

CENDAWAN GORENG EMAS



BAHAN-BAHAN

Cendawan tiram kelabu	250 gm
Biskut Marie	50 gm
Serbuk roti putih	45 gm
Serbuk roti oren	80 gm
Tepung gandum	100 gm
Garam	½ tsp
Monosodium glutamate (MSG)	½ tsp
Telur	2 biji
Minyak	1 liter

KAEDAH

1. Pilih cendawan saiz sederhana. Bersihkan dan toskan.
2. Ayak tepung gandum, campurkan garam dan MSG.
3. Kisar biskut Marie hingga hancur.
4. Satukan serbuk roti putih dan oren dengan biskut Marie.
5. Gaul cendawan dengan tepung dengan rata.
6. Kemudian, celup cendawan ke dalam telur, toskan sekejap.
7. Celupkan ke dalam campuran serbuk roti.
8. Goreng dalam minyak panas separuh masak.
9. Tos dan sejukkan. Kemudian bungkuskan plastik nylon PE.
10. Sejukbekukan pada suhu -18°C.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cendawan tiram kelabu	RM 3.25
Biskut Marie	RM 0.80
Serbuk roti putih	RM 0.40
Serbuk roti oren	RM 0.72
Tepung gandum	RM 0.30
Garam	RM 0.10
Monosodium glutamate (MSG)	RM 0.10
Telur	RM 0.90
Minyak	RM 6.00
Jumlah kos	RM 12.57
Anggaran hasil	8 pek (200 gm)
Kos bahan 1 pek	RM 1.57
Anggaran harga jualan	RM 3.50