

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Tahu Walik Cabai Garam

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Tahu Sumedang	20.000	5	1,5%	2.500	5	2%	2.500
2. Bawang Putih Bubuk	25.000	1	0,3%	192	1	0,3%	192
3. Bawang Daun	50.000	10	3,0%	500	10	3%	500
4. Lada Putih	55.000	0,5	0,1%	28	0,5	0%	28
5. Paha Ayam Tanpa Tulang	60.000	50	15,0%	3.000	50	15,0%	3.000
6. Udang	45.000	12,5	3,7%	1.125	12,5	4%	1.125
7. Air Es	-	40	12,0%	-	40	12,0%	-
8. SAJIKU® Tepung Bumbu (900gr)	21.000		0,0%		25	7,5%	583
9. Tepung Bumbu merk lain (850gr)	20.000	25	7,5%	588	25	0,0%	-
10. Tepung Tapioka	14.000	25	7,5%	350	25	7,5%	350
11. Chicken Powder merk lain	77.000	2	0,6%	154		0%	-
12. Ajinomoto® Chicken Extract Powder Seasoning	56.000		0,0%	-	2	0,6%	112
Bumbu Cabai Garam :							
13. Bawang Putih	30.000	25	7,5%	750	25	7,5%	750
14. Bawang Daun	24.000	10	3,0%	240	10	3,0%	240
15. Cabe Rawit	106.500	6	1,8%	639	6	1,8%	639
16. Garam	14.000	0,25	0,1%	4	0,25	0,1%	4
17. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	0	0,0%	-	0,5	0,2%	23
18. MSG merk lain	33.500	1,5	0,4%	50	0	0,0%	-
Bahan Coating :							
19. SAJIKU® Tepung Bumbu	21.000		0,0%	-	15	4,5%	350
20. Tepung Bumbu merk lain	20.000	15	4,5%	353		0,0%	-
21. Air	-	100	30,0%	-	100	30,1%	-
Bahan Tambahan :							
22. Bawang Daun	24.000	5	1,5%	120	5	1,5%	120
Total Harga Per Porsi							
		333,75	100,0%	10.593	332,75	100,0%	10.515

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Tahu Walik Cabai Garam

CARA MASAK

1. Giling daging dalam chopper.
2. Cincang daun bawang dan campurkan semua bahan kecuali tahu sumedang.
3. Potong tahu sumedang menjadi 2 bagian dan balikkan, sisakan sedikit bagian putih dalam tahu.
4. Isi tahu dengan 15gr adonan ayam.
5. Cincang bawang putih agak kasar lalu iris bawang daun dan cabe rawit.
6. Goreng bawang putih hingga kecoklatan.
7. Tumis cabe rawit dan bawang daun tambahkan garam dan AJI-NO-MOTO® PLUS®.
8. Masukkan bawang putih yang telah digoreng dan ratakan. Sisihkan bumbu cabai garam dalam mangkuk.
9. Campur air dengan tepung bumbu.
10. Celupkan tahu walik ke dalam adonan tepung dan goreng hingga kecoklatan.
11. Sajikan tahu walik dan taburi bumbu cabai garam di atasnya, garnish dengan bawang daun.

