

Noodle Sauce Kaempferia Galanga



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN MIE INSTAN:

• Tepung terigu ASTER	1000 gr
• Garam	20 gr
• Natrium benzoat	1 gr
• Air	300 gr
• STTP	1 gr
• CMC	1 gr
• Tartrazine	0,2 gr

BAHAN SAUS KENCUR:

• Kencur	2 ruas jari
• Cabai merah	3 biji
• Bawang merah	2 siung
• Bawang putih	3 siung
• Garam	5 gr
• Penyedap rasa	1/2 bungkus
• Sosis ayam	2 buah
• Beef	2 slice
• Air	secukupnya
• Saus tomat	5 gr
• Saus cabai	5 gr
• Kecap manis	5 gr



CARA MEMBUAT MIE:

1. Larutkan tetrazine dalam air, tambahkan CMC dan aduk rata.
2. Larutkan garam, natrium benzoat dan STPP dalam larutan CMC kemudian aduk hingga rata.
3. Tuang tepung terigu ke dalam mangkuk mixer kemudian tuang larutan alkaline sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan kecepatan sedang selama 2 menit. Scrape/ aduk rata adonan. Aduk lagi dengan kecepatan sedang selama 5 menit.
4. Tipiskan adonan dengan mesin mie.
5. Potong adonan menjadi bentuk mie dan bentuk gelombang.
6. Kukus dengan steaming cabinet selama 3 menit.
7. Timbang mie dengan berat 75 gram. Hasil $\pm$ 17 gulung.
8. Lipat dua dan masukkan ke dalam cetakkan mie instan.
9. Goreng dalam minyak goreng dengan suhu 150°C selama 90 detik menggunakan Deep Fryer. Angkat dan dinginkan.
10. Ambil satu mie instan, rebus mie dalam air panas selama 3 menit. Angkat dan tiriskan.
11. Buat saus kencur.
12. Sajikan mie ke dalam piring dan tuang saus di atas mie.

Hasil untuk 1 porsi.

CARA MEMBUAT SAUS KENCUR:

1. Haluskan cabe merah, bawang merah, bawang putih dan kencur.
2. Tumis hingga harum.
3. Masukkan potongan sosis dan beef hingga layu, tambahkan garam dan penyedap rasa.
4. Tambahkan air aduk hingga mendidih.
5. Tambahkan saus cabe, saus tomat dan sedikit kecap. Masak hingga harum.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

