

SOS CILI KELEDEK



BAHAN-BAHAN

Bahan A (bahan kisar)

Cili segar	143 gm
Bawang putih	17 gm
Air	720 gm

Bahan B

Ubi keledek	1000 gm
Gula	857 gm
Garam	85 gm
Asid sitrik	17 gm
Kanji jagung terubahsuai (MCS)	17 gm
Gam xanthan	14 gm
Sodium benzoate	2 gm

KAEDAH

1. Buang tangkai cili. Kisar bersama bawang putih dengan air.
2. Buang kulit ubi keledek dan bersihkan.
3. Potong ubi dan kukus hingga empuk.
4. Kisar ubi dengan pemproses makanan untuk dijadikan puri.
5. Masukkan ubi ke dalam periuk dan masak dengan api sederhana.
6. Masukkan bawang putih dan cili yang telah dikisar.
7. Masukkan sebahagian gula yang dicampur dengan gam xanthan pada suhu 40-45°C.
8. Pada suhu 70°C, masukkan lebih gula ke dalam adunan. Kacau sehati.

9. Bancuh MCS dengan air. Masukkan dalam adunan dan kacau sehingga sos menjadi pekat.
10. Pada suhu 90°C, masukkan sodium benzoate. Kacau sehati.
11. Masukkan asid sitrik yang telah dibancuh dengan sedikit air.
12. Tutup api. Isikan ke dalam botol semasa masih panas, kemudian dan sejukkan segera di dalam bekas berisi air.

PENGIRAAN KOS

Bahan	KOS
Ubi keledek	RM 4.00
Gula	RM 2.44
Puri cili	RM 2.15
Garam	RM 0.01
Asid sitrik	RM 0.25
Modified corn starch (MCS)	RM 0.25
Gam xanthan	RM 0.49
Sodium benzoate	RM 0.04
Jumlah kos	RM 9.63
Anggaran hasil	12 botol (225 ml)
Kos bahan 1 botol	RM 0.80
Anggaran harga jualan	RM 3.50