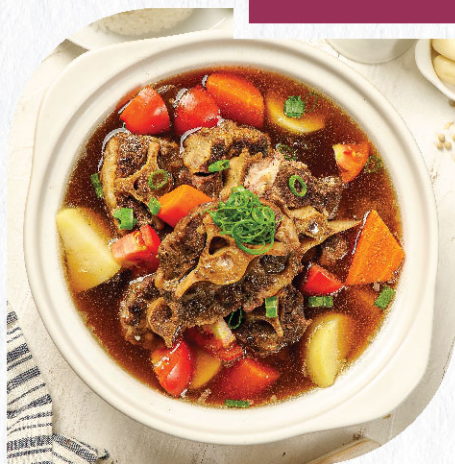




EXPERT MENU CREATION --- FOOD



SOP BUNTUT ALA MAGGI®

3-4
PORSI



BAHAN-BAHAN

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| • Buntut Sapi | 1 kg |
| • Air | 4 Liter |
| • Pala | 2 g |
| • Cengkeh | 0,5 g |
| • Bawang goreng | 10 g |
| • Merica | 2 g |
| • Jahe | 15 g |
| • Kecap manis | 15 g |
| • MAGGI® Beef Bouillon Powder | 32 g |

CARA MEMBUAT

- Taruh buntut sapi ke dalam panci.
- Tuang air dingin ke dalam panci sampai buntut sapi tenggelam.
- Rebus buntut sapi sampai mendidih.
- Buang air rebusan pertama, lalu bilas buntutnya.
- Rebus kembali buntut sapi dengan air berserta bahan-bahan lainnya sampai mendidih. Setelah mendidih, kecilkan api lalu masak selama kurang lebih 4 jam sampai daging buntut menjadi empuk.
- Sajikan buntut bersama kentang dan wortel yang tadi sudah diserbus dengan nasi hangat dan juga pelengkap lainnya, seperti emping, acar, jeruk dan sambal.

NASHVILLE HOT CHICKEN BURGER

**2-3
PORSI**



MAGGI®
Liquid Seasoning



MAGGI®
Chicken Bouillon

BAHAN-BAHAN

- Paha ayam tanpa tulang 500 g
- **MAGGI® Chicken Bouillon Powder** 10 g
- Garam 1/4 sdt
- Gula 1/4 sdt

Tepung Pelapis:

- Tepung terigu protein sedang 300 g
- Tepung beras 150 g
- **MAGGI® Chicken Bouillon Powder** 18 g

Buttermilk Dip:

- Telur 1 butir
- Buttermilk 240 ml

- Saus cabe 1 sdm
- *Pickle Juice* 1 sdm
- **MAGGI® Liquid Seasoning** 1 sdt

Hot Oil Spices:

- Minyak panas 240 ml
- Cabe bubuk 4 sdm
(Campurkan dengan bahan kering lainnya)
- Bawang putih bubuk 1 sdm
- Paprika bubuk 1 sdm
- Gula merah 2 sdm
- **MAGGI® Chicken Bouillon Powder** 1 sdm

CARA MEMBUAT

- Marinasi terlebih dahulu daging ayam dengan **MAGGI® Chicken Bouillon Powder** ditambah air, garam dan gula, diamkan semalaman.
- Untuk membuat ayam goreng, tiriskan ayam yang telah dimarinasi. Lalu, lapiskan ayam dengan tepung pelapis, celupkan ke dalam *Buttermilk Dip*. Setelah itu, lapisi lagi dengan tepung pelapis.
- Goreng selama kurang lebih 8-10 menit, tiriskan.
- Untuk membuat *Hot Oil Spices*, ambil minyak yang masih panas dari bekas menggoreng ayam, tuangkan minyak ke dalam campuran bumbu kering *Hot Oil Spices*.

CHICKEN & MUSHROOM STEAMED RICE

3
PORSI



MAGGI®
Liquid Seasoning



MAGGI®
Oyster Sauce

BAHAN-BAHAN

• Paha ayam tanpa tulang (Potong kotak 2 x 2 cm)	200	g
• Jamur shitake (Iris tipis)	100	g
• MAGGI® Liquid Seasoning	1,5	sdm
• MAGGI® Oyster Sauce	2	sdt
• Kecap manis	1	sdm
• Minyak wijen	2	sdt
• Gula	1/4	sdt
• Merica	1/4	sdt
• Jahe parut	100	g
• Maizena	1	sdt
• Nasi matang	3	cup

CARA MEMBUAT

- Campurkan semua bahan, kecuali nasi.
- Tuangkan ayam dan jamur yang sudah dibumbui ke atas mangkok yang berisi nasi.
- Kukus hingga ayam matang.
- Sajikan dengan taburan daun bawang.

