

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Sate Lilit Bali

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Adonan Sate :							
1. Dada Ayam (haluskan)	60.000	80	41.3%	4.800	80	42%	4.800
2. Udang (haluskan)	47.000	20	10.3%	1.880	20	10,4%	1.880
3. Sereh (iris kasar)	15.000	2	1.0%	30	2	1,0%	30
4. Laos (iris kasar)	8.000	0,5	0,3%	4	0,5	0,3%	4
5. Daun Jeruk (iris tipis)	4.500	0,5	0,3%	23	0,5	0,3%	23
6. Kunyit Bubuk	36.000	0,35	0,2%	13	0,35	0,2%	13
7. Kelapa Parut	12.000	5	2,6%	240	5	2,6%	240
8. Bawang Putih	30.000	7,5	3,9%	225	7,5	3,9%	225
9. Bawang Merah	33.000	9,5	4,9%	314	9,5	4,9%	314
10. Kaldu Ayam merk lain	39.000	1,39	0,7%	54		0,0%	-
11. Masako® Rasa Ayam	28.000		0,0%	-	1,39	0,7%	39
12. Iada putih	55.000	1	0,5%	55	1	0,5%	55
Tusuk Sate :							
13. Sereh (potong 15cm)	15.000	20	10,3%	300	20	10,4%	300
Garnish :							
14. Daun Pisang	25.000	10	5,2%	250	10	5,2%	250
15. Tusuk Gigi	2.000	1	0,5%	20	1	0,5%	20
16. Mixed Salad	24.000	30	15,5%	2.400	30	15,6%	2.400
17. Tomat Ceri	12.000	5	2,6%	120	5	2,6%	120
Total Harga Per Porsi		193,74	100%	10.727	193,74	100,0%	10.712

CARA MASAK

1. Haluskan dada ayam dan udang bersamaan.
2. Potong kecil bahan di No. 3,4,8,9 dan iris tipis daun jeruk.
3. Blender semua bahan No. 3-9.
4. Campurkan semua bahan dan bumbu dengan Masako® Rasa Ayam.
5. Potong bagian pangkal sereh, lalu lilit dan kepalkan 20g adonan sate.
6. Bakar sate menggunakan panggangan atau grill pan hingga matang.
7. Ikat sate lilit menggunakan daun pisang dan tusuk gigi.
8. Sajikan di atas mixed salad dan tomat ceri.