

Master Data / Makanan

Daftar Makanan						
No.	Gambar	Nama Produk	Deskripsi	Harga	Status	Kelola
01		Mie Ayam	Lorem Ipsum Dolor Lorem Ipsum Dolor Lorem Ipsum Dolor Lorem Ipsum Dolor	Rp. 100.000	Tidak Aktif	
02		Mie Ayam	Lorem Ipsum Dolor Lorem Ipsum Dolor Lorem Ipsum Dolor Lorem Ipsum Dolor	Rp. 100.000	Aktif	

Form Produk

Nama Produk

Deskripsi

Harga

 RP

Gambar

Unggah gambarTidak ada gambar

Status

Aktif Tidak Aktif

Halo Admin!

Untuk dapat masuk silahkan login
terlebih dahulu

Bakmie Joko

Log In

Email

Sandi

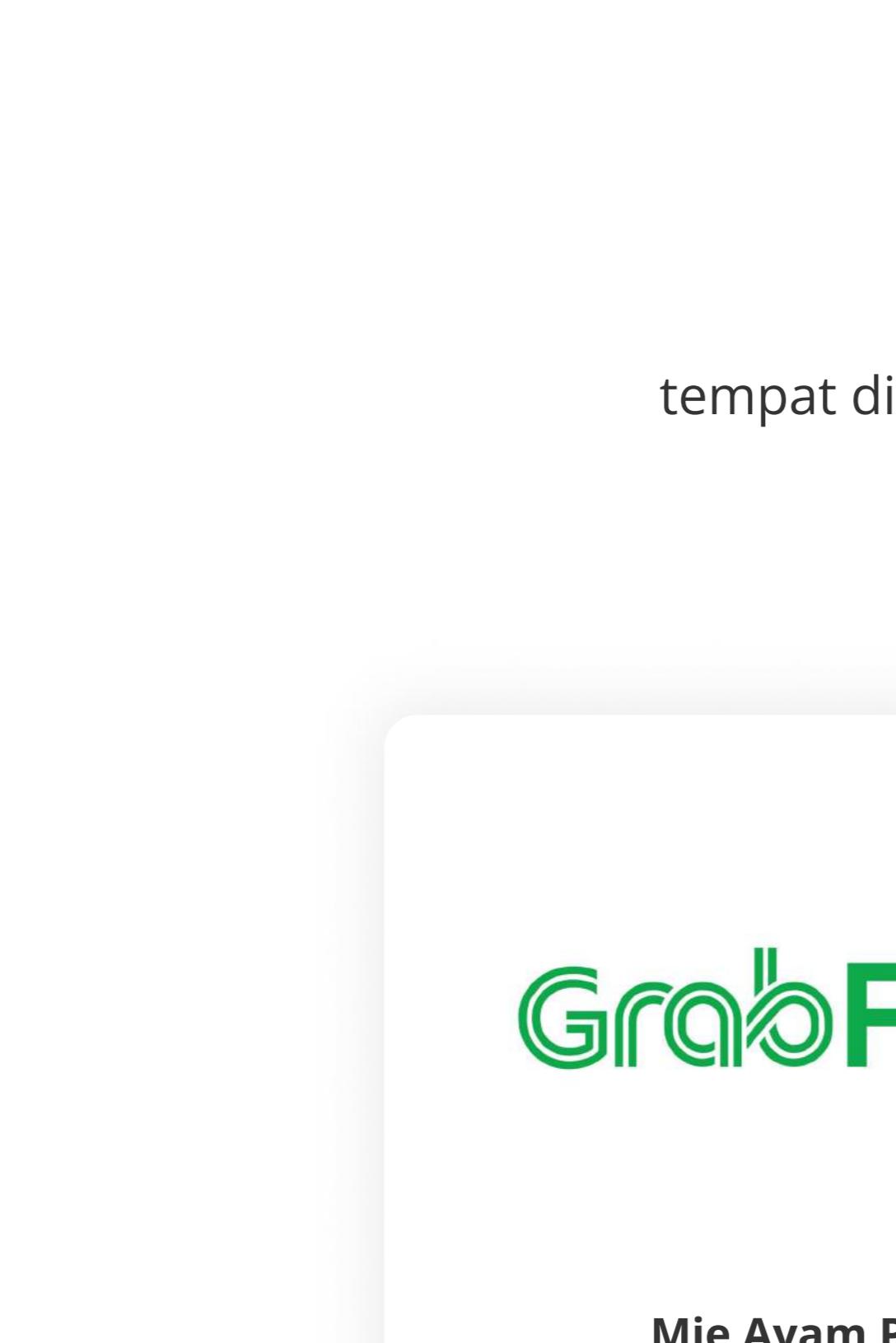
Log In

Your Favorite Food Delivered to You

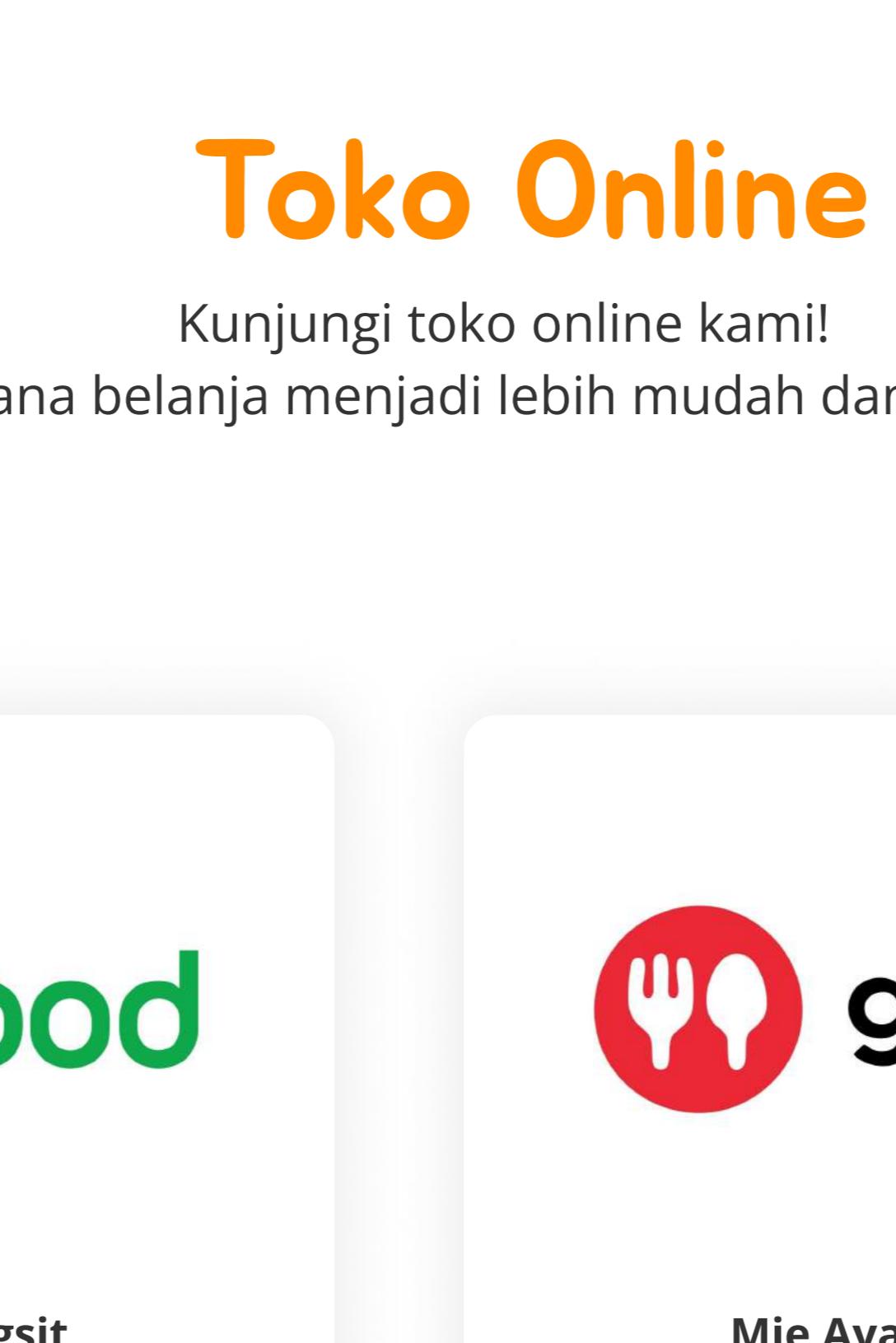
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nullam vestibulum dolor laoreet hendrerit rhoncus. Duis pharetra rhoncus eros, nec pretium dui fermentum vitae. Integer a porta dui.

