



Hainan Chicken Rice



NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Kaldu Ayam							
1 Ayam	36,000	1000	19%	36,000	1000	19%	36,000
2 Air	-	4000	78%	-	4000	78%	-
3 Jahe (geprek)	16,500	30	0.6%	495	30	0.6%	495
4 Bawang Bombay (potong 2x2 cm)	16,000	60	1.2%	960	60	1.2%	960
5 Bawang Putih (geprek)	25,000	45	0.9%	1,125	45	0.9%	1,125
Total Berat		5135	100%	38,580	5135	100%	38,580
Yield		3000	58%		3000	58%	
Harga Per Liter				12,860			12,860
Kaldu Instan							
1 Air Panas		1000	98%	-	1000	98%	-
2 MASAKO® Ayam	30.300		0%	-	20	2%	606
3 Kaldu bubuk merk lain	39.400	20	2%	788		0%	-
Total		1020	100%	788	1020	100%	606
Base Kaldu							
1 Kaldu Ayam	12,860	1250	56%	16,075	1250	56%	16,075
2 Kaldu Standar	788	1000	44%	788		44%	-
3 Kaldu Proposal	606			-	1000		606
Total Berat		2250	100%	16,863	2250	100%	16,681
Harga Per Liter		1000		7,495	1000		7,414

UNTUK 2 PORSI

NAMA BAHAN	HARGA SATUAN (RP./KG)	STANDARD			AJI-NO-MOTO PROPOSAL		
		GR	%	HARGA (RP.)	GR	%	HARGA (RP.)
Nasi Hainan							
1 Beras	13,500	288	22%	3,888	288	22%	3,888
2 Base Kaldu Standar	7,495	420	33%	3,148		33%	-
3 Base Kaldu Proposal	7,423			-	420		3,118
4 Bawang Putih (geprek)	25,000	10	1%	250	10	1%	250
5 Jahe (geprek)	16,500	7.5	1%	124	7.5	1%	124
6 MASAKO® Ayam	30.300		0%	-	10	1%	303
7 Kaldu bubuk merk lain	39.400	10	1%	394			-
Ayam Hainan							
8 Dada Ayam Rebus	36,000	127	10%	4,572	127	10%	4,572
9 Kaldu Ayam	12,860	100	8%	1,286	100	8%	1,286
10 SAORI® Saus Tiram	45,500	13	1%	592	13	1%	592
11 Garam	11,000	2	0%	22	2	0%	22
12 Minyak Wijen	170,900	0.5	0%	33	0.5	0%	33
13 Daun Bawang Kecil (iris)	65,000	1	0%	65	1	0%	65
Kuah Hainan							
14 Base Kaldu Standar	7,495	300	23%	2,249		0%	-
15 Base Kaldu Proposal	7,414		0.0%	-	300	23%	2,224
16 Garam	11,000	0.5	0.04%	6	0.5	0.04%	6
17 Daun Bawang Kecil (iris)	65,000	5	0.4%	325	5	0.4%	325
Total Harga Per 2 Porsi		1284.5	100%	16,952	1284.5	100%	16,806
Total Harga Per Porsi				8,476			8,403

Kandungan Nutrisi (per Porsi)

Energi **732** Kkal Protein **25** Gram Lemak **19** Gram Karbohidrat **117** Gram Serat **2** Gram Natrium **1380** Mg

Hainan Chicken Rice



**Keunggulan
MASAKO® AYAM**

- ✓ Kaldu berkualitas dengan ekstrak daging ayam 1.03%
- ✓ Lebih Ekonomis dan serbaguna



**Keunggulan
SAORI® Saus Tiram**

- ✓ Terbuat dari Ekstrak Tiram Asli
- ✓ Cocok untuk berbagai olahan menu

CARA MEMASAK

Kaldu Ayam

- 1 Blanch ayam menggunakan air dingin. Matikan jika air sudah mendidih.
- 2 Cuci permukaan ayam yang kotor dengan air mengalir
- 3 Rebus ayam menggunakan air dingin, kecilkan api jika sudah mendidih.
- 4 Masukkan bawang putih, bawang bombay, dan jahe. Simmer selama 1 jam.
- 5 Angkat ayam dan saring kaldu.

Nasi Hainan

- 1 Cuci beras hingga bersih
- 2 Larutkan **Masako Ayam** ke dalam base kaldu
- 3 Masukkan beras dan base kaldu ke dalam rice cooker, aduk rata.
- 4 Masukkan bawang putih dan jahe ke dalam rice cooker
- 5 Masak hingga matang

Ayam Hainan

- 1 Potong dada ayam yang telah direbus. Masukkan ke dalam piring anti panas
- 2 Masukkan **SAORI® SAUS TIRAM**, garam dan minyak wijen kedalam kaldu dalam wadah terpisah dan aduk rata.
- 3 Masukkan bumbu kaldu & irisan daun bawang kedalam piring anti panas
- 4 Kukus ayam selama 5 menit

**JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS**

