



PALMVITA®
sinarmas
agribusiness and food

ANEKA RESEP GORENGAN PALMVITA



Follow us on



smartplusprof | www.smartpluspro.com





AYAM GORENG CORNFLAKES

Bahan

- 5 bh Paha Ayam bagian bawah , kerat kerat
- 2 siung Bawang putih, parut
- 1 sdm PALMVITA® Margarine, lelehkan
- 2 sdt Merica Bubuk
- 1 kg PALMVITA® Deep Frying Fat,
untuk menggoreng deep frying

Secukupnya garam

Lapisan

- 3 sdm Tepung terigu protein sedang
- 1 btr Putih telur, di kocok hingga berbuih
- 50 gr Cornflakes, tumbuk kasar

Cara Membuat :

1. Lumuri paha ayam dengan bawang parut, merica bubuk, garam dan PALMVITA® Margarine hingga rata.
2. Gulingkan paha ayam ke dalam tepung terigu hingga rata
3. Celupkan ke dalam putih telur dan balut dengan cornflakes hingga rata. Diamkan paha ayam selama 15 menit hingga agak kering dan bumbu meresap
4. Panaskan PALMVITA® Deep Frying Fat, goreng dengan teknik deep frying hingga kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan dengan kentang goreng atau nasi hangat.



CRACKERS TAPE GORENG

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 16 bh Crackers plain ukuran kecil, bentuk bulat
- 1 kg PALMVITA® Deep Frying Fat

Bahan Isi :

- 250 gr Tape singkong, buang sumbunya, haluskan
- 1/4 sdt Kayumanis bubuk

Bahan Pencelup:

- 50 gr Tepung terigu
- 25 gr Tepung beras
- 1 sdt Gula pasir
- 1/4 sdt Garam
- 1/2 btr Telur, kocok lepas
- 75 ml Air

Cara Pengolahan :

1. Isi: aduk rata tape singkong dan kayumanis bubuk.
2. Ambil satu bagian crackers. Oleskan bahan isi. Tutup dengan crackers. Padatkan. Lakukan hal sama dengan sisa crackers.
3. Pencelup: campur tepung terigu, tepung beras, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Tuang air dan telur. Aduk rata.
4. Celupkan crackers ke bahan pencelup. Goreng dalam PALMVITA® Deep Frying Fat yang sudah dipanaskan diatas api sedang sampai matang.



BUNGA KEJU GORENG

Bahan

350 gr	Tepung terigu protein sedang
75 gr	Tepung Tapioka
½ sdt	Baking Powder
½ sdt	Kaldu Sapi Bubuk
½ sdt	Garam
75 gr	Keju Permesan
1 sdt	Keju Bubuk
2 btr	Telur Ayam
30 ml	Air
1 kg	PALMVITA® Deep Frying Fat

Cara Membuat

1. Campur semua bahan kecuali air, aduk rata hingga kalis
2. Gilas adinan dengan menggunakan gilingan mie hingga setebal 0.3cm. Lakukan berulang hingga adonan licin
3. Cetak adonan dengan menggunakan cutter bentuk bunga. Lakukan hingga adonan habis. Oleskan air pada bagian tengah adonan, tumpuk dan buat menjadi 3 lapis. Lakukan hingga adonan habis
4. Panaskan **PALMVITA® Deep Frying Fat**, goreng dengan teknik deep frying hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan
5. Biarkan uap panasnya hilang, dan simpan dalam toples.

Untuk : 480 gr



KEPITING SOKA GORENG PEDAS

Bahan

250 gr	Kepiting soka (± 3 ekor), cuci bersih dan potong 2 bagian
150 gr	Terigu Protein sedang
3 sdm	Tepung Maizena
½ sdt	Baking Powder
1 sdt	Merica Bubuk
1 sdt	Bawang Putih Bubuk
10 bh	Cabai Rawit, tumbuk kasar
100 ml	Air
750 ml	PALMVITA® Deep Frying Fat
2 sdm	PALMVITA® Margarine
2 siung	Bawang Putih Parut
	Secukupnya Garam

Cara Membuat :

1. Lumuri kepiting dengan garam dan bawang putih parut. Diamkan selama 20 menit agar bumbu meresap. Sisihkan
2. Campur terigu, maizena, baking powder, garam, merica bubuk, bawang putih bubuk dan cabai rawit. Aduk rata.
3. Ambil 1/3 campurang tepung, tuang air sedikit demi sedikit sambil di aduk hingga merata.
4. Celupkan kepiting dalam larutan tepung. Angkat
5. Gulingkan kepiting di atas campuran tepung yang kering sambil di tekan tekan.
6. Lelehkan dan panaskan **PALMVITA® Deep Frying Fat** tambahkan **PALMVITA® Margarine** . Goreng kepiting hingga kecoklatan dan kering. Angkat dan tiriskan.



LUMPIA NASI GORENG

Bahan:

- 1 kg PALMVITA® Deep Frying Fat
 - 50 gr Udang Segar (Buang kepala dan buntut, rebus)
 - 2 siung Bawang putih, cincang
 - 1 btr Bawang bombai, cincang
 - 100 gr Udang, potong kasar
 - 2 bh Cabai merah, cincang
 - 2 sdm Kecap asin
 - 1 piring Nasi putih (300 g)
 - 50 gr Kacang polong
 - 1 btg Bawang daun, iris halus
 - 1 sdt Minyak wijen
 - 10 lbr Kulit lumpia
 - 2 btr Telur, 1 butir dibuat orak-arik
- Garam dan merica secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, cabai, dan kecap asin. Aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan nasi, kacang polong, orak-arik, bawang daun, minyak wijen, garam dan merica.
3. Aduk nasi goreng bersama telur. Ratakan 2 sdm makan di sehelai kulit lumpia, sisipkan udah rebus. Gulung perlahan hingga padat.
4. Goreng lumpia nasi dalam dengan Teknik deep frying hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Tiriskan.
5. Hidangkan bersama mayonaise

Tips:

- Nasi goreng dapat diganti dengan bihun. Isi tiap lumpia dengan sebutir cabai rawit untuk menambah sensasi lebih pedas.



