


SOP BRAND GOKANA					
IP. PENGGORENGAN TELUR MATA SAPI					
Effective Date : 23-Okt-19	Document No. : IP/PT/CK/GKN/QAO/10/19	Revise : 2	Page : 1	Section : COOK	
I. BAHAN DAN PERALATAN					
A. Bahan yang dipergunakan					
NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	SATUAN	KETERANGAN	
1	Telur Omega	1	pcs		
2	Minyak Goreng 18 lt	1	tsp 5 ml		
3	Garam	Secukupnya			
B. Peralatan yang dipergunakan					
NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	SATUAN		
1	Mangkok stainless	1	unit		
2	Cetakan telur + tutup	1	unit		
3	Mangkok stainless	1	unit		
4	Kompor	1	unit		
II. PROSEDUR					
1. Siapkan bahan & peralatan <i>Pastikan seluruh bahan kualitas sesuai standar & peralatan yang digunakan bersih serta layak pakai</i> 2. Pecahkan telur masukkan kedalam mangkok cek kualitasnya 3. Panaskan cetakan telur, kemudian tuang minyak dan panaskan 4. Masukkan telur ke dalam wajan, lalu taburi dengan garam, biarkan sampai matang agak kering 5. Setelah kering balikan telur untuk satu sisi yang lainnya, kemudian biarkan sampai matang/kering 6. Angkat dan tiriskan 7. Telur mata sapi siap disajikan					
III. CATATAN					
1. Pastikan kuning telur tidak pecah 2. Telur mata sapi dapat dipreparedibain marie dan suhu ruang selama 3 jam, maksimal 3 tumpuk dalam keadaan tercover 3. Hasil penggorengan telur mata sapi harus matang dan kering (terlihat berwarna coklat kering di bagian sisi & tengah)					