

MI BAYAM



BAHAN-BAHAN

| | |
|---------------|---------|
| Tepung gandum | 1000 gm |
| Daun bayam | 50 gm |
| Air | 360 ml |
| Air abu | 20 gm |
| Garam | 25 gm |

KAEDAH

1. Ayak tepung ke dalam mangkuk adunan.
2. Kisar daun bayam dengan air yang disukat sehingga hancur.
3. Masukkan air bayam yang telah dikisar di dalam mangkuk adunan yang lain. Tambahkan air abu dan garam, kacau sebati.
4. Masukkan tepung ke dalam mesin pengadun. Masukkan campuran air bayam tadi sedikit demi sedikit ke dalam tepung dan gaul sebati.
5. Selepas itu masukkan ke dalam mesin peleper. Leperkan doh beberapa kali sehingga menjadi kepingan yang nipis dan licin.
6. Masukkan ke dalam mesin pemotong mi. Potong sehingga semua adunan habis.
7. Didihkan air dan masukkan sedikit minyak dan tunggu sehingga air betul betul mendidih.
8. Masukkan mi ke dalam air yang direbus tadi.
9. Angkat dan toskan mi setelah nampak timbul dipermukaan air.

10. Gaulkan mi dengan minyak masak agar tidak melekat.
11. Sejukkan mi sebelum ditimbang dan dibungkus.

PENGIRAAN KOS

| BAHAN | KOS |
|------------------------------|-----------------------|
| Tepung gandum | RM 2.90 |
| Sayur bayam | RM 0.70 |
| Air abu | RM 0.20 |
| Garam | RM 0.05 |
| Jumlah kos | RM 3.85 |
| Anggaran hasil | 2 kg @ 5 pek (400 gm) |
| Kos bahan 1 pek | RM 0.77 / pek |
| Anggaran harga jualan | RM 1.50 |