

Bahan mie:

1. Tepung terigu KANTIL	500	gram
2. Air	± 155	gram
3. Garam	7.5	gram
4. Soda abu/alkaline	1	gram
5. Sodium tripolyphosphate (STPP)	0.5	gram
6. Carboxyl methyl cellulose (CMC)	0.5	gram
7. Pewarna makanan kuning (tatzarine)	0.01	gram

Bahan pelengkap:

1. Bawang Bombay, iris panjang	1	buah
2. Bawang putih, cincang kasar	3	siung
3. Paha ayam fillet, potong – potong	100	gram
4. Udang kupas, sisakan ekornya	150	gram
5. Cumi, belah melebar, kerat, potong	200	gram
6. Kapri, siangi	100	gram
7. Caisim, potong – potong	5	tangkai
8. Wortel, iris miring	100	gram
9. Brokoli, potong perkuntum	100	gram
10. Jamur merang, belah dua	100	gram
11. Saus tiram, garam merica bubuk	secukupnya	
12. Air	500	ml
13. Tepung sagu larutkan dalam 2 sdm, air	2	sdm
14. Telur, kocok lepas	1	butir
15. Daun bawang, potong miring	2	batang
16. Minyak wijen	1	sdt
17. Minyak goreng untuk menumis	2	sdm



Cara Membuat :

1. Mie: Larutkan pewarna kuning (tatzarine), CMC dan aduk hingga larut.
2. Larutkan garam dan alkaline dalam larutan CMC, aduk hingga larut.
3. Tuang larutan CMC ke dalam tepung terigu KANTIL sambil diaduk hingga rata.
4. Ambil adonan dan masukkan ke dalam plastik. Istirahatkan ± 10 menit.
5. Tipiskan adonan dengan menggunakan mesin mie secara berulang-ulang.
6. Potong lembaran mie ketebalan 0.9 mm dengan mesin mie membentuk gelombang.
7. Kukus dengan steaming cabinet (waktu 3 menit, tekanan 2 psi, suhu 100°C).
8. Potong mie dengan berat 75 gram.
9. Ambil mie bentuk sesuai selera atau menyerupai keranjang.
10. Goreng dalam minyak panas sedang selama 90 detik / sampai coklat keemasan.
11. Penyajian, panaskan minyak. Tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan ayam, udang, dan cumi. Aduk sampai berubah warna.
12. Masukkan kapri, caisim, wortel, brokoli, dan jamur merang. Tumis sampai setengah layu. Tambahkan saus tiram, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
13. Tuang air. Masak sampai mendidih. Masukkan larutan tepung sagu. Aduk sampai meletup – letup. Tambahkan telur. Aduk hingga berserabut. Tambahkan daun bawang, dan minyak wijen. Aduk rata.
14. Siram ifumi dengan saus beserta sayurannya.

Hasil: untuk 5 porsi.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

