

Mie Celor Telur Puyuh



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN MIE:

• Tepung terigu KANTIL	500 gr
• Garam dapur	15 gr
• Soda abu/alkaline	5 gr
• STTP (Sodium Tripoly Phospat)	0,5 gr
• Tartrazine (pewarna kuning)	secukupnya
• Air	165 ml

BAHAN KUAH:

• Udang, buang kulit dan kepala, kerat punggung	200 gr
• Air kaldu udang dari rebusan kulit dan kepala udang	1200 ml
• Daun seledri, ikat	1 batang
• Jahe, memarkan	2 cm
• Daun bawang, ikat	1 batang
• Garam, gula pasir	secukupnya
• Santan dari 1 butir kelapa	250 ml
• Maizena, larutkan dengan 1,5 sdm air untuk pengental	1½ sdm
• Minyak sayur untuk menumis	2 sdm

BUMBU HALUS:

• Bawang merah	10 butir
• Bawang putih	5 siung
• Merica	1 sdt
• Ebi, rendam, sangrai	2 sdm

BAHAN PELENGKAP:

• Tauge	150 gr
• Seledri, daun bawang, iris halus	2 tangkai
• Telur puyuh rebus	250 gr
• Jeruk nipis	3 butir



CARA MEMBUAT:

1. Larutkan garam alkaline (soda abu), tartrazine dan garam dapur dalam air.
2. Tuang larutan tersebut di atas ke dalam tepung terigu **KANTIL**. Aduk rata.
3. Istirahatkan adonan selama +15 menit.
4. Tipiskan adonan secara berulang-ulang sampai halus semakin halus hingga mencapai ketebalan yang diinginkan (tebal $\pm$ 1,5 mm). Potong dengan mesin mie.
5. Didihkan air, masak ($\pm$ 3 menit). Ambil dan siram dengan air dingin dan tiriskan.
6. Siram dengan minyak goreng secukupnya dan aduk-aduk hingga rata minyaknya.
7. Mie siap untuk digunakan.
8. Penyajian, rebus kaldu udang, seledri, jahe, dan daun bawang sampai mendidih.
9. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke dalam rebusan kaldu. Didihkan. Tambahkan udang. Aduk rata. Masukkan santan, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang.
10. Kentalkan dengan larutan maizena. Masak sampai meletup-letup.
11. Sajikan mi bersama pelengkap.

Hasil untuk 6 porsi.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