MIE PEDAS SEUHAH

5
PORSI



MAGGI®
Liquid Seasoning



MAGGI®
Chicken Bouillon

BAHAN-BAHAN

- | | | | | | |
|---|-----|-----|----------------------|-----|----|
| • Mie Telur | 500 | g | • Daun Jeruk | 4 | g |
| • Kecap Manis | 5 | sdm | • (Buang tulangnya) | | |
| • MAGGI® Liquid Seasoning | 5 | sdm | • Minyak Goreng | 250 | ml |
| • MAGGI® Chicken Bouillon Powder | 2,5 | sdm | | | |
| Bumbu Pedas: | | | Aromatic Oil: | | |
| • Bawang Putih | 100 | g | • Bawang Merah | 100 | g |
| • Cabe Rawit | 28 | g | • Bunga Lawang | 1 | g |
| • Cabe Keriting | 84 | g | • Kapulaga | 1,5 | g |
| | | | • Daun Jeruk | 0,5 | g |
| | | | • Ketumbar | 2,5 | g |
| | | | • Minyak Goreng | 250 | ml |

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Bumbu Pedas

- Haluskan semua bahan, lalu tumis hingga matang.

Cara Membuat Aromatic Oil

- Masukkan semua bahan ke dalam wajan yang sudah berisi minyak.
- Dengan api sedang, panaskan minyak, lalu masak hingga semua bahan berubah warna menjadi coklat.
- Saring minyak untuk mendapatkan *Aromatic Oil*.

Cara Membuat Mie Pedas Seuha

- Untuk membuat satu porsi, siapkan mangkok, tuangkan *Aromatic Oil* 1/2 sdm, bumbu pedas 1 sdm, kecap manis 1 sdm, **MAGGI® Liquid Seasoning** 1 sdm, dan **MAGGI® Chicken Bouillon Powder** 1/2 sdm, aduk rata.
- Rebus 100 g mie telur hingga matang, tiriskan, lalu tuangkan kedalam mangkok berisi campuran bumbu, aduk rata.
- Sajikan bersama pangsit goreng, taburan ayam, daun bawang yang diiris, dan juga bawang goreng.

CRUNCHY FUDGY BROWNIES

12
SLICES



KITKAT®
Bites Mix-In

BAHAN-BAHAN

- | | |
|----------------------------------|-------|
| • <i>Dark Chocolate Compound</i> | 150 g |
| • Cokelat Bubuk | 35 g |
| • <i>Unsalted Butter</i> | 40 g |
| • Minyak Jagung | 100 g |
| • Tepung Terigu | 100 g |
| • Gula Pasir | 125 g |
| • Telur | 100 g |
| • KITKAT® Bites Mix-In | 60 g |

CARA MEMBUAT

- Timbang bahan seperti coklat batangan, minyak jagung, dan *butter* lalu masak menggunakan panas dari uap (au bain marie).
- Masukkan telur ke dalam adonan tadi lalu aduk hingga tercampur rata.
- Masukkan bahan kering lainnya dengan di ayak terlebih dahulu, aduk rata.
- Tuangkan adonan ke dalam loyang kue yang sudah dilapisi *baking paper*, tuang **KITKAT® Bites Mix-In** di atasnya.
- Panggang di suhu 180°C selama 25 menit.

CHOCO HEAVEN COOKIES

15
PIECES



KITKAT®
Bites Mix-In

BAHAN-BAHAN

- *Butter Unsalted* 150 g
- *Light Brown Sugar* 100 g
- *Telur* 50 g
- *Vanilla Essence* 3 g
- *Medium Flour* 150 g
- *Baking Powder* 3 g
- *Baking Soda* 3 g
- *Garam* 3 g
- **KITKAT® Bites Mix-In** 150 g

CARA MEMBUAT

- Timbang bahan unsalted butter lalu masak dengan api kecil, sisihkan.
- Lelehkan *Dark Chocolate compound* lalu aduk rata.
- Masukkan bahan kering lainnya dengan di ayak terlebih dahulu, aduk rata.
- Timbang dan bulatkan adonan di atas loyang.
- Panggang di suhu 180°C selama 13 menit.

