

Mie Ayam



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan :

- | | |
|----------------------------------------------|---------|
| 1. Tepung terigu KANTIL | 1000 gr |
| 2. Garam | 25 gr |
| 3. Alkaline: Na ₂ CO ₃ | 0,25 gr |
| 4. Alkaline: K ₂ CO ₃ | 0,25 gr |
| 5. STPP | 0,5 gr |
| 6. Air | 330 gr |



Cara Membuat:

1. Timbang bahan sesuai berat masing-masing dengan tepat
2. Tambahkan larutan garam dan alkaline ke dalam tepung terigu sedikit demi sedikit aduk selama 7 menit
3. Ambil adonan dan istirahatkan selama 10 menit
4. Tipiskan adonan menggunakan mesin mie sampai tipis kemudian potong memanjang sampai membentuk mie.
5. Mie ayam siap dimasak

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

