

# CHICKEN STEAK



Hidangan Special Rosebrand



Margarine Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan:

400 gr Dada ayam fillet

3 sdm Kecap inggris

Minyak Goreng ROSE BRAND

Kentang (potong-potong & goreng)

Wortel (potong-potong & rebus)

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



Buncis (potong-potong & rebus)

Saus sambal

Bahan Tepung:

210 gr Tepung bumbu

250 gr Tepung terigu

1/4 sdt Soda kue

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

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



## CARA MEMASAK

---

1. Panaskan wajan, lelehkan Margarine ROSE BRAND, tumis bawang bombay, bawang putih, saus sambal, saus barbeque, dan saus tiram, aduk rata.
2. Tambahkan air, kecap inggris, Gula Pasir ROSE BRAND, lada, dan penyedap, masak sampai saus mendidih, sisihkan.
3. Siapkan wadah, masukkan tepung bumbu, terigu, dan soda kue, aduk rata. Pisahkan sekitar 3 sdm adonan lalu tambahkan air untuk dijadikan adonan tepung basah.
4. Bagi daging ayam menjadi 6 bagian, masukkan ke wadah lalu tambahkan kecap inggris, diamkan sekitar 30 menit di kulkas.
5. Ambil ayam, masukkan ke adonan basah lalu balurkan ke adonan kering.
6. Goreng ayam menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND hingga matang.
7. Sajikan ayam dengan kentang, sayuran dan saos.

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**

