

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Ayam Geprek Mawur

AYAM GEPREK MAWUR

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
1. Dada Ayam	43.000	400,0	28,3%	17.200	400,0	28,3%	17.200
Bahan Bumbu Marinasi :							
1. Tp. Tapioka	21.000	15,4	1,1%	323	15,4	1,1%	323
2. Cula Pasir	12.170	8,0	0,6%	97	8,0	0,6%	97
3. Cabai Merah, bubuk	25.000	8,0	0,6%	800	8,0	0,6%	800
4. Bawang Putih, bubuk	70.000	4,0	0,3%	280	4,0	0,3%	280
5. Sodium Bicarbonate	10.000	1,2	0,1%	12	1,2	0,1%	12
6. Lada Hitam, bubuk	55.000	1,2	0,1%	66	2,4	0,2%	132
7. Paprika, bubuk	115.000	0,4	0,03%	46	0,4	0,03%	46
8. Garam	10.000	3,2	0,2%	32	2,3	0,2%	23
9. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	-	-	1,0	0,1%	44
10. Air	-	112,0	7,9%	-	112,0	7,9%	-
Bahan Tepung Coating :							
1. Tp. Terigu Protein Rendah	10.900	200,0	14,2%	2.180	200,0	14,1%	2.180
2. Tp. Tapioka	15.500	75,0	5,3%	1.163	75,0	5,3%	1.163
3. Baking Powder	52.750	7,0	0,5%	369	7,0	0,5%	369
4. Bawang Putih, bubuk	70.000	15,0	1,1%	1.050	15,0	1,1%	1.050
5. AJINOMOTO® Chicken Extract Powder	58.000	7,0	0,5%	406	7,0	0,5%	406
6. Bubuk kari	65.000	1,0	0,1%	65	1,0	0,1%	65
7. Lada Hitam, bubuk	55.000	1,0	0,1%	55	1,0	0,1%	55
8. Paprika, bubuk	115.000	0,5	0,0%	58	0,5	0,0%	58
9. Garam	10.000	3,0	0,2%	30	2,1	0,1%	21
10. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	-	-	0,9	0,1%	41
11. Minyak Goreng	17.000	500,0	35,4%	8.500	500,0	35,4%	8.500
Garnish							
1. Daun Selada	18.400	10,0	0,7%	184	10,0	0,7%	184
2. Tomat Merah, iris	17.000	20,0	1,4%	340	20,0	1,4%	340
3. Ketimun Hijau, iris	15.000	20,0	1,4%	300	20,0	1,4%	300
Total Bahan		1.412,9	100%	33.556	1.414,1	100%	33.090
Total Berat Bersih Bahan		912,9			914,1		
Total Harga / 4 Porsi @220gr		Rp.		8.389	Rp.		8.422

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO



Ayam Geprek Mawur

CARA MASAK

AYAM GEPREK MAWUR

1. Potong daging ayam sesuai ukuran yang diinginkan, campurkan dengan bahan bumbu marinasi.
2. Remas perlahan permukaan daging agar bumbu meresap, kemudian diamkan selama 30 menit di lemari pendingin.
3. Campur seluruh bahan tepung coating dengan menggunakan balloon whisk. Aduk seluruh bahan hingga tercampur rata. Sisihkan.
4. Siapkan ayam yang sudah dimarinasi, bahan tepung coating, dan air dingin (agar hasil coating keriting dan renyah).
5. Panaskan minyak dengan wajan " deep fryer" hingga suhunya 160°C.
6. Gulingkan potongan ayam pada bahan tepung coating - air dingin - tepung coating kembali. Gulingkan ayam pada tepung sambil di remas selama 1 menit, lalu angkat dan tiriskan hingga tepung tidak terlalu tebal.
7. Goreng selama 10 menit hingga matang atau berwarna kuning kecoklatan, tiriskan kemudian angkat.
8. Siapkan ulekan kemudian geprek ayam yang telah digoreng hingga pipih kemudian siram dengan bahan sambal geprek di atasnya.
9. Sajikan dengan nasi dan lalapan.