NASI GORENG IJO

Untuk 4 Porsi

Bahan:

- 320 gr Nasi putih
- 20 gr Cabe hijau (bersihkan, lalu haluskan)
- 30 gr Bawang merah (kupas, bersihkan dan di cincang halus)
- 20 gr Bawang putih (kupas, bersihkan dan di cincang halus)
- 50 gr Cay sim
- 30 gr PALMVITA® Margarine
- 30 gr Daging dada ayam (rebus dan suir-suir)
- 30 gr Sosis ayam (di iris tipis)
- 2 sdm Kecap asin
- 1 sdm Minyak wijen
- Garam dan merica sesuai selera

Cara membuat :

1. Bersihkan dan siapkan semua bahan, potong sesuai kebutuhan.
2. Tumis separuh dari bawang putih, bawang merah dengan PALMVITA® Margarine, masukan nasi putih, lalu aduk rata. Jangan lupa untuk di beri garam dan merica.
3. Nasi bisa di cetak dalam kerucut kecil menyerupai tumpeng atau sesuai selera
4. Tumis sebagian dari bawang merah dan bawang putih dengan menggunakan PALMVITA® Margarine, masukan daging dada ayam, sosis ayam dan cay sim diakhir.
5. Masukan kecap asin, minyak wijen, aduk rata sampai semua bumbu meresap.
6. Tambahkan garam dan merica sesuai dengan selera. Angkat dan sajikan bersama nasi yang sudah berwarna hijau.



OLLIEBALLEN

Bahan:

- 50 gr Kismis
- 100 gr Tepung protein sedang
- 25 gr Maizena
- 250 gr Susu cair
- 220 gr Air
- 70 gr Gula pasir
- 1 kg PALMVITA® Deep Frying Fat
- Rum bakar, secukupnya
- Vanila pasta, secukupnya

Bahan Celupan:

- 60 gr Tepung protein sedang
- 135 gr Air

Taburan:

- Almond slices

Cara Membuat:

Campurkan kismis, terigu, maizena, susu cair, air, gula pasir, rum bakar, dan vanilla pasta. Masak hingga matang dan mengental. Setelah adonan matang, dinginkan. Kemudian, bentuk adonan bulat-bulat, celupkan ke larutan tepung dan gulingkan pada almond slices. Setelah itu, goreng dengan Palmvita® Deep Frying Fat hingga matang.



ROTI GORENG KEPANG

Bahan Adonan Dasar Donat

- 500 gr Tepung Terigu Protein Tinggi
- 75 gr Gula Pasir
- ¼ sdt Garam
- 250 ml Susu Cair
- 11 gr Ragi instan
- 50 gr PALMVITA® Margarine
- 4 btr Kuning Telur, Kocok lepas

Bahan Isi :

- 15 bh Pisang Raja, kupas
- 1 kg PALMVITA® Deep Frying Fat

Cara Membuat :

1. Campur garam dalam susu bubuk, aduk rata hingga garam larut. Sisihkan
2. Campur semua bahan kering, adu rata. Buat lubang di tengah adonan. Masukkan kuning telur di tengah lubang, tuangi susu air sambil di uleni hingga rata. Tambahkan PALMVITA® Margarine lalu uleni kembali hingga adonan kalis. Diamkan selama ± 45 menit.
3. Buang gas dalam adonan, timbang adonan ± 40 gr. Bulatkan dan diamkan kembali selama 10 – 15 menit.
4. Pipihkan adonan memanjang. Potong dua bagian, jangan sampai putus.
5. Letakkan pisang di tengah adonan. Kepang adonan hingga mengelilingi pisang.
6. Diamkan adonan selama ± 15 menit.
7. Panaskan PALMVITA® Deep Frying Fat, goreng dengan teknik deep frying hingga kuning kecoklatan Angkat dan tiriskan.



SANDWICH GORENG SPESIAL

Bahan:

- 4 lbr Roti tawar dengan kulitnya
 - 1 lbr Keju cheddar single, pilih rasa smoky
 - 1 lbr Daging sapi asap
 - 10 lbr Daun basil segar, cincang
 - 1 bh Tomat merah, potong tipis
 - 3 bh Jamur champignon, iris tipis
 - 1 kg **PALMVITA® Deep Frying Fat**
- Tepung terigu dan tepung roti, untuk membalut

Pencelup: (campur)

- 50 gr tepung terigu
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- ½ sdt garam
- 200 ml susu
- 3 sdm **PALMVITA® Margarine** (lelehkan)

Cara Membuat:

- Letakkan sepotong roti di atas talenan. Olesi tipis dengan bahan pencelup. Taruh keju dan daging asap. Tutup lagi dengan roti.
- Campur basil dengan 3 sdm adonan pencelup. Ratakan di atas roti. Tumpuk lagi dengan roti dan lapis dengan tomat dan jamur.
- Terakhir tutup dengan sepotong roti. Padatkan sambil dirapikan. Diamkan sebentar dalam freezer. Potong bagian pinggiran kulitnya.
- Taburi tipis permukaan roti dengan terigu. Celupkan ke dalam bahan pencelup dan gulingkan dalam tepung roti. Goreng dalam minyak hingga berwarna kuning keemasan. Sajikan.

Hasil: 4 potong

Tips:

- Pastikan setiap melapis roti dan isiannya harus diolesi bahan pencelup sebagai perekatnya.

Informasi Pembelian Produk PALMVITA

