

SOS CILI HALIA



BAHAN-BAHAN

Cili merah	90 gm
Halia	80 gm
Bawang putih	10 gm
Air	430.5 ml
Gula	320 gm
Carboxymethyl cellulose (CMC)	1.5 gm
Garam	27 gm
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	25 gm
Asid asetik (cuka 10%)	6 gm
Sodium benzoate	0.7 gm

KAEDAH

1. Sterilkan botol dan penutup logam dengan merebus di dalam air mendidih selama 5 minit dan keringkan.
2. Buang tangkai cili merah. Buang kulit bawang putih dan halia.
3. Kisar cili merah, halia dan bawang putih dengan air yang telah disukat.
4. Masukkan ke dalam periuk dan masak dengan api sederhana hingga mendidih pada suhu 90°C.
5. Bahagikan gula kepada 2 bahagian. Gaul sebahagian gula dengan CMC. Kacau dan biarkan mendidih.
6. Masukkan sebahagian lagi gula. Kacau hingga gula larut.

7. Bancuh MCS dengan sedikit air. Masukkan dalam adunan dan kacau sekata.
8. Panaskan lagi sehingga suhu 90°C dan ambil bacaan Brix (40°Brix).
9. Tambahkan asid asetik dan kacau sebatu.
10. Masukkan sodium benzoate yang telah dilarutkan dengan sedikit air. Tutup api.
11. Isi sos semasa masih panas ke dalam botol yang telah disteril. Tutup botol dengan segera.
12. Sejukkan serta-merta dengan cara merendam botol di bawah air mengalir.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cili merah	RM 1.35
Halia	RM 1.04
Bawang putih	RM 0.09
Gula	RM 0.91
CMC	RM 0.08
Garam	RM 0.05
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	RM 0.04
Asid asetik	RM 0.06
Sodium benzoate	RM 0.01
Jumlah kos	RM 3.63
Anggaran hasil	4 botol (225 gm)
Kos bahan 1 botol	RM 0.90
Anggaran harga jualan	RM 4.00