

FUYUNGHAI



Hidangan Khas Asia



Gula Kristal Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 4 butir Telur
- 100 gr Daging ayam (giling halus/cincang halus)
- 100 gr Udang cincang kupas (cincang kasar)
- 1 buah Wortel (iris tipis)
- Segenggam Kol (iris tipis)
- 2 lembar Daun bawang

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 siung Bawang putih (cincang)
½ sdt Garam
½ sdt Kaldu ayam bubuk
¼ sdt Merica bubuk
2 sdm Tepung terigu
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

Bahan Saus

½ buah Bawang bombay (iris-iris)
2 siung Bawang putih (cincang)
70 gr Saus tomat
200 ml Air
¼ sdt Garam
¼ sdt Kaldu ayam
¼ sdt Merica bubuk
1 sdm Kecap inggris
1 sdm Kecap manis
1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
½ sdm Cuka
1 sdt Tepung Maizena ROSE BRAND (larutkan dengan air)

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 telur, daging ayam, udang, garam, kaldu ayam, dan merica lalu aduk rata.
2. Masukkan wortel, kol, daun bawang, bawang putih, dan tepung terigu, aduk hingga rata.
3. Siapkan wajan, panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dan masukkan adonan fuyunghai hingga tertutup minyak. Goreng dengan api sedang hingga kuning kecoklatan, lalu angkat dan tiriskan.
4. Siapkan wajan, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
5. Tambahkan saos tomat dan air, aduk rata.
6. Masukkan garam, kaldu ayam, merica, kecap inggris, kecap manis, Gula Pasir ROSE BRAND dan cuka, lalu aduk rata.
7. Tambahkan Tepung Maizena ROSE BRAND yang sudah dilarutkan dengan air, aduk hingga mengental.
8. Sajikan fuyunghai dengan siraman 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**