Daftar Menu

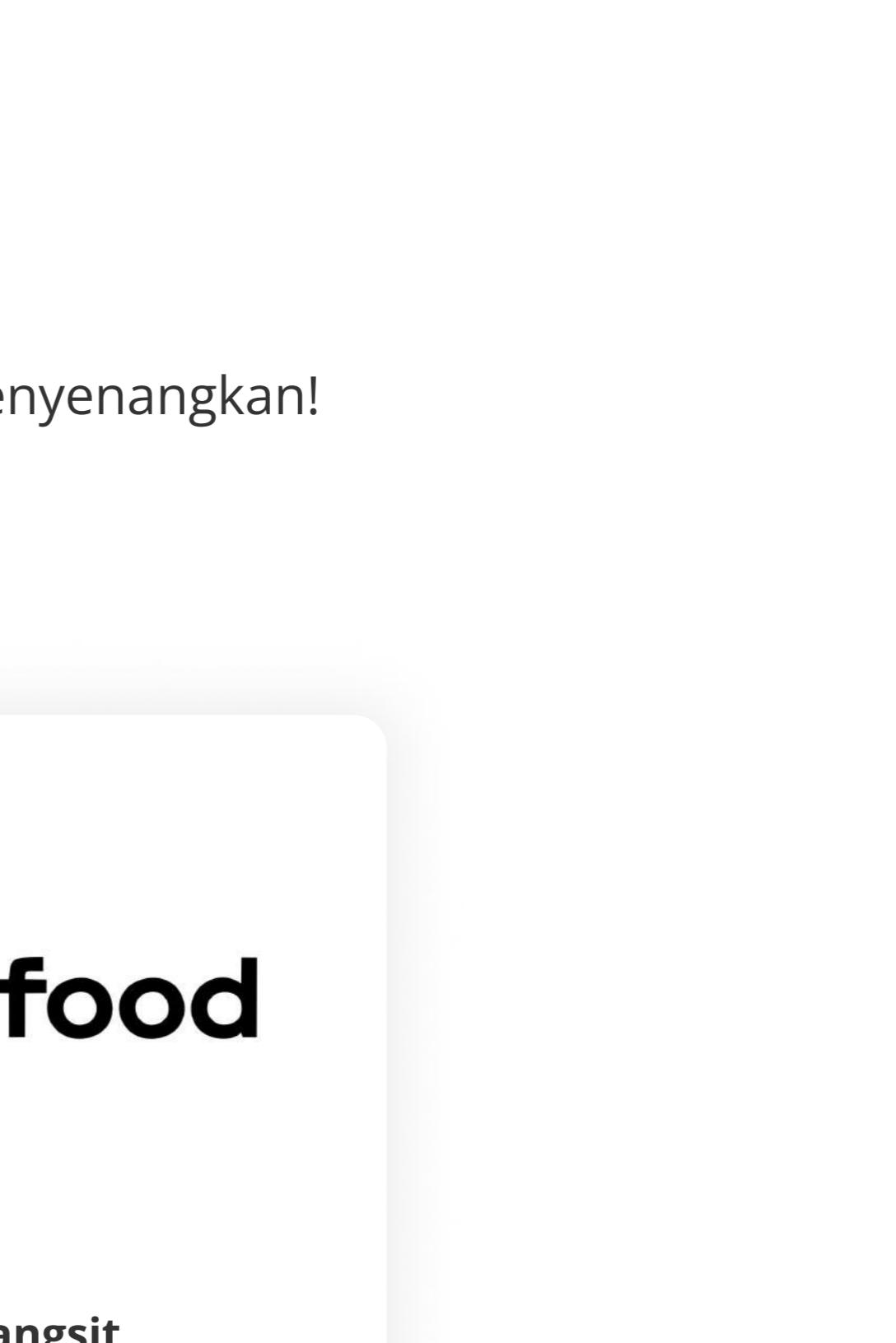
Jelajahi ragam cita rasa lezat dan penuh kenikmatan di restoran kami!

