

# BISO KUE



Aneka Kue dan Pemanis



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- |    |                      |  |
|----|----------------------|--|
| A. | 250 gr<br>475-500 ml | Tepung Beras ROSE BRAND<br>Santan Kelapa ROSE BRAND                    |
| B. | 150 gr<br>9 sdm      | Tepung Tapioka ROSE BRAND/CAP GUNUNG AGUNG<br>Minyak Goreng ROSE BRAND |

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## Bahan Saus

- 300 gr Daging ayam rebus
- 1 sdt Ketumbar halus
- ½ sdt Merica
- 25 gr Bawang merah
- 2 siung Bawang putih goreng
- 30 gr Kemiri goreng
- ½ jari Kelingking Kencur
- 2 lbr Daun salam
- 1½ sdt Garam
- 4 sdm Gula ROSE BRAND
- 1 sdt Vetsin
- 500 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
- 300 ml Santan Kelapa encer
- 2 ptg Sereh
- 4 lb Daun jeruk purut
- 1 ptg Laos

## Bahan isi

- 300 gr Daging ayam rebus
- 1 sdt Ketumbar halus
- ½ sdt Merica
- 25 gr Bawang merah
- 2 siung Bawang putih goreng
- 30 gr Kemiri goreng
- ½ jari Kelingking Kencur
- 2 lbr Daun salam
- 1½ sdt Garam
- 4 sdm Gula ROSE BRAND
- 1 sdt Vetsin
- 500 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
- 300 ml Santan Kelapa encer
- 2 ptg Sereh
- 4 lb Daun jeruk purut
- 1 ptg Laos

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Bahan A: Tepung beras, garam, dan santan encer dimasak hingga kental, lalu angkat.
2. Setelah dingin beri tepung tapioka dan minyak sayur (Bahan B). Kemudian dicetak dan diberi isi seperti pastel.
3. Lalu dikukus selama 15 menit hingga matang, angkat lalu diberi santan kental.

### *Cara membuat isi :*

1. Ayam direbus hingga empuk, lalu dagingnya disuwir-suwir.
2. Bawang merah, ketumbar, dan merica dihaluskan. Salam, sereh, laos, dan jeruk purut, daging ayam, garam, gula, dan vetsin dipanaskan diatas api, lalu masukkan santan sedikit demi sedikit dan dimasak hingga airnya agak kering, lalu masukkan bawang putih goreng halus, kemiri goreng dihaluskan, dimasak terus hingga kering.
3. Ketan setelah dimasak dicetak dalam loyang 20 x 20 x 4 cm, lalu diberi isi dan diberi ketan lagi kemudian ditekan-tekan.
4. Setelah dingin dipotong-potong.

Rose Brand Headquarters

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

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

