

PES SAMBAL CILI



BAHAN-BAHAN

Bahan A

Bawang besar	1000 gm
Bawang putih	60 gm
Cili kering besar	250 gm
Cili kering keriting	250 gm
Cili kering	150 gm
Minyak masak	800 gm

Bahan B

Gula	150 gm
Garam	50gm
Penambah perasa	10 gm
Asam jawa	60 gm
Air	300 gm
Potassium sorbate	2.9gm

KAEDAH

1. Kupas kulit bawang besar, bawang putih, dan basuh bersih.
2. Buang biji cili kering dan cili keriting. Bersihkan.
3. Kisar bahan A minyak dengan menggunakan alat pengisar *heavy duty* sehingga halus.
4. Tumis bahan yang telah dikisar sehingga naik bau.
5. Masukkan bahan B ke dalam adunan dan masak sehingga sebatu.
6. Setelah masak, masukkan adunan pes sambal merah ke dalam mesin pengisian pes. Pengisian pes perlu dilakukan semasa adunan masih lagi panas (suhu 60°C dan ke atas).

7. Pembungkusan yang sesuai digunakan adalah jenis *aluminium pouch*, plastic nylon PE atau botol kaca.
8. Produk juga boleh disejukkbeku pada suhu -18°C.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Bawang besar	RM 6.00
Bawang putih	RM 0.54
Cili kering besar	RM 5.00
Cili kering keriting	RM 3.25
Minyak masak	RM 4.80
Gula	RM 0.43
Garam	RM 0.10
Penambah perasa	RM 0.20
Asam jawa	RM 0.36
Potassium sorbate	RM 0.10
Jumlah kos	RM 20.78
Anggaran hasil	2.25 kg @ 9 pek (250gm)
Kos bahan 1 pek	RM 2.30
Anggaran harga jualan	RM 7.00