

Beef Egg Rolls 🐔 🥚

Sumber :

[Resep Beef Egg Rols](#)

Anggota Kelompok :





- Anindya IX-5/3
- Valen IX-5/8
- Elaine IX-5/21
- Caca IX-5/24

Waktu pembuatan : 57 menit







Total Sajian: 6 buah


Bahan setengah jadi yang digunakan : Kornet



No	Bahan	Gambar	Alat	Gambar
PEMBUATAN EGG ROLLS				
1.	1 Kaleng Kornet		Wadah	
2.	2 Telur		Spatula	

3.	Tepung terigu		Sendok ukur	
4.	1 sdt penyedap rasa		Panci	
5.	1 sdt Gula Pasir		Wajan	
6.	Boncabe (opsional)		Sutil	

	Air		Mangkuk	
	Minyak Goreng		Sendok	
			Saringan	
			Plastic wrap	

			Tisu (opsional)	
--	--	--	------------------------	---

Langkah- langkah pembuatan:

1. Siapkan alat dan bahan
2. Masukkan 1 kaleng kornet dan 1 telur lalu aduk sampai rata
3. Setelah itu masukkan 5 sdm tepung terigu, 1 sdt penyedap rasa, 1 sdt gula pasir dan bubuk cabe (optional) lalu aduk sampai rata
4. Pada panci masukkan 1 telur, 4 sdm tepung terigu, 5 sdm air dan aduk sampai rata
5. Masak adonan kulit dengan teflon dan dimasak beberapa menit saja
6. Jika sudah, kulitnya diletakkan diatas plastik, lalu adonan kornet di letakkan diatas kulit tersebut dan dibungkus.
7. Lalu bungkus kornet tersebut dipotong menjadi kecil-kecil dan di balurkan dengan tepung terigu
8. Setelah itu digoreng menggunakan teflon sampai matang (*golden brown*)

Teknik Pengolahan: Shallow frying dan Deep Frying

- **Shallow frying** adalah mengolah bahan makanan atau proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minak goreng yang sedikit pada wajan datar. Dalam shallow frying panas didapatkan dari pemanasan minyak atau lemak. Dengan teknik ini bahan makannan tidak akan menjadi terlalu matang, asam amino yang terdapat pada bahan makanan akan tidak hilang meskipun protein akan menyusut dan juga akan kehilangan beberapa jenis vitamin B
- **Deep frying** adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak/ lemak yang banyak hingga bahan makanan benar benar terendam sehingga memperoleh hasil yang kering (crispy)

Penyajian :



Piring saji ukuran 10'

Pengemasan :



Kemasan ukuran 650 ml

Tertib Kerja

No.	Waktu	Kegiatan
1.	5 menit	Siapkan alat dan bahan
2.	4 menit	Masukkan kornet dan telur dan aduk hingga rata
3.	5 menit	Masukkan tepung terigu, penyedap rasa, gula pasir, dan bubuk boncabe lalu aduk hingga rata
4.	4 menit	Pada panci, masukkan telur, tepung terigu, air dan aduk hingga rata

5.	2 menit	Masak adonan kulit dengan teflon dan dimasak beberapa detik saja
6.	7 menit	Letakkan kulit diatas plastik, dan adonan kornet diletakkan diatas kulit tersebut dan dibungkus
7.	10 menit	Bungkus kornet tersebut dipotong menjadi kecil-kecil dan balurkan dengan tepung terigu
8.	15 menit	Setelah itu, digoreng menggunakan teflon sampai matang (golden brown)
9.	5 menit	Membersihkan alat dan bahan
Total waktu:		57 menit

PEMBAGIAN TUGAS

Bahan n Alat (+gambar) = **caca**

penyajian n pengemasan (+ foto) = **elaine, anindya**

Proses = **Valen**

teknik + deskripsi = **elaine**

Tabel = **Semua**