[Semua](#)[Minuman](#)[Makanan](#)**Mie Ayam Pangsit**

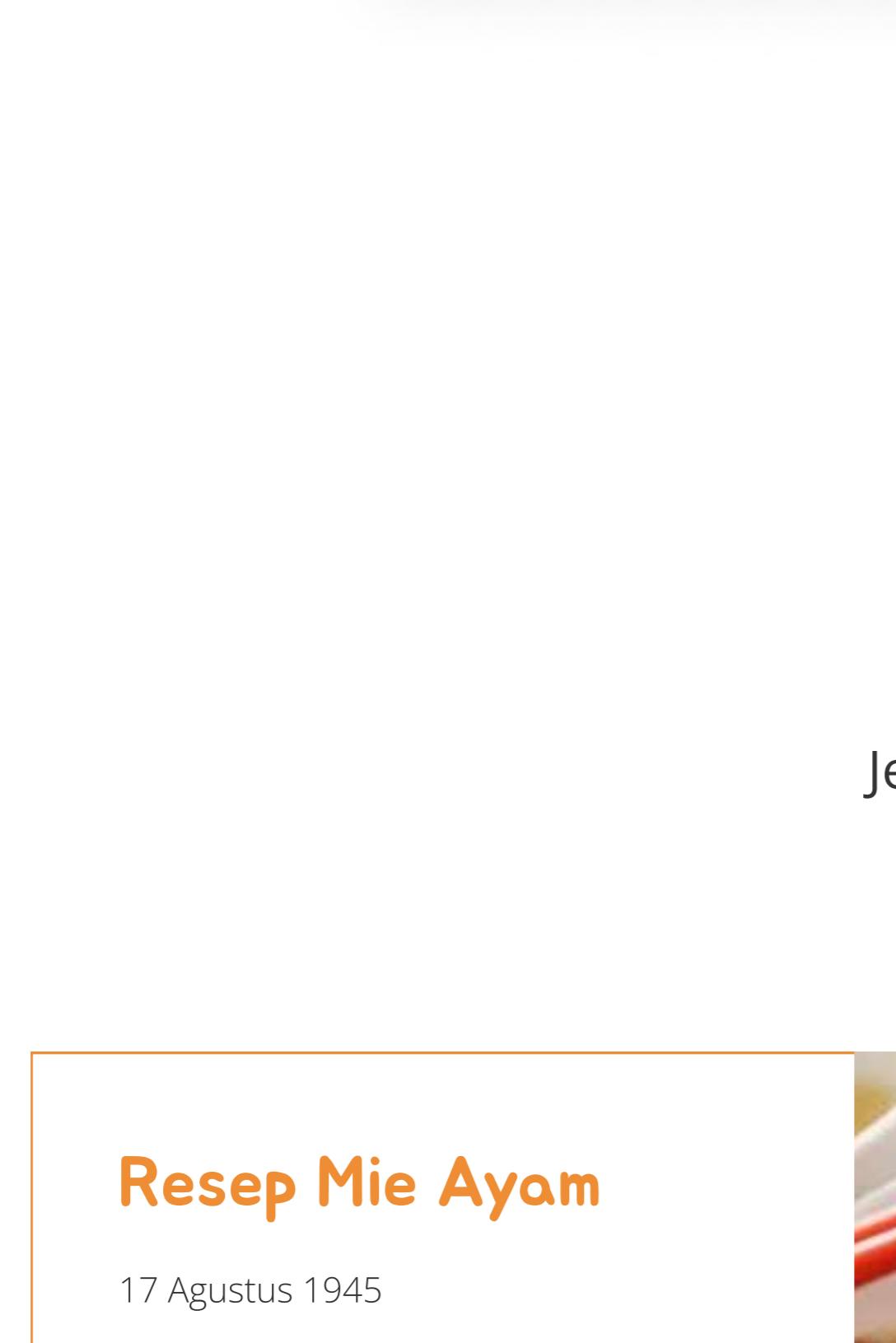
Pangsit isi ayam dengan taburan ayam cincang dan sayuran ayam cincang dan sayuran

[Rp 15.000](#)**Mie Ayam Pangsit**

Pangsit isi ayam dengan taburan ayam cincang dan sayuran ayam cincang dan sayuran

