuai jumlah resep) hingga mendidih, masukkan ayam rebus dan bahan No. 2-8. Masak selama ±25 menit, kemudian saring (ambil air kaldu dan ayam boiler untuk digunakan sebagai isian sup).
-  3 Tambahkan garam, AJINOMOTO Chicken Extract Powder Seasoning dan **AJI-NO-MOTO® PLUS®** (Tercantum pada Resep Proposal).

### Isian Kaldu

-  1 Potong dadu wortel, kentang, ayam rebus sekitar 1 x 1 cm dan potong buncis sekitar 1 cm.
-  2 Masak air hingga mendidih lalu rebus sayur (wortel, kentang dan buncis) selama 3 menit.
-  3 Siapkan sayur dan ayam dalam mangkuk lalu campurkan dengan air kaldu untuk dihidangkan.