

Mie Ayam



PT MANUNGGA 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

