

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

Stir Fried Dumplings

NAMA BAHAN

HARGA
SATUAN
(RP./KG)

STANDARD

AJI-NO-MOTO PROPOSAL

	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Adonan Isian :							
1 Dada Ayam (giling halus)	60.000	50	13,8%	3.000	50	14%	3.000
2 Kulit Ayam (giling halus)	37.000	12,5	3,4%	463	12,5	3,5%	463
3 Daun Bawang (cincang)	24.000	10	2,8%	240	10	2,8%	240
4 Air Es		6,6	1,8%	-	6,6	1,8%	-
5 Lada Putih	55.000	0,5	0,1%	28	0,5	0,1%	28
6 Bawang Putih Bubuk	25.000	2	0,6%	385	2	0,6%	385
7 Tepung Tapioka	14.000	11,6	3,2%	162	11,6	3,3%	162
8 MSG merk lain	33.500	1,5	0,4%	50		0,0%	-
9 AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000		0,0%	-	0,7	0,2%	32
10 Garam	14.000	1	0,3%	14	1	0,3%	14
Kulit Dumplings :							
11 Tepung Terigu Protein Sedang	10.000	40	11,0%	400	40	11,2%	400
12 Tepung Terigu Tinggi Protein	12.000	5	1,4%	60	5	1,4%	60
13 Tepung Tapioka	14.000	5	1,4%	70	5	1,4%	70
14 Garam	14.000	0,5	0,1%	7	0,5	0,1%	7
15 Air Panas		35	9,7%	-	35	9,8%	-
Bumbu Halus :							
16 Bawang Putih (haluskan)	30.000	20	5,5%	600	20	5,6%	600
17 Bawang Merah (haluskan)	33.000	40	11,0%	1.320	40	11,2%	1.320
18 Jahe Bubuk	65.000	0,2	0,06%	13	0,2	0,06%	13
19 Ngo Hiong	17.900	0,2	0,06%	72	0,2	0,06%	72
Bumbu Cair :							
20 Saus Tiram merk lain	57.792	15	4,1%	867		0,0%	-
21 SAORI® Saus Tiram	45.000		0,0%	-	10	2,8%	450
22 Air		10	2,8%	-	10	2,8%	-
23 Kecap Manis	44.000	10	2,8%	275	10	2,8%	275
Bahan Tambahan :							
24 Mie Urai (rebus sesuai petunjuk)	5.000	70	16,2%	2.500	70	16,2%	2.500
25 Tauge	14.000	45	12,4%	630	45	12,6%	630
26 Sawi Hijau	14.500	20	5,5%	290	20	5,6%	290
27 Bawang Daun	24.000	5	1,4%	120	5	1,4%	120
28 Minyak Goreng	29.000	10	2,8%	290	10	2,8%	290
29 Cabe Merah (Garnish)	90.000	5	1,4%	450	5	1,4%	450

Total Harga per Porsi

431.6

100,0%

12.305

425.8

100,0%

11.869

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Stir Fried Dumplings

1. Giling daging dan kulit ayam bersamaan di dalam chopper/meat grinder
2. Cincang bawang daun dan campurkan semua bahan isian, aduk hingga rata.
3. Pembuatan kulit dumplings : campurkan bahan kering, aduk hingga rata. Masukkan air panas dan campur hingga semua tepung terkena air menggunakan garpu.
4. Uleni selama 5 menit dan istirahatkan selama 10 menit dengan ditutup plastik wrap, uleni kembali selama 5 menit.
5. Pipihkan adonan kulit menggunakan pasta maker atau rolling pin dengan ditaburi tepung terigu agar tidak lengket dan bentuk lingkaran menggunakan ring cutter sesuai dengan ukuran yang diinginkan.
6. Panaskan kukusan dan lapisi permukaannya dengan minyak goreng.
7. Timbang adonan isian seberat 12g sebanyak 6 pcs lalu masukkan ke dalam kulit dumplings, bentuk sesuai selera.
8. Kukus dumplings selama 45 menit.
9. Blender bahan bumbu halus hingga halus.
10. Tumis bumbu halus hingga wangi, masukkan tauge, sawi hijau, dan bawang daun.
11. Masukkan mie yang telah direbus dan dumplings lalu masukkan bumbu cair.
12. Tambahkan air atau kaldu jika dirasa terlalu kering.
13. Sajikan di atas piring dan garnish dengan cabe merah.

