

# MIE DALAM SELIMUT



PT MANUNGGAL PERKASA

## Bahan mie:

1. Tepung terigu <b>KANTIL</b>	500	gram
2. Air	± 155	gram
3. Garam	7.5	gram
4. Soda abu/alkaline	1	gram
5. Sodium tripolyphosphate (STPP)	0.5	gram
6. Carboxyl methyl cellulose (CMC)	0.5	gram
7. Pewarna makanan kuning (tatazine)	0.01	gram

## Bumbu halus:

1. Bawang merah	5	siung
2. Bawang putih	5	siung
3. Cabe merah	10	buah
4. Kemiri	5	butir
5. Garam, gula, kecap manis	secukupnya	
6. Minyak untuk menumis	2	sdm

## Pelengkap:

1. Dadar telur	10	lembar
2. Kepiting stick	10	buah
3. Buncis, kukus	10	biji
4. Saus sambal dan saus tomat	secukupnya.	



## Cara membuat:

1. Mie: Larutkan pewarna kuning (tatazine), CMC dan aduk hingga larut.
2. Larutkan garam dan alkaline dalam larutan CMC, aduk hingga larut.
3. Tuang larutan CMC ke dalam tepung terigu KANTIL sambil diaduk hingga rata.
4. Ambil adonan dan masukkan ke dalam plastik. Istirahatkan selama ±10 menit.
5. Tipiskan adonan dengan mesin mie secara berulang-ulang.
6. Potong lembaran mie ketebalan 0.9 mm dengan mesin mie hingga membentuk gelombang.
7. Kukus dengan steaming cabinet (waktu 3 menit, tekanan 2 psi, suhu 100°C).
8. Potong mie dengan berat 75 gram. Lipat dua dan masukkan dalam cetakan mie instant.
9. Goreng dalam minyak goreng dengan 150°C selama 90 detik.
10. Rebus mie instan selama 2 menit, angkat. Lumuri dengan sedikit minyak. Sisihkan.
11. Penyajian: panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan mi instan yang sudah di rebus. Tambahkan kecap, garam dan gula. Aduk – aduk hingga rata.
12. Tata mi pada selembar dadar telur, letakkan stick kepiting dan buncis di tengahnya. Gulung menyerupai risoles.
13. Dadar mi siap disajikan dengan saus.

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

