

CHICKEN KATSU



Hidangan Khas Asia



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 1 Dada ayam fillet
- Minyak Goreng ROSE BRAND
- Acar wortel dan kol

Bumbu Marinasi:

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
1/2 Sdt Bawang putih bubuk
1/2 Sdt Merica bubuk

Baluran Tepung Bumbu

Bahan Baluran:

1-2 Butir telur (kocok rata)
Tepung roti

Bahan Saus:

5 sdm Mayonaise
1 sdm Saus tomat
2 Sdm Saus sambal
*campurkan semua bahan saus

Bahan Baluran & Saus

Bahan Baluran:

1-2 Butir telur (kocok rata)
Tepung roti

Bahan Saus:

5 sdm Mayonaise
1 sdm Saus tomat
2 Sdm Saus sambal
*campurkan semua 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 ayam dan bagi menjadi 4 bagian lalu pukul-pukul pelan ayam.
2. Siapkan wadah, campurkan bumbu marinasi dan aduk rata.
3. Taburi bumbu marinasi ke semua permukaan ayam dan pijat-pijat ayam agar bumbu meresap, diamkan sekitar 15 menit.
4. Siapkan wadah, campurkan bahan tepung bumbu dan aduk hingga tercampur rata.
5. Baluri ayam dengan tepung bumbu lalu celupkan ke baluran telur. Ulangi 1-2 kali kemudian baluri dengan tepung roti. Simpan di kulkas sekitar 15 menit.
6. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dengan api sedang cenderung kecil, goreng ayam hingga matang kecoklatan.
7. Angkat dan tiriskan ayam, potong-potong sesuai selera. Sajikan dengan nasi, acar wortel dan kol beserta 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**

