

Keripik Tempe



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose
Brand



Tepung Tapioka Rose
Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 1 kg Tempe diiris tipis
- 250 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 250 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND / CAP GUNUNG AGUNG
- 1 sdm Garam
- 1 sdm Vetsin
- ½ sdm Ketumbar
- ½ sdm Kencur
- 1 sdm Air kapur sirih

Rose Brand Headquarters

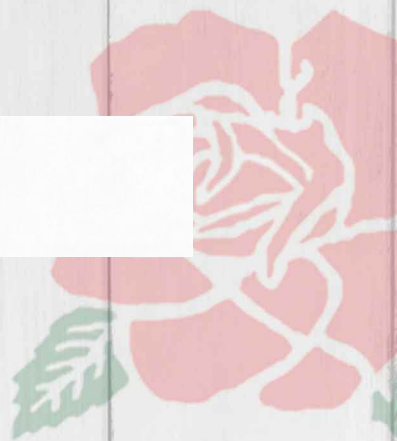
Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- 550 ml Air
Kuai secukupnya diiris tipis



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Semua bahan diaduk menjadi satu.
2. Kemudian celupkan tempe satu persatu dan digoreng hingga kering.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