VARIASI PENGUNAAN KITKAT® BITES & SPREAD

**4
PIECES**



KITKAT®
Bites Mix-In



KITKAT®
Spread

**Assorted French Pastries
made with KITKAT®**



**Martabak made
with KITKAT®**



**Chocolate Cake
made with KITKAT®**

ES TELER CAKE

16
SLICES



DOCELLO™
Dessert Base

BAHAN-BAHAN

Sponge Cake:

- | | |
|----------------------------|-------|
| • Tepung Terigu | 100 g |
| • Baking Powder | 3 g |
| • Vanilla Essence | 3 g |
| • Butter Unsalted (Cair) | 120 g |
| • Telur | 4 g |
| • Gula Pasir | 150 g |

Simple Syrup:

- | | |
|-------------|------|
| Gula | 50 g |
| Air | 50 g |
| Daun Pandan | 2 g |

Coconut Mousse:

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Whipped Cream | 250 g |
| • Santan | 120 g |
| • DOCELLO® Dessert Base | 80 g |

Toppings:

- | | |
|---------------|------|
| • Nangka | 50 g |
| • Alpukat | 20 g |
| • Kelapa Muda | 30 g |

CARA MEMBUAT

Sponge Cake:

- Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang, lalu masukkan bahan-bahan tepung dengan diayak, aduk rata. Masukkan mentega cair.
- Tuang ke dalam loyang yang sudah diolesi *baking paper*, lalu panggang di oven dengan suhu 180°C selama 10 menit.

Simple Syrup:

- Masak dalam 1 saucepan, gula, air dan daun pandan hingga larut.

Coconut Mousse:

- Kocok *whipped cream* hingga sempurna, diwadahi lain tuang santan dan bubuk Docello hingga rata.
- Campurkan kedua bahan tadi dengan menggunakan spatula.

Finishing:

- Olesi *simple syrup* ke atas *sponge cake* menggunakan kuas hingga rata.
- Tuang adonan moussanya, lakukan hingga membentuk 4 layer, lalu simpan di freezer selama 6 jam.
- Setelah keluar dari freezer, lalu potong dan beri buah topping diatasnya.



EXPERT MENU CREATION

BEVERAGES



BAHAN-BAHAN

- **NESTEA® Lemon Tea** 18 gr
- Sirup *Tamarind* 30 gr
- Air 150 ml
- Es batu 50 gr

METODE

- *Stir*

CARA MEMBUAT

- Encerkan **NESTEA® Lemon Tea** dengan air, tambahkan sirup *tamarind*
- Tambahkan es batu ke gelas saji
- Tuang NESTEA® yang telah dicairkan ke gelas saji

TAMARIND TEA



BAHAN-BAHAN

- **NESTEA® Lemon Tea** 20 gr
- Sirup *Menta Cubano* 10 ml
- Air 80 ml
- Air soda 100 ml
- Es batu 120 gr

METODE

- *Stir*

CARA MEMBUAT

- Encerkan **NESTEA® Lemon Tea** dengan air, tambahkan sirup *Menta Cubano*
- Tambahkan es batu ke gelas saji
- Tuang NESTEA® yang telah dicairkan ke gelas saji
- Tambahkan air soda

MOJITO TEA



BAHAN-BAHAN

- **SJORA® Mango Peach** 30 ml
- **NESTEA® Green Tea** 10 gr
- Potongan jeruk nipis 1 pcs
- Daun *peppermint* 6 pcs
- Air 120 ml
- Es batu 100 gr

METODE

- *Shake & Strain*

CARA MEMBUAT

- Aduk jeruk nipis & daun *peppermint* dalam *mixing glass*
- Tambahkan **SJORA® Mango Peach** dan **NESTEA® Green Tea**
- Tambahkan air dan aduk
- Tambahkan es batu dan kocok dengan baik
- Tuang ke gelas saji

PEACH MANGO GREEN TEA



BAHAN-BAHAN

- **NESTLÉ® Dark Cocoa** 28 gr
- **NESTLÉ® Coffee Mate** 15 gr
- Sirup *Macadamia* 10 ml
- Air panas 80 ml
- Es batu 140 gr

