

MODUL PEMBUATAN



■ BAKSO TANPA BORAK



PROSES PEMBUATAN BAKSO DAGING SAPI TANPA BORAK



BAHAN DASAR

Daging Sapi pre-rigor	1kg
Tapioka	150g
STPP	5g
Es Serut	250g
Garam	20g
Merica Bubuk	5g
Bawang Putih	5 biji





CARA KERJA



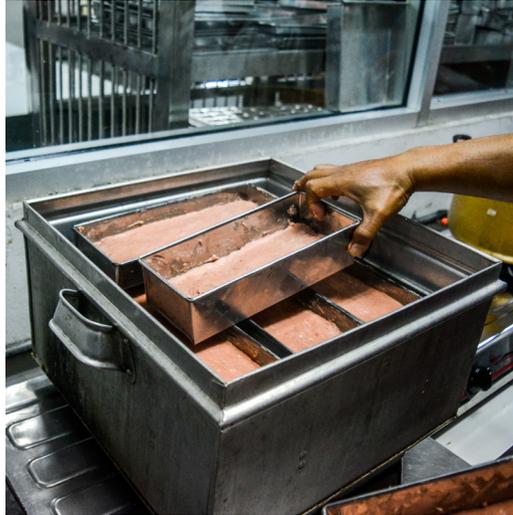
Daging dan semua bumbu yg sudah di timbang di giling dengan chopper daging atau penggiling khusus daging





Setelah halus daging
dicetak pada Loyang
kurang lebih tebal 2 cm





Kukus pada dandang yang sudah dikondisikan panas (mendidih) selama 30 menit





4
Angkat Loyang daging
dan dinginkan sebentar
kurang lebih 15 menit





5 Daging yang sudah di cetak diambil terus dipotong kotak kotak kurang lebih 2 cm



Bakso kotak
direbus dan dibumbui

**BAKSO
TANPA
BORAK**





FIKOM
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya