

MIE KERING



PT MANUNGGAL PERKASA

• BAHAN

Tepung terigu KANTIL	: 1000 gr
Garam	: 15 gr
Alkaline: Na ₂ CO ₃	: 0,1 gr
Alkaline: K ₂ CO ₃	: 0,1 gr
STTP	: 2 gr
CMC	: 1 gr
Tatrazine	: 0,02 gr/ 1000 ml
Air Tatrazine	: 330 gr



CARA MEMBUAT :

1. Larutkan CMC dan tratazine dengan air hangat. Tambahkan garam, alkaline dan STPP ke dalam larutan.
2. Masukkan tepung terigu ke dalam alat penggiling kemudian tuangkan larutan.
3. Aduk selama 7 menit atau sampai adonan mie tercampur rata.
4. Giling adonan mie dengan mesin penggiling mie sampai ketebalan 0,9 mm
5. Potong lembaran adonan dengan mesin pemotong mie (cutting roll).
6. Potong mie menjadi beberapa bagian kemudian kukus selama 13 menit
7. Potong mie yang telah dikukus sesuai dengan keinginan.
8. Kemudian keringkan mie dengan alat pengering atau dengan sinar matahari hingga kering
9. Mie yang sudah kering bisa di kemas atau dimasak sesuai dengan keinginan.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