METODE

- *Shake*

CARA MEMBUAT

- Encerkan **NESTLÉ® Dark Cocoa** & **NESTLÉ® Coffee Mate** dengan air panas
- Tambahkan es batu dan sirup *Macadamia*
- Kocok hingga rata
- Tuang ke gelas saji

MACADAMIAN CHOCO DELIGHT



BAHAN-BAHAN

- **NESTLÉ® Dark Cocoa** 35 gr
- **NESTLÉ® Coffee Mate** 20 gr
- Sirup *roasted hazelnut* 15 ml
- Air 80 ml
- Es batu 150 gr

METODE

- *Stir & Shake*

CARA MEMBUAT

- Taruh semua bahan ke blender
- Tambahkan sirup *roasted hazelnut* dan es batu
- Tuang ke gelas saji

ROASTED HAZELNUT CREAMY CHOCO



BAHAN-BAHAN

- **MILO® ActivGo NPro** 25 gr
- **NESTLÉ® Coffee Mate** 5 gr
- Sirup *salted caramel* 10 ml
- Air panas 80 ml
- Es batu 140 gr

METODE

- *Stir*

CARA MEMBUAT

- Cairkan **MILO® ActivGo NPro & NESTLÉ® Coffee Mate** dengan air panas
- Tambahkan es batu dan sirup *salted caramel*
- Kocok dengan baik
- Tuang ke gelas saji

MILO CARAMELO



BAHAN-BAHAN

- **NESCAFÉ® Selezione**
- **NESTLÉ® Skimmed Milk Powder**
- **NESTLÉ® Coffee Mate**
- Es batu 120 gr
- Sirup madu Manuka 15 ml

METODE

- *Pouring*

CARA MEMBUAT

- Beri 120 gr es batu ke gelas saji
- Tambahkan dengan *Cafe Latte* dari mesin **NESCAFÉ® Roast and Ground**
- Tambahkan 15 ml sirup madu Manuka

MANUKA HONEY LATTE (OVER ICED)



BAHAN-BAHAN

- Sirup *Irish cream* 15 ml
- **NESCAFÉ® Selezione**
- **NESTLÉ® Skimmed Milk Powder**
- **NESTLÉ® Coffee Mate**
- *Whipped cream*
- Kulit jeruk

METODE

- *Pouring*

CARA MEMBUAT

- Keluarkan Americano panas dari mesin **NESCAFÉ® Roast and Ground**
- Tambahkan 15 ml sirup *Irish cream*
- Topping dengan *whipped cream*
- Add kulit jeruk di atas
- Tambahkan gula merah di tepian mulut gelas

IRISH COFFEE WITH ORANGE ZEST (HOT)



BAHAN-BAHAN

- Es batu 120 gr
- **NESCAFÉ® Selezione**
- **NESTLÉ® Lemonade**

METODE

- *Pouring*

CARA MEMBUAT

- Tambahkan 120 gr es batu ke gelas saji
- Tambahkan dengan lemon
Americano dari mesin **NESCAFÉ®
Roast and Ground**

LEMON AMERICANO (over iced)



BAHAN-BAHAN

- **NESTLÉ® Orange** 18 gr
- Kelapa parut segar 30 gr
- Air 150 ml
- Es batu 120 gr
- **DOCELLO™ Dessert Base** 50 gr
- *Nata de coco*

METODE

- *Stir*

CARA MEMBUAT

- Encerkan **NESTLÉ® Orange** dengan 150 ml air
- Tambahkan es batu ke gelas saji
- Tuang **NESTLÉ® Orange** yang diencerkan ke gelas saji
- Tambahkan *nata de coco*
- Topping dengan **DOCELLO™ Dessert Base**

COCO ORANGE FLOAT



BAHAN-BAHAN

- **SJORA® Mango Peach** 40 ml
- **DOCELLO™ Dessert Base** 15 gr
- *Plain Yogurt* 40 gr
- Sejumpt bubuk kapulaga
- Air 100 ml
- Es batu 120 gr

METODE

- *Blend*

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan
- Tuang ke gelas saji

MANGO LASSI



BAHAN-BAHAN

- **NESTLÉ® Blackcurrant** 22 gr
- **DOCELLO™ Dessert Base** 15 gr
- Air 80 ml
- Es parut 100 gr

METODE

- *Blend*

CARA MEMBUAT

- Taruh semua bahan, air, dan es parut ke dalam blender
- Haluskan hingga halus
- Tuang ke gelas saji

MILKSHAKE BLACKCURRANT

