

BAHAN MIE INSTAN :

• Tepung terigu ASTER	500 gr
• Garam	7,5 gr
• Na_2CO_3	0,5 gr
• K_2CO_3	0,5 gr
• STPP	0,5 gr
• CMC	1,5 gr
• Tatzine	0,01 gr

BUMBU HALUS

• Bawang Merah	10 suing
• Bawang Putih	9 suing
• Ketumbar	$\frac{1}{2}$ sdt
• Kemiri	4 butir
• Lada	$\frac{1}{2}$ sdt

BAHAN PELENGKAP

• Daging Ayam Cincang	500 gr
• Telor	2 butir
• Daun Bawang iris	1 batang
• Gula pasir	secukupnya
• Kaldu bubuk	secukupnya
• Garam	secukupnya
• Daun Salam	3 lembar
• Daun Jeruk	5 lembar
• Santan	10 ml
• Air	secukupnya
• Daun Pisang dan Lidi	secukupnya



CARA MEMBUAT :

1. **Mie instan** : larutkan tatzine dalam air, tambahkan CMC kemudian aduk hingga rata. Larutkan garam, Na_2CO_3 , K_2CO_3 dan STPP dalam larutan CMC kemudian aduk hingga rata.
2. Tuang tepung terigu ke dalam mangkuk mixer kemudian tuang larutan garam sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan kecepatan sedang selama 2 menit, scrap aduk lagi dengan kecepatan sedang selama 5 menit. Masukkan adonan dalam kantong plastik.
3. Tipiskan adonan dengan mesin mie sampai pada ketebalan roll gap 12. Potong adonan menjadi bentuk mie dan bentuk gelombang, kukus, timbang mie berat 75 gr, lipat 2 dan masukkan dalam cetakan mie.
4. Goreng dalam minyak suhu 150°C selama 90 detik menggunakan deep fryer. Dinginkan dan siap digunakan.
5. **Isi** : tumis bumbu halus bersama daun salam dan daun jeruk hingga harum dan matang. Masukkan ayam lalu aduk hingga ayam berubah warna atau matang sempurna.
6. Tambahkan air, garam, gula dan kaldu bubuk. Masukkan santan, terus masak sampai nyaris kering, sisa kira-kira 2 sdm, koreksi rasa, dinginkan suhu ruang, sisihkan.
7. Untuk mie : rendam 3 potong mie dalam air hangat sampai setengah lunak, tiriskan.
8. Dalam baskom, kocok telur, masukkan daun bawang, mie dan ayam yang sudah dimasak, tambahkan garam dan kaldu kemudian tes rasa.
9. Bungkus dengan daun pisang lalu sematkan lidi di kedua ujungnya, bisa juga menggunakan staples.
10. Kukus sampai matang, lalu bakar di teflon. Sajikan dengan saus kacang atau saus sambal.

Hasil untuk 45 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

