

BASLOK KUMIS MBLEDOS!!!



TABLE OF CONTENTS

Daftar Halaman 02

Resep Bakso Cilok 03

Langkah Cara Pembuatan 04

RESEP BAKSO CILOK

Bahan Utama

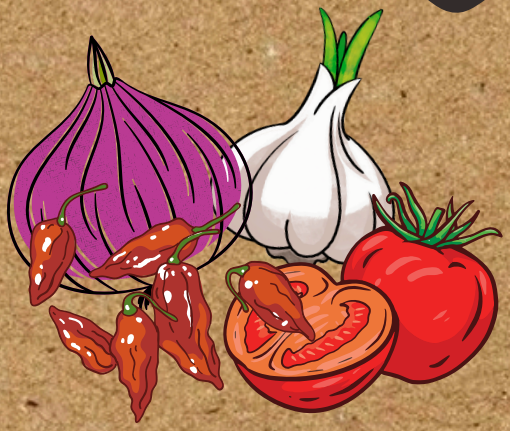
- Daging Ayam

Bumbu Saus
Bahan Pelengkap

- Cabai Rawit 500g
- Bawang Putih 10 Siung
- Daun Jeruk 3 Lembar
- Bawang Merah 5 Siung
- Saus Bantal 2 Pcs
- Garam 5 Sendok Makan
- Kaldu Ayam 3 Pcs
- Lada Bubuk

Bahan Baku Baslok

- Tepung Tapioka 2kg
- Daging Ayam 2kg
- Udang 1/2kg
- Bawang Putih Goreng secukupnya
- Telur 10 Butir
- Bawang Merah Goreng Secukupnya
- Garam 1 Pcs
- Kaldu Ayam & Sapi 3 Renceng Kecil



LANGKAH CARA PEMBUATAN

bahan baku yang diperlukan

- Siapkan alat dan bahan untuk pembuatan bakso.
- Bahan pokok seperti daging dan bahan lainnya digiling hingga halus.
- Sementara itu, siapkan dua buah panci berisi air dan letakkan di atas kompor.
- Adonan yang telah digiling kemudian dibentuk bulat dan dimasukkan ke dalam panci satu per satu.
- Setelah air mendidih dan bakso matang, bakso diangkat dan ditiriskan.



Langkah Pembuatan Saus

- Siapkan 500 gram cabai rawit, kupas 10 siung bawang putih, dan 5 siung bawang merah.
- Masukkan cabai, bawang putih, dan bawang merah ke dalam blender, lalu haluskan hingga merata.
- Siapkan wajan di atas kompor, tuangkan minyak secukupnya, lalu panaskan.
- Masukkan bumbu halus ke dalam wajan dan tumis hingga harum.
- Tambahkan 3 lembar daun jeruk untuk menambah aroma segar, lalu aduk rata.
- Setelah bumbu matang, masukkan:
- 2 pcs saus bantal
- 5 sendok makan garam
- 3 pcs kaldu ayam sachet
- 2 pcs lada bubuk sachet ke dalam tumisan
- Aduk semua bahan hingga tercampur rata dan masak sampai saus matang sempurna serta siap disajikan.