



# Spicy Teriyaki Chicken wing



UNTUK 2 PORSI

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
<b>Marinasi Ayam :</b>							
1 Sayap Ayam	36,000	250	14%	9,000	250	14%	9,000
2 Air		200	11.4%	-	200	11.4%	-
3 Merica Putih Utuh	98,000	2	0.1%	196	2	0.1%	196
4 Merica Hitam Utuh	100,000	2	0.1%	200	2	0.1%	200
5 AJINOMOTO® Chicken Extract Powder Seasoning	60,600	8.8	0.5%	533	8.8	0.5%	533
6 Bawang Putih (geprek)	25,000	10	0.6%	250	10	0.6%	250
<b>Tepung Coating: :</b>							
8 Tepung Terigu Protein Sedang	12,500	100	5.7%	1,250	100	5.7%	1,250
9 Tepung Terigu Protein Rendah	12,500	25	1.4%	313	25	1.4%	313
10 Baking Powder	65,000	3.75	0.2%	244	3.75	0.2%	244
<b>Spicy Teriyaki:</b>							
12 Bawang Putih (chop)	25,000	5	0.3%	125	5	0.3%	125
13 Jahe (parut)	16,500	2.5	0.1%	41	2.5	0.1%	41
14 Kecap Manis Pedas	64,100	12.5	0.7%	801	12.5	0.7%	801
15 Madu	97,000	5	0.3%	485	5	0.3%	485
16 Saus Teriyaki Merk Lain	53,318	25	1.4%	1,333			
17 SAORI® Teriyaki	49,500		0.0%	-	25	1.4%	1,238
18 Air		100	5.7%	-	100	5.7%	-
<b>Garnish:</b>							
19 Daun Bawang (iris tipis)	20,000	3	0.2%	60	3	0.2%	60
20 Biji Wijen (sangrai)	45,000	1	0.1%	45	1	0.1%	45
<b>Bahan Tambahan:</b>							
21 Minyak Goreng (untuk 3x Penggorengan)	22,500	1000	57.0%	7,500	1000	57.0%	7,500
<b>Total Berat Per Porsi</b>		<b>1755.55</b>	<b>100%</b>	<b>22,376</b>	<b>1756</b>	<b>100%</b>	<b>22,281</b>

**Kandungan Nutrisi (per Porsi)**

Energi **1461** Kkal Protein **38** Gram Lemak **98** Gram Karbohidrat **107** Gram Serat **1** Gram Natrium **1812** Mg

# Spicy Teriyaki Chicken Wing



## Keunggulan SAORI® Teriyaki

- ✓ Bisa dikombinasikan dengan bumbu lain
- ✓ Memiliki aroma jahe yang sedap



## Keunggulan Ajinomoto® Chicken Extract Powder Seasoning

- ✓ Aroma dan rasa daging ayam kuat (ekstrak ayam 12%)
- ✓ Aplikatif untuk semua jenis masakan

## CARA MEMASAK

1. Marinasi Ayam dengan air, merica putih, merica hitam, **AJINOMOTO® CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING** dan bawang putih selama 4 jam (1 malam lebih baik)
2. Setelah marinasi, bersihkan ayam dari rempah dan saring air marinasi lalu sisihkan
3. Campur tepung terigu protein sedang, tepung terigu protein rendah, dan baking powder. Aduk hingga rata
4. Coating ayam dengan tepung lalu celupkan ke dalam air marinasi dan coating kembali ke dalam tepung
5. Goreng selama 8 menit dengan suhu 170°C dan sisihkan
6. Panaskan air hingga mendidih lalu masukkan bawang putih, jahe, kecap manis pedas, madu & **SAORI® SAUS TERIYAKI**, aduk rata dan simmer selama 10-15 menit
7. Jika saus sudah mengental masukkan ayam yang sudah digoreng dan aduk hingga saus melapisi permukaan ayam.

JUST SCAN TO  
DISCOVER OUR PRODUCTS

