

EGG CHICKEN ROLL



Hidangan Special Rosebrand



Margarine 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 Kulit

- 80 gr Terigu protein sedang
- 2 butir Telur
- Secukupnya Gula Pasir ROSE BRAND
- Secukupnya Garam
- Secukupnya Margarine ROSE BRAND (cairkan)
- 50 ml Air
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan Isian

- 2 siung Bawang putih (cincang halus)
- 300 gr Daging ayam cincang
- 2 butir Putih telur
- 1 sdm Tepung maizena
- Secukupnya Merica
- 1 sdt Kecap asin
- Secukupnya Garam
- 1 sdt Minyak Wijen

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. Untuk kulit, siapkan wadah, masukkan terigu, telur, Gula Pasir ROSE BRAND, garam, Margarine ROSE BRAND, dan air lalu aduk rata.
2. Panaskan teflon, oleskan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND. Tuang adonan dan masak seperti kulit risol.
3. Untuk isian, campur bawang putih, daging ayam, putih telur, maizena, merica, kecap asin, garam, dan minyak wijen lalu haluskan menggunakan food processor .
4. Siapkan kulit, beri adonan isian lalu gulung.
5. Kukus sekitar 5-10 menit lalu potong-potong.
6. Goreng egg chicken roll menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND hingga kecoklatan.
7. 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**

