



RESEP

EKSPLORASI RASA



Kemasan
400g



INOVASI
BARU!

UNTUK BERAGAM
HIDANGAN
SEHAT



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Dengan Produk-Produk Unggulan

KNORR CHICKEN POWDER

KNORR ROSTIP

KNORR BEEF POWDER

KNORR MUSHROOM &
VEGETABLE SEASONING

KNORR LIME POWDER

KNORR DEMI GLACE

KNORR TOM YAM PASTE

KNORR SAUS TIRAM

KNORR BARBEQUE SAUCE

KNORR POTATO FLAKES



KALDU & PENYEDAP



KNORR CHICKEN POWDER

Cocok untuk beragam aplikasi sup, tumisan dan marinasi



KNORR ROSTIP

Cocok untuk tumisan, mengkombinasikan cita rasa ayam dan bawang putih goreng



KNORR BEEF POWDER

Cocok untuk beragam aplikasi sup, saus, tumisan dan marinasi daging



KNORR MUSHROOM & VEGETABLE SEASONING

Cocok untuk beragam aplikasi tumisan, kukus, sup dan panggang yang lebih sehat tanpa tambahan MSG



KNORR LIME POWDER

Cocok untuk beragam aplikasi salad dressing, marinasi ikan dan juga kreasi minuman lime squash



INFO PRODUK & RESEP

KALDU DAN PENYEDAP





Knorr Chicken Powder



Dengan garam
beryodium

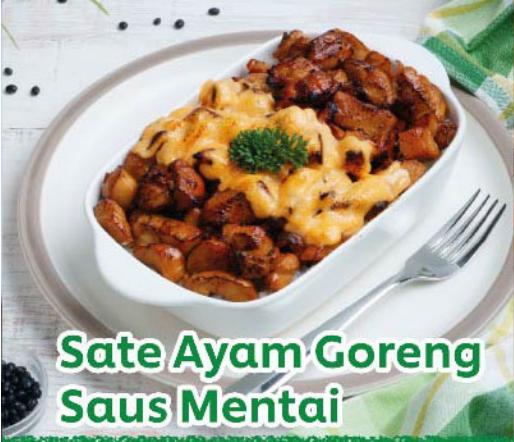


Kandungan garam
lebih sedikit



Gurih alami
khas kaldu ayam





Sate Ayam Goreng Saus Mentai

Mi Kangkung

Bahan Bumbu Halus

Cabe merah besar	40	gr
Cabe merah keriting	45	gr
Bawang Merah	30	gr
Bawang Putih	25	gr
Sereh, memarkan	1	btg
Lengkuas, geprek	3	cm
Daun Jeruk	4	buah
Bango Kecap Manis	50	gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	1	sdt
Garam	1	sdt
Merica Bubuk	0.25	sdt
Air	100	ml

Bahan Sate Ayam Goreng

Paha ayam tanpa kulit, potong dadu	500	gr
Knorr Chicken Powder	10	gr
Bango Kecap Manis	1	sdm
Merica Bubuk	0.50	sdt

Bahan Saus Mental

Hellmann's Real Mayonnaise	250	gr
Saus pedas manis	75	gr
Paprika Bubuk	1	sdt
Nori seaweed, potong cincang halus	1	buah
Madu	1	sdm
Air perasan jeruk lemon	2	sdt
Kecap Asin	2	sdt

Langkah Memasak

1. Cara Membuat Bumbu Halus

- Haluskan semua bahan-bahan bumbu halus, tumis dalam wajan hingga wangi, tambahkan serai, lengkuas, dan daun jeruk.

2. Cara Memasak Sate Ayam Goreng

- Bumbui paha ayam, potong dadu dengan Knorr Chicken Powder, Kecap Bango, dan merica bubuk. Aduk merata, sisihkan.
- Masukkan ayam, aduk merata dengan bumbu, tuangkan air, Kecap Bango, Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam, garam, dan merica bubuk. Masak hingga daging empuk dan kuah sedikit mengental. Angkat, sisihkan.

3. Cara Memasak Saus Mental

- Campurkan dan aduk merata semua bahan-bahan saus mental dalam sebuah wadah, sisihkan.
- Tempatkan sate ayam goreng dalam pinggan antipanas, tuangkan saus mental di atasnya. Kemudian bakar dengan menggunakan torcher. Sajikan dengan nasi putih dengan taburan potongan kulit nori.

