

KORDIAL KELEDEK



BAHAN-BAHAN

Ubi keledek oren	4000 gm
Air	12,000 gm
Gula	12,000 gm
Gam Xanthan	42 gm
Serbuk vanilla	6 gm
Asid sitrik	111 gm
Sodium metabisulphite	8 gm
Pewarna oren (tatazine)	5 gm

KAEDAH

1. Basuh, kupas kulit dan bersihkan ubi keledek.
2. Belah ubi keledek kepada 4 bahagian, kemudian kukus sehingga empuk.
3. Setelah masak, kisar ubi keledek bersama dengan air dengan menggunakan mesin pengisar. Kadar nisbah ialah keledek: air (1:3).
4. Masak adunan yang telah dikisar.
5. Pada suhu 45°C, masukkan sebahagian gula yang telah dicampur dengan gam xanthan.
6. Masukkan baki gula setelah suhu mencapai 70°C.
7. Apabila suhu mencapai 90°C, kekalkan suhu dan masak selama 5 minit.
8. Selepas itu, masukkan serbuk vanilla dan asid sitrik yang telah dibancuh dengan sedikit air.
9. Masukkan sodium benzoate yang telah dibancuh dengan sedikit air.

10. Masukkan pewarna tatrazine yang telah dibancuh dgn sedikit air ke dalam adunan. Kacau sehati.
11. Tutup api. Biarkan suam pada suhu 60 – 70°C sebelum dibotolkan.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Ubi keledek oren	RM 16.00
Gula	RM 34.20
Gam Xanthan	RM 2.28
Serbuk vanilla	RM 0.17
Asid sitrik	RM 1.67
Sodium metabisulphite	RM 0.16
Pewarna oren (tatazine)	RM 0.30
Jumlah kos	RM 54.78
Anggaran hasil	10 botol (1 liter)
Kos bahan 1 liter	RM 5.48
Anggaran harga jualan	RM 12.00