

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO



# Pokcoy with Garlic

## POKCOY WITH GARLIC



NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
1. Baby Pokcoy	15.000	400,0	36%	6.000	400,0	36%	6.000
2. Jamur Champignon	60.000	140,0	13%	8.400	140,0	13%	8.400
3. Bawang Putih, Chopped	16.000	80,0	7%	1.280	80,0	7%	1.280
4. Tepung Maizena	16.000	8,0	1%	128	8,0	1%	128
5. Air	-	400,0	36%	-	400,0	36%	-
6. Garam	10.000	8,0	1%	80	5,5	0,5%	55
7. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	-	-	2,5	0,2%	113
8. Minyak Goreng	12.500	30,0	3%	375	30,0	3%	375
Topping							
1. Minyak Bawang Putih	28.500	44,0	4%	1.254	44,0	4%	1.254
Total		1110,0	100%	17.517	1110,0	100%	17.605
Total Harga / 3 Porsi @ 350gr		Rp.		5.839	Rp.		5.868

## CARA MASAK

1. Belah baby pokcoy menjadi 2 bagian dan potong jamur champignon menjadi 6 bagian, lalu cuci bersih.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dengan api kecil hingga berubah warna dan harum, masukkan jamur champignon, tumis hingga layu.
3. Tambahkan 150ml air, masukkan potongan baby pokcoy, masak hingga matang. Masukkan garam dan AJI-NO-MOTO® Plus®. Aduk rata.
4. Kentalkan tumisan dengan campuran tepung maizena dan 50 ml air, masak hingga mengental
5. Sajikan dengan tambahan topping tumisan bawang putih.

