

Eat Well, Live Well.

Aji
AJI-NO-MOTO



Katsuo Mentai Don

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Bahan Utama :							
1. Pindang Tongkol	70.000	100	7,0%	7.000	100	7%	7.000
2. Air	-	1000	70,1%	-	1000	71,0%	-
3. Lemon	34.400	25	1,8%	860	25	1,8%	860
4. Bawang bombay (cincang)	17.000	15	1,1%	255	15	1,1%	255
5. Minyak Goreng	29.000	10	0,7%	145	10	0,7%	145
6. Nasi	13.000	200	14,0%	2.600	200	14,2%	2.600
Mentai Mayo :							
7. Mayumi®	55.000	-	0,0%	-	35	2,5%	1.925
8. Mayonaise merk lain	27.500	50	3,5%	1.375	-	0,0%	-
9. Lemon	34.400	4	0,3%	138	-	0,0%	-
10. Gula	12.500	5	0,4%	63	-	0,0%	-
11. AJI-NO-MOTO® PLUS®	45.000	-	0,0%	-	0,25	0,0%	11
12. MSG merk lain	33.500	1	0,1%	34	-	0,0%	-
13. Tobiko	650.800	0,5	0,0%	325	0,5	0,0%	325
14. Saus Sambal	18.500	5	0,4%	93	5	0,4%	93
15. Paprika Bubuk	60.000	0,25	0,0%	15	0,25	0,0%	15
16. Milk	14.500	10	0,7%	145	-	0,0%	-
17. Air Panas	-	-	0,0%	-	15	1,1%	-
18. Ovalett	13.000	-	0,0%	-	1,5	0,1%	260
Bahan Tambahan :							
19. Mitsuba	14.000	0,5	0,0%	70	0,5	0,0%	70
20. Bon Nori	19.000	0,5	0,0%	158	0,5	0,0%	158
Total Harga Per Porsi		1426,75	100,0%	13.275	1408,5	100,0%	13.717

CARA MASAK

1. Lumuri Ikan Pindang Tongkol dengan air lemon, kukus dengan menambahkan sisa buah lemon yang sudah diperas dan chop/cincang kasar Ikan.
2. Masak nasi.
3. Mix ovalett dengan air panas menggunakan mixer hingga mengental.
4. Campur Mayumi® dengan AJI-NO-MOTO® PLUS®, Tobiko, Saus Sambal, Paprika Powder, larutan ovalett.
5. Tumis Bawang Bombay dengan minyak sampai kecoklatan lalu tambahkan tongkol, ratakan.
6. Campurkan setengah mentai sauce dengan tongkol yang telah ditumis.
7. Tata dalam bowl : Nasi, Ikan dan Saus Mentai lalu bakar menggunakan blow torch hingga berubah warna.
8. Garnish dengan mitsuba leaf dan bon nori.