

PES SAMBAL MERAH



BAHAN-BAHAN

Bahan A

Bawang besar	1000 gm
Bawang putih	200 gm
Cili merah	1200 gm
Cili padi merah	300 gm
Tomato merah	500 gm
Minyak masak	500 gm

Bahan B

Gula	250 gm
Garam	45gm
Belacan	100 gm
Perahan air limau nipis	50 gm
Potassium sorbate	4 gm

KAEDAH

1. Kupas kulit bawang besar, bawang putih, dan basuh bersih.
2. Buang tangkai, biji cili dan basuh bersih.
3. Kisar kasar bahan A menggunakan alat pengisar *heavy duty*.
4. Tumis bahan yang telah dikisar tadi sehingga naik bau.
5. Masukkan bahan B ke dalam adunan dan masak sehingga sehati.
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* atau botol kaca.
8. Produk juga boleh disejukkbeku pada suhu -18°C dan perlu dibungkus dalam plastik nylon PE

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Bawang besar	RM 6.00
Bawang putih	RM 1.80
Cili merah	RM 14.40
Cili padi merah	RM 3.60
Tomato merah	RM 7.50
Minyak masak	RM 3.00
Gula	RM 0.71
Garam	RM 0.09
Belacan	RM 2.00
Air limau nipis	RM 0.40
Potassium sorbate	RM 0.14
Jumlah kos	RM 39.64
Anggaran hasil	3.5 kg @ 14 pek (250gm)
Kos bahan 1 pek	RM 2.83
Anggaran harga jualan	RM 8.00