

Eat Well, Live Well.



# Cumi Saus Padang



UNTUK 3 PORSI

RESEP UTUH	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJINOMOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
<b>Bahan Utama :</b>							
1 Cumi-cumi	47,500	240	42%	11,400	240	42%	11,400
2 Air Marinasi	1,528	100	18%		100	18%	
3 Bawang Daun	20,000	17	3.0%	340	17	3.0%	340
4 Bawang Bombay	16,000	20	3.5%	320	20	3.5%	320
5 Cabai Hijau	58,000	5	0.9%	290	5	0.9%	290
6 Daun Jeruk	50,000	1	0.2%	50	1	0.2%	50
7 Bumbu Padang	46,923	30	5.3%	1,408	30	5.3%	1,408
8 SAORI® SAUS TIRAM	45,500		0.0%	-	15	2.6%	683
9 Saus tiram merk lain	52,090	15	2.6%	781		0.0%	-
10 AJINOMOTO	46,500	1.5	0.3%	70	1.5	0.3%	70
11 Gula	12,500	1.5	0.3%	19	1.5	0.3%	19
12 Garam	11,000	0.7	0.1%	8	0.7	0.1%	8
13 Saus Sambal	14,500	15	2.6%	218	15	2.6%	218
14 Saus Raja Rasa	66,700	5	0.9%	334	5	0.9%	334
15 Asam Jawa	30,000	15	2.6%	450	15	2.6%	450
16 Air	-	100	17.6%	-	100	17.6%	-
Total Harga		567	100%	15,686	566.7	100%	15,587
Berat Bersih		220	38.8%	15,686	220	38.8%	15,587

BUMBU PADANG	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD		
		GR	%	HARGA (RP.)
<b>Bumbu Halus :</b>				
1 Bawang Merah	62,500	250	25%	15,625
2 Bawang Putih	28,000	214	21.4%	6,000
3 Cabai Keriting Merah	76,500	214	21.4%	16,393
<b>Bumbu Tumis :</b>				
4 Bawang Merah	62,500	54	5.4%	3,348
5 Laos	13,000	25	2.5%	325
6 Jahe	25,000	46	4.6%	1,161
7 Sereh	12,000	54	5.4%	643
8 Minyak Goreng	24,000	143	14.3%	3,429
Total Harga		1000	100%	46,923

AIR MARINASI	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD		
		GR	%	HARGA (RP.)
1 Air	-	851	85%	-
2 Garam	11,000	17	1.7%	187
3 Baking Soda	15,000	4.3	0.4%	64
4 Lime Juice	10,000	128	12.8%	1,277
Total Harga		1000	100%	1,528



SCAN QR  
UNTUK LIHAT VIDEO

**Kandungan Nutrisi**  
(per Porsi)

Energi **168** kkal    Protein **20.5** gr    Lemak **3.4** gr    Karbohidrat **13.1** gr    Serat **0.7** gr    Natrium **625** mg

MV68



# Cumi Saus Padang

JUST SCAN TO  
DISCOVER OUR PRODUCTS



## Keunggulan SAORI® SAUS TIRAM

- ✓ Terbuat dari ekstrak tiram asli
- ✓ Cocok untuk menu tumisan (dapat meningkatkan aroma pada menu tumisan)

## Keunggulan AJI-NO-MOTO®



- ✓ Memberikan rasa Umami pada masakan
- ✓ Terbuat dari tetes tebu pilihan

## CARA MEMASAK

### Marinasi Cumi

1. Bersihkan bagian dalam dan luar cumi dengan air bersih lalu keringkan lendir dengan tissue.
2. Potong membentuk persegi panjang dan sayat diagonal pada bagian luar cumi
3. Rendam dengan air marinasi selama kurang lebih 30 menit
4. Setelah marinasi, cuci dengan air mengalir

### Bumbu Padang

1. Blender bahan bumbu halus, tambahkan minyak goreng dan sedikit air untuk mempermudah penghalusan. Iris tipis bawang merah untuk bahan tumis, geprek jahe, laos, dan sereh.
2. Panaskan minyak dan tumis bawang merah yang telah diiris tipis hingga kecoklatan.
3. Masukkan bumbu halus, jahe, laos, dan sereh yang sudah digeprek. Masak hingga bumbu tidak berbau langu

### Cumi Saus Padang

1. Tumis bawang bombay hingga layu lalu masukkan cabai hijau dan daun jeruk.
2. Masukkan bumbu padang, tumis sebentar dan masukkan air, saus tiram, saus raja rasa, saus sambal, gula, garam, MSG. Aduk rata dan masak hingga air sedikit berkurang.
3. Masukkan cumi yang sudah dimarinasi dan masak selama 2 menit dan masukkan air asam jawa.
4. Masukkan bawang daun dan masak sebentar hingga rasa sesuai dengan selera