

CUANKI



Hidangan Khas Indonesia



Tepung Tapioka Cap Tani Gunung



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 300 gram Ikan tenggiri
- 200 gram Daging ayam
- 300 gram Es batu
- 5 siung Bawang putih
- 1 sdm Bawang merah goreng
- 1 butir Putih telur

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 sdm Kecap ikan
1 sdt Garam
1 sdt Kaldu bubuk
1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
1/2 sdt Merica bubuk
250 gram Tapioka Pak Tani Gunung
50 gram Tepung terigu protein sedang
10 buah Tahu putih (belah 4)
15 buah Tahu pong (belah 2)
15 lembar Kulit Pangsit
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

Bahan Kuan

600 gr Tulang rongkong ayam
3 L Air
3 batang Seledri (ikat)
1 sdm Bawang merah goreng
1 sdm Bawang putih goreng
1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
1 sdm Garam
2 sdt Kaldu bubuk
2 sdt MSG A Satu ROSE BRAND
1/4 sdt Merica bubuk

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 es batu, bawang putih, bawang merah, daging ayam, ikan tenggiri, putih telur, kecap ikan, merica, kaldu bubuk, Gula Pasir ROSE BRAND dan garam menggunakan chopper/food processor.
2. Siapkan wadah, tuang adonan dan masukkan Tepung Tapioka Pak Tani Gunung dan terigu bergantian sedikit demi sedikit sambil diaduk rata, lalu diamkan adonan di freezer sekitar 15 menit.
3. Potong tahu pong, beri isian adonan dan goreng hingga matang.
4. Potong tahu putih, beri isian adonan dan rebus hingga matang.
5. Ambil kulit pangsit, beri isian adonan dan goreng cuanki hingga matang.
6. Ambil adonan, bentuk bulat seperti bakso pada umumnya, rebus sampai mengapung.
7. Kuah : Didihkan air, rebus tulang rongkong ayam sekitar 8 menit, lalu bilas dengan air. Rebus kembali tulang ayam selama 1-2 jam di api kecil. Tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND, garam, kaldu bubuk, MSG A Satu ROSE BRAND, merica bubuk, bawang putih goreng, bawang merah goreng, dan seledri, masak hingga matang.
8. Masukkan cuanki, bakso, tahu ke kuah lalu masak hingga mendidih.
9. Sajikan dengan taburan bawang goreng dan sambal.

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**

