

NUGGET KELEDEK



BAHAN-BAHAN

Bahan A

Ubi keledek oren	850 gm
Cili merah	40 gm
Bawang besar	180 gm
Daun bawang	60 gm
Daun sup	40 gm
Ikan bilis	5.4 gm
Monosodium glutamate (MSG)	4.8 gm
Serbuk lada sulah	8 gm
Garam	1 gm
Tepung gandum	106 gm
Tepung jagung	106.2 gm

Bahan B (Tepung Tempura)

Tepung gandum	341 gm
Tepung jagung	112 gm
Air	536 gm
Garam	1 gm

Bahan C (Tepung Salutan)

Tepung tempura	100 gm
Air	100 gm
Gula	50 gm
Serbuk roti	600 gm

KAEDAH

1. Kupas kulit, potong dan bersihkan ubi keledek.
2. Rebus ubi keledek hingga empuk. Lenyapkan sedikit, kemudian masukkan ke dalam mesin pengadun.
3. Bersihkan cili merah, bawang merah, daun bawang, daun sup dan hiris halus.
4. Bersihkan ikan bilis dan tumbuk hancur.
5. Masukkan ikan bilis tumbuk, MSG dan garam ke dalam adunan ubi keledek dan gaul sebati.

6. Masukkan bawang, lada sulah, daun sup, daun bawang dan cili ke dalam adunan. Gaul sebati.
7. Masukkan tepung gandum dan tepung jagung yang telah diayak.
8. Jadikan doh, canai dan terap.
9. Campurkan Bahan B ke dalam pemproses makanan. Ketepikan.
10. Masukkan tepung tempura, air dan gula ke dalam mangkuk, celupkan doh yang telah diterap tadi ke dalam tepung salutan dan golekkan ke atas serbuk roti.
11. Sejukbekukan pada suhu -18°C . Goreng sehingga kekuningan untuk dimakan panas-panas.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Keledek oren	RM 3.40
Cili merah	RM 0.40
Bawang besar	RM 0.72
Daun bawang	RM 0.42
Daun sup	RM 0.28
Ikan bilis	RM 0.65
Monosodium glutamate (MSG)	RM 0.15
Serbuk lada sulah	RM 0.20
Garam	RM 0.10
Tepung gandum	RM 1.70
Tepung jagung	RM 1.63
Tepung tempura	RM 0.20
Gula	RM 0.15
Serbuk roti	RM 5.40
Jumlah kos	RM 15.40
Anggaran hasil	50 biji
Kos bahan 1 botol	RM 0.30
Anggaran harga jualan	RM 0.60