Bahan Mie Kangkung

Ayam Fillet, potong kotak	500	gr
Tulang ayam	500	gr
Bawang Putih	50	gr
Bawang Merah	50	gr
Udang kering, sangrai	40	gr
Bango Kecap Manis	150	gr
Knorr Saus Tiram	30	gr
Minyak Wijen	4	sdm
Daun Jeruk	2	buah
Daun Salam	2	buah
Garam		Secukupnya
Knorr Chicken Powder	15	gr
Air	750	ml
Tepung Maizena	4	sdm
Mie kuning	500	gr
Kangkung	2	ikat
Daun Bawang		Secukupnya
Bawang Goreng		Secukupnya
Jeruk Limau		Secukupnya
Sambei Rebus		Secukupnya

Langkah Memasak

1. Haluskan atau blender bawang putih, bawang merah, dan ebi sangrai.
2. Turnis bumbu ditambah daun salam, daun jeruk hingga harum. Kemudian masukkan ayam fillet dan tulang ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan Bango Kecap Manis, Knorr Saus Tiram, minyak wijen, Knorr Chicken Powder dan bumbu lainnya, aduk merata. Tuangkan air, masak hingga matang dan rasa sudah pas.
3. Masih dalam keadaan mendidih, masukkan maizena yang telah dilarutkan dengan air. Aduk hingga kekentalan merata. Sisihkan.
4. Penyajiannya: tempatkan mi yang telah direbus ke dalam mangkuk. Kangkung direbus mendadak sesaat sebelum disajikan, menghindari warna menjadi hitam. Setelah direbus tuangkan ke atas mie. Lalu siram dengan kuah kental bersama potongan ayamnya.
5. Sajikan dengan taburan bawang goreng, jeruk limau, dan sambal sebagai pendampingnya.



Unilever
Food
Solutions



Knorr Rostip



Memberikan aroma
bawang putih goreng
yang kuat



Rasa bawang putih
goreng dan umami
yang mudah meresap
dalam proses marinasi

Hasil / Kemasan :

1 kg produkhasilkan 500 porsi sajian



Fu Yung Hai Ayam



Arem-Arem

Bahan Isi

Knorr Chicken Powder	20	gr
Knorr Saus Tiram	10	ml
Telur Ayam, kocok lepas	8	buah
Paha ayam, cincang kasar	300	gr
Udang Kecil	100	gr
Kembang kol Iris tipis, rebus	100	gr
Wortel, Iris	80	gr
Merica	2	gr
Minyak Goreng	60	ml

Bahan Saus

Tomat, rebus, buang kulit, cincang halus	4	buah
Cabe merah, buang biji, Iris	3	buah
Saus Tomat	100	ml
Bawang putih Cincang kasar	2	buah
Knorr Rostip	30	gr
Gula	10	gr
Air	100	ml
Knorr Lime Powder	5	gr
Daun bawang Iris	2	buah

Bahan Pelengkap

Kacang polong	200	gr
---------------	-----	----

Langkah Memasak

1. Menyiapkan Telur & Ayam

- Tumis bawang putih, masukkan daging cincang, tumis sampai harum.
- Masukkan kembang kol dan wortel.
- Masukkan Knorr Chicken Powder dan Knorr Saus Tiram.
- Matikan api, tunggu agak dingin lalu masukkan ke telur yang telah dikocok.
- Panaskan minyak dalam wajan, tuang adonan telur.
- Kecilkan api agar bagian bawah tidak menjadi gosong dan dalamnya matang.
- Periksa rasa.

2. Membuat Saus Fu Yung Hal

- Tumis bawang putih dan bawang bombay, masukkan saus tomat dan tomat.
- Masukkan air yang telah dicampur Knorr Lime Powder.
- Bumbui dengan Knorr Rostip.
- Masukkan cabe merah yang telah diliris.
- Slap untuk disajikan.

3. Menyajikan Fu Yung Hal

- Sajikan telur yang telah dimasak di piring saji.
- Tuang saus fu yung hal diatas telur.
- Tabur dengan kacang polong.
- Slap untuk disajikan.

Bahan Salted Egg Crumble

Tepung Roti	100	gr
Margarin	50	gr
Knorr Bubuk Saus Telur Asin	5	gr
Daun Kari, cincang	secukupnya	
Serpih Cabe	5	gr

Bahan Isian Arem-arem

Fillet Ayam	300	gr
Knorr Rostip	10	gr

Bahan Arem-arem

Nasi Putih	500	gr
Santan Kental	500	ml
Daun Salam	2	buah
Garam	2	sdt
Seral	1	buah
Daun Pisang, untuk membungkus		

Langkah Memasak

1. Membuat Salted Egg Crumble

- Lelehkan margarin, masukkan Knorr Salted Egg hingga tidak menggumpal.
- Kemudian masak hingga berbulir, lalu masukkan ke dalam breadcrumb, aduk merata.
- Campurkan daun kari dan cabe serpih, aduk merata kembali. Sisihkan.

2. Membuat Isian Arem-arem

- Marinasi ayam fillet dengan Knorr Rostip lalu goreng ayam fillet hingga matang, lalu cincang kasar, sisihkan.
- Campurkan ayam dengan Salted Egg Crumble. Isian slap digunakan.

