

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

Mixed Yakitori

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Paha Ayam (Tanpa tulang, potong ±12.5 gr / pcs)	30.000	150	42,7%	4.500	150	42,7%	4.500
2. Jamur Champignon (belah 2)	60.000	10	2,8%	600	10	2,8%	600
3. Bawang Bombay (potong 2x2 cm)	17.000	15	4,3%	255	15	4,3%	255
4. Paprika Kuning (potong 2x2 cm)	35.000	10	2,8%	350	10	2,8%	350
5. Paprika Merah (potong 2x2 cm)	35.000	10	2,8%	350	10	2,8%	350
Bahan Marinasi :							
6. SAORI® Saus Tiram	45.000	-	-	-	15	4,3%	675
7. Saus Tiram merk lain	57.792	15	4,3%	867	-	-	-
8. Bawang Putih (cincang)	30.000	8	2%	240	8	2%	240
9. Minyak Wijen	48.000	5	1,4%	1.159	5	1,4%	1.159
10. Cuka Apel	25.000	3	0,9%	75	3	0,9%	75
11. Gula	12.500	25	7,1%	313	25	7,1%	313
12. Air	-	100	28%	-	100	28%	-
Alat :							
13. Tusuk Sate (Teppo Kushi)	22.800	6	2%	1.368	6	2%	1.368
Total Harga Per Porsi		351	100%	8.709	351	100%	8.517

CARA MASAK

1. Siapkan semua bahan pada resep.
2. Campurkan bahan marinasi dengan ayam hingga merata, kemudian diamkan selama 30 menit.
3. Atur berurutan pada tusuk sate : paprika merah, ayam, bawang bombay, paprika kuning, jamur, buat hingga 6 tusuk sate (jamur berada di atas tusuk sate)
4. Grill selama 3 menit di setiap masing2 bagian permukaan.
5. Sajikan