

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

# Chicken Ramyeon



NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
<b>Chicken Chasiu</b>							
1. Paha Ayam Fillet	60.000	100	13%	6.000	100	13%	6.000
2. SAORI® Saus Teriyaki	54.000		0,0%	-	20	2,6%	1.080
3. Saus Teriyaki merk lain	67.500	20	2,6%	1.350		0,0%	
4. Madu	73.000	10	1,3%	730	10	1,3%	730
<b>Kuah Ramyun :</b>							
5. Air	-	400	52,7%	-	400	52,7%	-
6. Gochujang	50.000	20	2,6%	5.000	20	2,6%	5.000
7. Shiro Miso	33.000	10	1,3%	1.100	10	1,3%	1.100
8. Ajinomoto® Chicken Extract Powder Seasoning	56.000		0,0%	-	12	1,6%	672
9. Chicken Powder merk lain	77.000	12	1,5%	924		0,0%	-
<b>Condiment Tambahan :</b>							
10. Sesame Oil	48.000	2	0,3%	464	2	0,3%	464
11. Mie Telur	21.500	70	9,2%	5.017	70	9,2%	5.017
12. Telur	24.000	35	4,6%	840	35	4,6%	840
13. Enoki Mushroom	5.500	10	1,3%	550	10	1,3%	550
14. Shimeji Mushroom	25.000	10	2,6%	1.667	10	2,6%	1.667
15. Sawi Hijau, iris 3 cm	14.500	20	2,6%	290	20	2,6%	290
16. Tauge	14.000	20	2,6%	280	20	2,6%	280
17. Daun Bawang	24.000	20	2,6%	480	20	2,6%	480
<b>Total Harga Per Porsi</b>		<b>759</b>	<b>100%</b>	<b>24.691</b>	<b>759</b>	<b>100%</b>	<b>24.169</b>

## CARA MASAK

- Lumuri ayam dengan bahan marinasi, diamkan selama 30 menit.
- Campur semua bahan kuah ramyun dalam saringan di bowl, lalu tekan hingga tercampur rata.
- Panaskan oven 180°C, panggang ayam selama 20 menit. Olesi dengan saus setiap 10 menit.
- Rebus telur selama 6,5 menit.
- Rebus sawi hijau selama 30 detik dan tauge selama 10 detik.
- Rebus mie selama 3 menit atau sesuai petunjuk kemasan.
- Panaskan kuah hingga suhu 80°C, masukkan jamur shimeji dan enoki. Rebus selama 1 menit.
- Potong ayam yang telah dipanggang.
- Siapkan dalam mangkuk: sesame oil, mie, sayur, ayam, dan telur.
- Tuang kuah ke dalam mangkuk.
- Garnish dengan bawang daun.



MV38