[Rp 15.000](#)**Mie Ayam Pangsit**

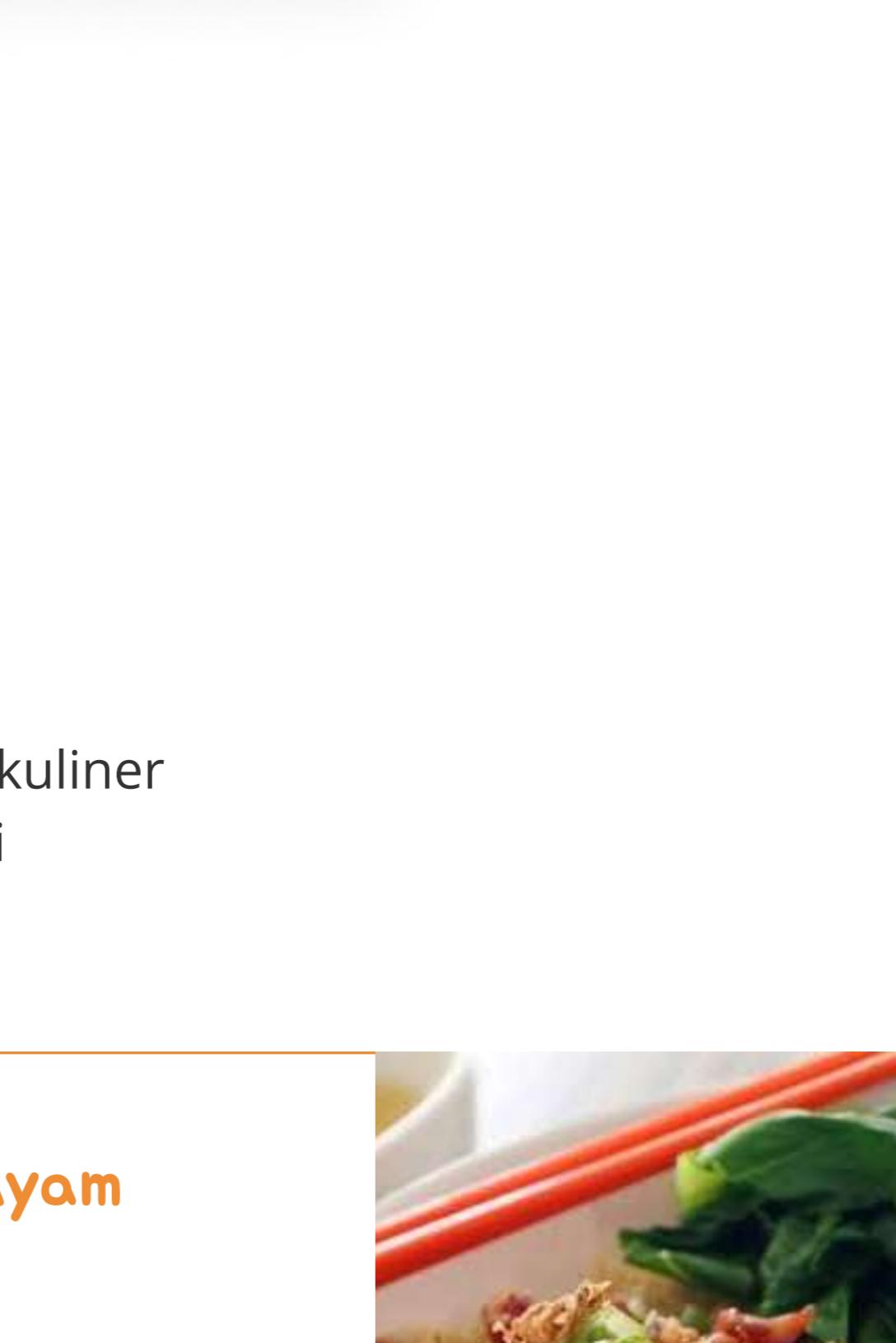
Pangsit isi ayam dengan taburan ayam cincang dan sayuran ayam cincang dan sayuran

[Rp 15.000](#)**Mie Ayam Pangsit**

Pangsit isi ayam dengan taburan ayam cincang dan sayuran ayam cincang dan sayuran

[Rp 15.000](#)**Mie Ayam Pangsit**

Pangsit isi ayam dengan taburan ayam cincang dan sayuran ayam cincang dan sayuran

[Rp 15.000](#)**Mie Ayam Pangsit**

Pangsit isi ayam dengan taburan ayam cincang dan sayuran ayam cincang dan sayuran

[Rp 15.000](#)

Toko Online

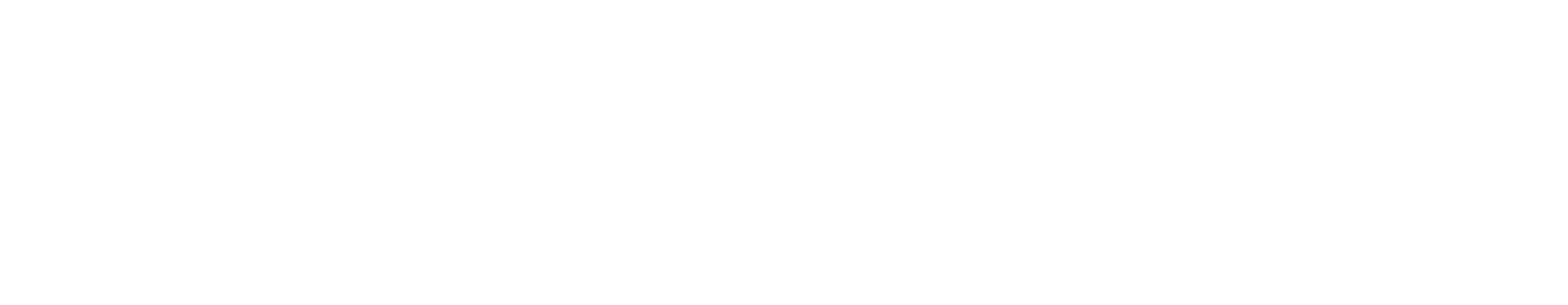
Kunjungi toko online kami!

