

CARA MASAK

1. Potong kangkung dan ambil daun beserta tangkai muda.
2. Panaskan minyak, masukkan daging sapi yang telah dipotong dadu dengan ukuran 2 X 1 cm, tumis sampai berubah warna.
3. Tambahkan bawang bombay slice sampai layu, masukkan bawang putih slice, cabai merah keriting slice, tomat slice, lengkuas dan kencur yang telah dimemarkan. Masak sampai harum.
4. Tambahkan air dan **SAORI® SAUS TIRAM**. Bumbui dengan garam, gula dan **AJI-NO-MOTO® PLUS®**, dididihkan.
5. Masukkan kangkung, aduk rata, tambahkan tauge dan telur puyuh rebus, Masak sampai matang.
6. Tumis kangkung siap untuk disajikan.

KEUNGGULAN

AJI-NO-MOTO® PLUS®

- ✓ 4x keguhan dibandingkan MSG biasa (pemakaian lebih hemat)
- ✓ Meningkatkan rasa umami yang bertahan lama
- ✓ Mudah Larut



KEUNGGULAN

SAORI® SAUS TIRAM

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



FIND OUT OUR
SOCIAL MEDIA & WEBSITE

Tumis Kangkung



No.	Bahan-Bahan	Harga (Rp / Kg)	Gram	%	Harga
1	Kangkung	20,000	50.00	15.18%	1,000
2	Tauge	15,000	20.00	6.07%	300
3	Telur Puyuh Rebus	40,000	75.00	22.78%	3,000
4	Daging Sapi	140,000	50.00	15.18%	7,000
5	Bawang Bombay	25,000	6.00	1.82%	150
6	Bawang Putih	45,000	4.00	1.21%	180
7	Cabai Merah Keriting	85,000	3.00	0.91%	255
8	Tomat	30,000	9.00	2.73%	270
9	Kencur	48,000	0.75	0.23%	36
10	Lengkuas	40,000	1.45	0.44%	58
11	Garam	12,000	0.50	0.15%	6
12	Gula	18,500	0.50	0.15%	9
13	AJI-NO-MOTO® PLUS®	51,000	0.10	0.03%	5
14	Air	-	100.00	30.37%	0
15	Minyak	20,000	5.00	1.52%	100
16	SAORI® SAUS TIRAM	48,300	4.00	1.21%	193
Total Harga			329.30	100%	12,563
Berat Akhir			150.00	45.6%	