

SATE CENDAWAN TIRAM RAJA



BAHAN-BAHAN

Cendawan tiram raja	1 kg
Bahan A	
Jintan manis	50 gm
Jintan putih	50 gm
Ketumbar	50 gm
Bahan B	
Kunyit hidup	20 gm
Halia	20 gm
Lengkuas	50 gm
Serai	300 gm
Gula kabung atau melaka	100 gm
Gula pasir	400 gm
Garam	50 gm
Minyak masak	250 gm
Bawang besar	200 gm
Bawang putih	50 gm
Rempah kurma	50 gm
Air secukupnya	
Lidi sate	50 batang

KAEDAH

1. Sangai bahan A tanpa minyak.
2. Kisar bersama bahan B sehingga halus menggunakan mesin pengisar.
3. Potong cendawan ikut saiz sesuai.
4. Perap selama setengah jam atau 1 jam.
5. Rendam lidi sate dalam air bagi memudahkan proses mencucuk.
6. Cucuk cendawan pada lidi dan bakar sehingga masak.
7. Boleh juga disejukk bekukan pada suhu -18°C .

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cendawan tiram raja	RM 15.00
Jintan manis	RM 0.50
Jintan putih	RM 0.50
Ketumbar	RM 0.50
Kunyit hidup	RM 0.25
Halia	RM 0.80
Lengkuas	RM 0.50
Serai	RM 0.50
Gula kabung atau melaka	RM 0.80
Gula pasir	RM 1.20
Garam	RM 0.10
Minyak masak	RM 1.40
Bawang besar	RM 1.60
Bawang putih	RM 0.40
Rempah kurma	RM 0.50
Lidi sate	RM 5.00
Jumlah kos	RM 29.55
Anggaran hasil	50 cucuk
Kos bahan 1 cucuk	RM 0.60
Anggaran harga jualan	RM 1.50