

Eat Well, Live Well.

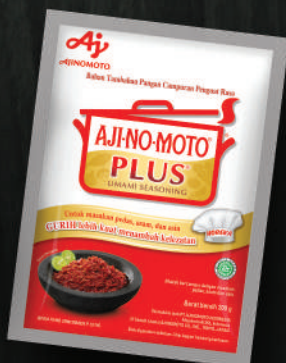
Aji
AJINOMOTO



Seafood Fried Noodle XO

SEAFOOD FRIED NOODLE XO

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
1. Mie Telur	30.000	210,0	17,4%	6.300	210,0	17,4%	6.300
2. Udang Vename. <i>bersihkan</i>	102.000	105,0	8,7%	10.710	105,0	8,7%	10.710
3. Cumi-cumi. <i>iris bulat</i>	38.000	75,0	6,2%	2.850	75,0	6,2%	2.850
4. Paprika Merah. <i>iris memanjang</i>	50.000	75,0	6,2%	3.750	75,0	6,2%	3.750
5. Tauge	8.000	60,0	5,0%	480	60,0	5,0%	480
6. Garam	10.000	9,0	0,7%	90	6,3	0,5%	63
7. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	-	-	2,7	0,2%	122
8. Daun Bawang. <i>iris tipis</i>	12.000	22,5	1,9%	270	22,5	1,9%	270
XO Sauce							
1. Bawang Merah	12.000	30,0	2,5%	360	30,0	2,5%	360
2. Bawang Putih	16.000	30,0	2,5%	480	30,0	2,5%	480
3. Cabe Merah Keriting	36.000	30,0	2,5%	1.080	30,0	2,5%	1.080
4. Cabai Rawit Merah	36.600	45,0	3,7%	1.647	45,0	3,7%	1.647
5. Cabai Kering	65.500	15,0	1,2%	983	15,0	1,2%	983
6. Teri Medan	60.000	45,0	3,7%	2.700	45,0	3,7%	2.700
7. Ebi	34.000	30,0	2,5%	1.020	30,0	2,5%	1.020
8. Air	-	225,0	18,6%	225,0	225,0	18,6%	225,0
9. Minyak Goreng	12.500	200,0	18,6%	2.500	200,0	18,6%	2.500
Total		1.206,5	100%	35.220	1.206,5	100%	35.317
Total Harga / 3 Porsi @ 400 gr			Rp.	11.740		Rp.	11.777



Eat Well, Live Well.

Aji
AJI-NOMOTO



Seafood Fried Noodle XO

CARA MASAK

XO SAUCE :

1. Rendam teri dan ebi dengan air panas selama 10 menit, saring, sisihkan.
2. Blender kasar bawang merah, bawang putih, semua cabe, teri, dan ebi.
3. Tumis semua hasil blender dengan minyak banyak, masak dengan api kecil. Tambahkan air dan masak hingga air surut. Masak hingga minyak berwarna merah, angkat, sisihkan.

SEAFOOD FRIED NOODLE :

1. Tuang X.O sauce, tumis potongan cumi dan udang.
2. Masukkan mie, tauge, paprika, aduk hingga saus tercampur rata.
3. Tambahkan garam dan AJI-NO-MOTO® PLUS®, aduk rata. Angkat, beri topping daun bawang.

