



ROASTED CHICKEN WITH ROSEMARY BUTTER

No.	Bahan-Bahan	Harga (Rp / Kg)	Gram	Proposal %	Harga
Roasted Chicken with Rosemary Butter:					
1	Ayam	37,000	1000	71%	37,000
2	Bumbu Marinasi	42,581	25	1.8%	1,065
3	NIKUPLUS	100,000	10	0.7%	1,000
4	Tepung Coating	14,947	300	21.2%	4,484
5	Rosemary Butter	93,906	80	5.7%	7,512
Total Harga Per 1kg (8pcs)			1415	100%	51,061
Total Harga Per 1 pc					6,383

No.	Bahan-Bahan	Harga (Rp / Kg)	Gram	Proposal %	Harga
Rosemary Butter					
1	Margarine Butter	94,620	50	97%	4,731
2	Rosemary	128,000	0.5	1.0%	64
3	AJINOMOTO PLUS	48,500	0.3	0.6%	15
4	Garam	15,000	0.5	1.0%	8
5	Blackpepper	95,500	0.2	0.4%	19
Total Harga Per Resep			51.5	100%	4,836
Total Harga Per 1 KG					93,906

Bumbu Marinasi:					
1	Bawang Putih bubuk	45,000	11	10%	495
2	Jinten bubuk	77,000	2	2%	154
3	Ketumbar bubuk	31,000	4.5	4.3%	140
4	Garam	11,000	36	34%	396
5	Lada Putih bubuk	65,000	13	12%	845
6	Susu Bubuk Full Cream	57,000	0.5	0.5%	29
7	Cabai bubuk	65,000	0.5	0.5%	33
8	Rosemary	110,000	4.6	4.4%	506
9	AJINOMOTO PLUS	48,500	10	10%	485
10	CHICKEN EXTRACT POWDER SEASONING	60,600	23	22%	1,394
Total			105	100%	4,475
Total Harga Per KG					42,581

Tepung Coating:					
1	Tepung Terigu Protein Rendah	12,500	281	28.1%	3,513
2	Tepung Terigu Protein Sedang	12,500	655.6	65.6%	8,195
3	Garam	11,000	16.9	1.7%	186
4	AJINOMOTO PLUS	48,500	9.4	0.9%	455
5	Lada Putih bubuk	60,000	3.7	0.4%	222
6	Lada Hitam bubuk	95,500	3.7	0.4%	353
7	Thyme	109,000	0.5	0.05%	55
8	Rosemary	128,000	1	0.1%	128
9	Baking Powder	65,000	25.3	2.5%	1,646
10	STPP	65,000	3	0.3%	195
Total Harga Per KG			1000	100%	14,947



ROASTED CHICKEN WITH BUTTER ROSEMARY

CARA MASAK

Bumbu Marinasi:

1. Haluskan rosemary hingga menjadi bubuk.
2. Campurkan semua bahan dengan blender agar tercampur rata.
3. Saring dengan saringan jika masih ada yang menggumpal.

Tepung Coating:

1. Haluskan thyme dan rosemary hingga menjadi bubuk.
2. Campurkan semua bahan dengan blender agar tercampur rata.
3. Saring dengan strainer untuk memastikan tercampur rata.

Rosemary Butter:

1. Chop setengah bagian dari rosemary dan sisihkan sisanya.
2. Campurkan semua bahan menggunakan rubber spatula, pastikan tercampur rata.

Roasted Chicken with Rosemary Butter

1. Set oven pada suhu 190°C
2. Marinasi ayam dengan bumbu marinasi dan **NIKUPLUS**. Diamkan selama 30 menit.
3. Balur tipis dengan tepung coating dan panggang ayam selama 30 menit. (putar setiap 15 menit) balikkan ayam dan panggang selama 10 menit.
4. Setelah 40 menit, olesi semua permukaan ayam dengan Rosemary Butter lalu panggang kembali selama 10 menit. (olesi setiap 5 menit)
5. Setelah matang, keluarkan dari oven dan resting selama 5 menit sebelum dipotong.



Scan QR untuk melihat Website

Keunggulan



- Rasa umami lebih bertahan lama
- Lebih hemat

