

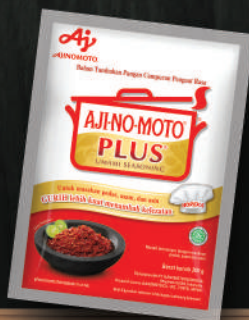
Eat Well, Live Well.



# Nasi Goreng Platar

## NASI GORENG PLATAR

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
1. Nasi Putih	13.500	600,0	54,3%	8.100	600,0	54,3%	8.100
2. Bakso Daging	65.000	100,0	9,0%	6.500	100,0	9,0%	6.500
3. Telur	26.000	100,0	9,0%	2.600	100,0	9,0%	2.600
4. Sosis	42.500	100,0	9,0%	4.250	100,0	9,0%	4.250
5. Daun Bawang	9.250	10,0	0,9%	93	10,0	0,9%	93
6. Kecap Manis	25.800	35,0	3,2%	903	35,0	3,2%	903
7. Minyak Goreng	12.500	10,0	0,9%	125	10,0	0,9%	125
<b>Bahan Bumbu Nasi Goreng</b>							
8. Bawang Putih	32.000	17,0	1,5%	544	17,0	1,5%	544
9. Bawang Merah	40.000	14,0	1,3%	560	14,0	1,3%	560
10. Cabai Keriting Merah	62.000	20,0	1,8%	1.240	20,0	1,8%	1.240
11. Cabai Rawit Merah	86.000	20,0	1,8%	1.720	20,0	1,8%	1.720
12. Kemiri	39.000	1,0	0,1%	39	1,0	0,1%	39
13. Lada Putih, butir	50.000	1,0	0,1%	50	1,0	0,1%	50
14. Gula Pasir	12.170	15,0	1,4%	183	15,0	1,4%	183
15. Garam	10.000	12,0	1,1%	120	8,4	0,8%	84
16. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000				3,6	0,3%	162
<b>Garnish :</b>							
17. Daun Selada	18.400	10,0	0,9%	184	10,0	0,9%	184
18. Tomat Merah Segar, iris	17.000	20,0	1,8%	340	20,0	1,8%	340
19. Ketimun, iris	15.000	20,0	1,8%	300	20,0	1,8%	300
Total		1.105,0	100%	27.850	1.105,0	100%	27.980
Total Harga / 4 porsi @250gr		Rp.		6.963	Rp.		6.994





Eat Well, Live Well.

**Aj**  
AJINOMOTO



# Nasi Goreng Platar

## CARA MASAK

### NASI GORENG PLATAR :

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, kemiri dan lada putih butir dengan blender atau food processor. Tambahkan sedikit air agar mudah dihaluskan kemudian sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng kemudian tumis bakso dan sosis hingga matang.
3. Masukkan bumbu nasi goreng dan gula pasir, tumis hingga harum.
4. Masukkan nasi putih, aduk hingga tercampur merata. Tambahkan garam dan AJI-NO-MOTO® PLUS®.
5. Tambahkan telur, orek pada bagian sisi wajan lalu campur dengan nasi. Setelah itu masukkan kecap manis (optional) dan daun bawang, aduk hingga merata.
6. Sajikan dengan garnish.