tempat di mana belanja menjadi lebih mudah dan menyenangkan!

[GrabFood](#)[Mie Ayam Pangsit](#)[Kunjungi Toko](#)[gofood](#)[Mie Ayam Pangsit](#)[Kunjungi Toko](#)

Artikel

Jelajahi artikel-artikel menarik tentang dunia kuliner dan inspirasi di balik menu-menu kami

**Resep Mie Ayam**

17 Agustus 1945

Bahan-bahan :
3 sdm minyak,
untuk menumis 1 ekor ayam,
cincang dagingnya,
sisihkan tulang ayam 20 g
bawang merah,
haluskan 20 g bawang putih,

[Lanjut Membaca](#)**Resep Mie Ayam**

17 Agustus 1945

Bahan-bahan :
3 sdm minyak,
untuk menumis 1 ekor ayam,
cincang dagingnya,
sisihkan tulang ayam 20 g
bawang merah,
haluskan 20 g bawang putih,

[Lanjut Membaca](#)**Resep Mie Ayam**

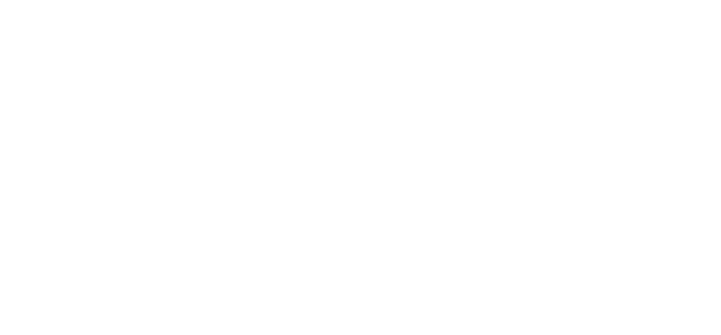
17 Agustus 1945

Bahan-bahan :
3 sdm minyak,
untuk menumis 1 ekor ayam,
cincang dagingnya,
sisihkan tulang ayam 20 g
bawang merah,
haluskan 20 g bawang putih,

[Lanjut Membaca](#)**Resep Mie Ayam**

17 Agustus 1945

Bahan-bahan :
3 sdm minyak,
untuk menumis 1 ekor ayam,
cincang dagingnya,
sisihkan tulang ayam 20 g
bawang merah,
haluskan 20 g bawang putih,

[Lanjut Membaca](#)**Resep Mie Ayam**

17 Agustus 1945

Bahan-bahan :
3 sdm minyak,
untuk menumis 1 ekor ayam,
cincang dagingnya,
sisihkan tulang ayam 20 g
bawang merah,
haluskan 20 g bawang putih,

[Lanjut Membaca](#)

Tentang kami

Selamat datang di restoran kami,
tempat di mana kelezatan bertemu dengan kenyamanan.



Sejarah

Bakmie Joko didirikan pada tanggal 05 Mei 2017 oleh Joko dan beralamat di Jl. Pandu Raya No.3, RT.01/RW.13,Tegal Gundil,Kec.Bogor Utara,Kota Bogor. Ia meneruskan usaha mie ayam tersebut sudah turun menurun. Usaha ini sudah berjalan 6 tahun.Selain mie ayam,

Kontak

Hubungi kami!



Address

Jl. Pandu Raya No.3, RT.01/RW.13, Tegal Gundil, Kec. Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat 16152

Contact

0821-1235-7848

Open at

11.00 AM - 21.00 PM

Apa kata orang-orang tentang Bakmie Joko

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nullam vestibulum dolor laoreet hendrerit rhoncus. Duis pharetra rhoncus eros, nec pretium dui fermentum vitae. Integer a porta dui.

Chloe

18/06/1945 14:40

★★★★★

Baca Terus

