

CALAMARY



Hidangan Special Rosebrand



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka 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

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



ALAT & BAHAN

Bahan

- 250 gr Calamary
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND untuk menggoreng
- Bahan Marinasi
 - 2 siung Bawang putih
 - 1/2 sdt Garam
 - 1/2 sdt Lada
 - 1 buah Jeruk nipis

Bahan Tepung

- 10 sdm Tepung serbaguna
- 3 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 1 sdm Ketumbar
- 1 sdm Bubuk bawang putih
- 1/2 sdt Kunyit bubuk
- Secukupnya Garam dan lada

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. Haluskan 2 siung bawang putih untuk marinasi. Campur semua bahan marinasi, diamkan selama 10 menit.
2. Campur semua bahan tepung kering, aduk rata.
3. Ambil beberapa sendok adonan tepung kering, beri sedikit air untuk adonan basah yang agak kental.
4. Celupkan calamary ke adonan basah, lalu ke adonan kering. Remas dan cubit perlahan agar terbentuk tekstur tepung crispy.
5. Goreng ke dalam minyak panas hingga matang. Angkat, sajikan.

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**

