

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

Saus Lada Hitam

AJINOMOTO
Professional



No.	Saus Lada Hitam	Harga /kg	PROPOSAL		
			Gram	%	Harga
1	Saori® Saus Lada Hitam (1lt/1.268kg)	53,000	70	31.4%	2,926
2	Gula	12,500	2	0.9%	25
3	Bawang merah chop	35,000	2	0.9%	70
4	Unsalted Butter	135,000	3	1.3%	405
5	Bawang bombay chop	40,000	2	0.9%	80
6	Bay leaf	150,000	0.1	0.0%	15
7	Rosemary	150,000	0.1	0.0%	15
8	Air		140	62.7%	-
9	Maizena	23,000	4	1.8%	92
Total (4 Porsi)			223	100%	3,628
Berat Akhir			156	70%	3,628



SAORI® SAUS LADA HITAM

Saus Oriental yang dibuat dengan Lada Hitam pilihan (Lengkap dengan biji hitam asli).



Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO



Saus Lada Hitam



Keunggulan

SAUS ORIENTAL
SAORI

SAUS LADA HITAM



- ✓ Memiliki aroma daging panggang yang kuat sehingga cocok untuk menu daging sapi
- ✓ Memiliki karakter rasa dan aroma lada hitam yang kuat
- ✓ Karakter dominan gurih & manis

CARA MEMASAK

1. Panaskan Pan. Tumis bawang bombay dan bawang merah dengan butter hingga harum. Masukkan rosemary dan bay leaf.
2. Masukkan **SAORI SAUS LADA HITAM** & setengah bagian air. Aduk rata.
3. Campurkan maizena dengan setengah bagian air.
4. Masukkan larutan maizena dan Masak selama hingga mengental / sesuai dengan berat akhir.

JUST SCAN TO
DISCOVER OUR PRODUCTS

