

AYAM GORENG KREMES



Hidangan Khas Indonesia



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 500 gr Ayam potong
- 6 siung Bawang merah
- 4 siung Bawang putih
- 1 cm Kunyit
- 4 buah Kemiri
- 1/2 sdm Ketumbar

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



2 batang Serai (geprek)
2 lembar Daun salam
500 ml Air
65 ml Santan ROSE BRAND
1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
1 1/2 sdt Garam
1 sdt Kaldu ayam bubuk
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan Kremesan

300 ml Sisa air ungkepan
125 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
20 gr Tepung Beras ROSE BRAND
1/2 sdt Baking powder
1 butir Kuning telur ayam
500 ml 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**



CARA MEMASAK

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, ketumbar, air, garam, Gula Pasir ROSE BRAND, dan kaldu ayam.
2. Campurkan Santan ROSE BRAND dan air, aduk rata.
3. Siapkan wajan, masukkan bumbu halus, santan, daun salam, dan serai, lalu aduk rata. Masukkan ayam, ungkep dengan api kecil hingga matang dan bumbu meresap. Angkat ayam yang sudah matang, sisihkan.
4. Ambil sisa air ungkepan ayam, tambahkan Tepung Tapioka ROSE BRAND, Tepung Beras ROSE BRAND, dan telur, aduk rata.
5. Tambahkan baking powder, aduk rata lalu goreng kremesan menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND di api panas.
6. Baluri ayam dengan adonan kremesan kemudian goreng menggunakan Minyak Goreng ROSE BRAND hingga matang.
7. Sajikan ayam goreng dengan taburan kremesan.

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**

