

SATE NUGGET MIE



PT MANUNGGAL PERKASA

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**
- Tatzazine **0.01 gr**

BAHAN OLESAN :

- Saus Tomat **3 sdm**
- Saus Cabai **2 sdm**
- Kecap Manis **1 sdm**
- Madu **1 sdm**
- Margarin Cair **3 sdm**

BAHAN NUGGET MIE :

- Mie Instan **70 gr**
- Daging Ayam Cincang **100 gr**
- Tepung Sagu **50 gr**
- Telur **3 butir**
- Bawang Putih Halus **3 siung**
- Ketumbar Bubuk **½ sdt**
- Lada Bubuk **secukupnya**
- Kaldu Bubuk **secukupnya**
- Gula **secukupnya**



CARA MEMBUAT MIE :

1. Larutkan tatzazine 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.

CARA MEMBUAT NUGGET MIE :

1. Rebus mie instan sekitar 3 menit, angkat dan tiriskan.
2. Campur semua bahan jadi satu. Aduk hingga rata. Kemudian tuang di wadah tahan panas atau loyang yang sudah diolesi dengan sedikit minyak. Ratakan.
3. Panaskan kukusan dengan api sedang. Lalu kukus adonan selama 30 menit hingga matang. Angkat. Dinginkan. Lalu potong-potong.
4. Tusuk potongan nugget dengan tusuk sate atau stick es krim (sesuai selera). Olesi sate nugget dengan bumbu oles. Lalu panggang di wajan teflon sambil sesekali dibalik, hingga kecoklatan.
5. Angkat dan sajikan.

Hasil untuk ± 20 tusuk.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

