JUDUL

Membuat Nasi Goreng

KAMUS

Bahan-Bahan:

Nasi

Bumbu Sachet Nasi Goreng Sajiku

Kecap Manis

Saos Pedas

Minyak Goreng

Isi Gas

Alat – Alat:

Baskom

Mangkok

Wajan

Spatula

Alat Masak (Yang Sudah Terpasang)

Kompor

Regulator

Tabung Gas

Piring

Sendok Makan

DESKRIPSI

Siapkan 2 mangkok Nasi kemudian Tuang Nasi ke baskom

Tuangkan 2 sendok makan Bumbu Sachet Sajiku pada baskom yang berisi Nasi, Aduk Sampai Merata dengan sendok

Letakkan wajan di atas kompor

Tuangkan Minyak 1 sendok makan pada wajan, Nyalakan kompor

While (Minyak Belum Panas) Tunggu

Tuangkan nasi pada baskom ke dalam Wajan

Aduk nasi dengan Spatula sampai merata dengan minyak

Tuangkan sisa bumbu yang ada pada bungkus Sachet Sajiku ke wajan

If (Suka Kecap) then

Tuangkan 2 Sendok Makan Kecap manis pada Wajan

If (Suka Pedas) then

Tuangkan 2 Sendok Makan Saos Pedas

While (Warna belum kecoklatan AND Aroma belum sedap)

Aduk Aduk nasi Dengan Spatula. Matikan Kompor

Tuang nasi dari wajan ke piring

Selesai Siap Dihidangkan.