

# POPIA OTAK-OTAK CENDAWAN



## BAHAN-BAHAN

### Bahan A (Sambal)

Cili kisar	130 gm
Bawang merah	60 gm
Bawang putih	30 gm
Serbuk jintan manis	5 gm
Serbuk ketumbar	45 gm
Serai	25 gm
Lengkuas	20 gm
Halia	25 gm

### Bahan B (Inti)

Isi ikan	2000 gm
Cendawan tiram kelabu	300 gm
Tepung jagung	100 gm
Garam	20 gm
Santan kelapa	500 gm
Gula	50 gm
Monosodium glutamate (MSG)	10 gm
Telur	3 biji
Kulit popia (saiz 50)	1 paket (50 helai)

## KAEDAH

1. Kisar halus semua bahan A untuk membuat sambal menggunakan mesin pengisar.
2. Tumis bahan yang dikisar sehingga garing dan pecah minyak. Sejukkan.
3. Apabila sambal telah sejuk, gaul dengan semua bahan B.
4. Masak sehingga pekat.
5. Angkat dan sejukkan inti.
6. Bungkus dalam kulit popia dan sejukbekukan pada suhu -18°C.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cili kisar	RM 1.00
Bawang merah	RM 0.75
Bawang putih	RM 0.03
Serbuk jintan manis	RM1.00
Serbuk ketumbar	RM 0.45
Serai	RM 0.25
Lengkuas	RM 0.30
Halia	RM 0.35
Isi ikan	RM 4.00
Cendawan tiram kelabu	RM 4.30
Tepung jagung	RM 0.65
Garam	RM 0.01
Santan kelapa	RM 7.00
Gula	RM 0.57
Monosodium glutamate (MSG)	RM 0.10
Telur	RM 1.20
Kulit popia (saiz 50)	RM 6.50
<b>Jumlah kos bahan</b>	<b>RM 28.46</b>
<b>Anggaran hasil</b>	<b>50 keping</b>
<b>Kos bahan 1 biji</b>	<b>RM 0.56</b>
<b>Anggaran harga jualan</b>	<b>RM 1.00</b>