

TAKOYAKI



Hidangan Khas Asia



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 150 gr Terigu
- 1 sdm Tepung Beras ROSE BRAND
- 350 ml Air
- 1 btr Telur
- 1 sdt Kecap Ikan
- 1/2 sdt Baking Powder

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



1/2 sdt Garam
1/2 sdt Kaldu Jamur

Isian:

Secukupnya Gurita (rebus dengan garam & minyak wijen, potong-potong)

Secukupnya Daun Bawang

Bahan Saus:



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. Siapkan wadah, masukkan terigu, Tepung Beras ROSE BRAND, telur, kecap ikan, baking powder, garam, kaldu jamur, dan air lalu aduk rata.
2. Panaskan cetakan, olesi Minyak Goreng ROSE BRAND, tuang adonan hingga setengah cetakan, beri isian gurita dan daun bawang kemudian tuang lagi sedikit adonan di atasnya.
3. Masak takoyaki sebentar hingga kulit set, lalu putar takoyaki dan tambahkan adonan lagi sambil dimasak agar membentuk bulat. Masak hingga takoyaki matang.
- 4 Siapkan wadah, campurkan semua bahan saus, aduk rata dan masak hingga mendidih.
5. Sajikan takoyaki dengan topping saus.

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**

