

MIE AYAM



Hidangan Khas Indonesia



Gula Kristal Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

Mi ayam mentah (rebus hingga matang)

Secukupnya Sawi (rebus sebentar)

Secukupnya Kecap asin

1/4 sdt MSG A Satu 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



Bahan Minyak Ayam

150 gr Kulit ayam
150 ml Minyak Goreng ROSE BRAND
8 siung Bawang putih (cincang)

Bahan Kuah Ayam

1 liter Air
1 liter Kaldu Ayam



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 wajan, panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, masukkan kulit ayam. Masak dengan api kecil hingga setengah matang. Tambahkan bawang putih cincang, masak hingga kuning keemasan.
2. Pisahkan kulit ayam dan minyak ayam dalam tempat yang berbeda, sisihkan.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, ketumbar, dan air.
4. Siapkan wajan, panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND dan tumis bumbu halus.
5. Tambahkan daun salam dan sereh, tumis hingga matang.
6. Masukkan daging ayam, aduk rata. Tambahkan air, aduk kembali.
7. Masukkan kulit ayam dan ceker, aduk rata.
8. Masukkan daun bawang, garam, kaldu ayam bubuk, merica, Gula Pasir ROSE BRAND, minyak wijen, dan kecap manis, aduk rata dan masak hingga kuah agak menyusut, sisihkan.
9. Siapkan mangkok, tuang 2 sdm minyak ayam yang sudah dibuat, 1 sdm kecap asin, 1/4 sdt MSG A Satu ROSE BRAND, dan mi, aduk agar bumbu tercampur.
10. Beri topping ayam dan sawi di atasnya, sajikan.

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**

