

AYAM GORENG TEPUNG



Hidangan Special Rosebrand



Tepung Beras Putih Rose Brand



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

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



ALAT & BAHAN

Bahan

- 1 ekor Ayam (8-10 potong)
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

Bahan Marinasi

- 3 siung Bawang putih (haluskan)
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Kaldu bubuk
- 1 sdt Merica bubuk
- 1 sdt Cabe bubuk (optional)
- 200 ml Air

Bahan Kering

- Sedikit adonan kering yang ditambahkan air

Bahan Basah

- Sedikit adonan kering yang ditambahkan air

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. Campurkan bahan marinasi beserta air dengan ayam, lalu aduk hingga tercampur rata. Diamkan dalam kulkas minimal 1 jam.
2. Campur bumbu adonan kering dan aduk hingga merata.
3. Masukkan ayam yang sudah dimarinasi ke dalam adonan kering dan aduk hingga merata. Remas-remas ayam dengan tepung supaya menempel.
4. Masukkan ayam ke dalam adonan basah, kemudian masukkan lagi ke adonan kering.
5. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dan goreng ayam hingga coklat keemasan.
6. Angkat dan 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**