3. Membuat Arem-arem

- Masak beras bersama santan, garam, daun salam, dan batang serai hingga menjadi nasi aron, jika sudah, angkat, sisihkan.
- Siapkan daun pisang kemudian isi dengan nasi aron kurang lebih 3 sdm. Beri isian di tengah nya. Bungkus daun pisang dan sematkan kedua ujung nya menggunakan lidi atau tusuk gigi.
- Kukus arem-arem kurang lebih selama 40 menit sampai matang. Angkat, sajikan.



Knorr Beef Powder

Komposisi kaldu sapi
dan aroma bumbu
yang seimbang
menghasilkan cita rasa
umami yang natural

Cocok untuk
berbagai jenis makanan
berbahan dasar
daging merah



Dengan
garam beryodium

Cocok untuk berbagai
hidangan Indonesia,
Asia dan Western

Hasil / Kemasan :

1 kg produk hasilkan 76L kaldu sapi

Nasi Goreng Duk Duk



Konro Iga Sapi



Bahan Nasi Goreng Duk Duk

Minyak Nabati Padat	15	gr
Minyak	16	gr
Bawang Bombay	22.22	gr
Bumbu Kari Instan	8	gr
Daging Kambing	200	gr
Margarine	50	gr
Ketumbar	2	gr
Bubuk Kapulaga	1	gr
Knorr Beef Powder	4	gr
Garam	2	gr
Lada Hitam	2	gr
Nasi Putih	800	gr
Kismis	111.11	gr
Bawang Goreng	50	gr
Cabe Merah	5	gr

Bahan Konro Iga Sapi

Iga sapi	1000	gr
Air	2	L
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	50	gr
Bawang Merah	100	gr
Bawang Putih	40	gr
Bango Kecap Manis	100	ml
Knorr Beef Powder	40	gr
Bawang Merah	2	buah
Seral	1	btg
Daun Jeruk	3	buah
Daun Salam	3	buah
Kayu Manis	5	gr
Kapulaga	3	buah
Cengkeh (buah)	4	buah
Bawang Goreng		
Daun Bawang Iris		

Langkah Memasak

1. Panaskan minyak, masukkan daging kambing yang sudah dipotong kotak-kotak. Tumis setengah matang.
2. Masukkan bawang merah iris dan margarin ke dalam tumisan daging kambing. Tumis hingga harum. Setelah itu masukkan bubuk kapulaga, aduk rata.
3. Masukkan nasi, bumbu kari, ketumbar, aduk rata dengan api kecil. Setelah itu masukkan merica, garam, Knorr Beef Powder dan minyak nabati padat. Aduk rata.
4. Masukkan kismis dan cabe merah potong. Aduk rata.
5. Angkat dan sajikan.

Langkah Memasak

1. Rebus iga sapi dengan air dalam panci. Buang kotoran dan minyak yang mengapung. Matikan api setelah daging empuk. Pisahkan iga sapi dengan air rebusannya (kaldu), lalu sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama bahan lainnya hingga wangi dan tidak lengu. Tuang air rebusan (kaldu) iga dalam tumisan bumbu. Aduk rata.
3. Masukkan iga sapi, gula merah, kaldu bubuk, dan garam. Masak sampai bumbu meresap dan kuah agak mengental. Koreksi rasanya, lalu angkat.
4. Sajikan dengan taburan bawang goreng dan irisan daun bawang.
5. Jika ingin kaldu yang benar-benar bersih dan bebas Bau tak sedap, Anda bisa merebus iga dua kali. Pertama, celupkan iga dalam air mendidih, rebus sebentar saja, dan buang air rebusannya. Kedua, rebus kembali iga dengan air baru hingga mendidih, empuk, dan keluar kaldunya.
6. Supaya daging lebih empuk dalam waktu singkat, gunakan presto. Caranya, setelah kotoran iga dibuang, masukkan bumbu tumis dan penyedap. Masak iga bersama kaldu selama 15-30 menit.



Unilever
Food
Solutions



Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning



Tanpa tambahan
penguat rasa



cocok di aplikasikan
ke berbagai hidangan
menu sehat



terbuat dari ekstrak
jamur dan kaldu
sayuran



menghasilkan rasa
umami yang alami

400g

Hasil / Kemasan :

400g produk hasilkan 250 porsi sajian

Tahu Telur



Poke Bowl



Bahan Tahu Lapis

Tahu putih, potong dadu	200 gr
Daun Bawang	30 gr
Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	3 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna	5 gr
Tepung Protein Sedang	100 gr
Air	120 ml
Minyak kelapa	1 L

Bahan Bumbu Kacang

Kacang goreng giling	30 gr
Cabe Rawit	5 buah
Bawang Putih, giling halus	5 gr
Air Hangat	100 ml
Bango Kecap Manis	150 ml

Bahan Penyajian

Tauge rebus	50 gr
Timun, potong dadu	10 gr
Bawang Merah Goreng	Secukupnya
Seledri	Secukupnya
Lontong	100 gr
Kerupuk	

Langkah Memasak

1. Membuat Tahu Lapis

- Panaskan minyak goreng.
- Campurkan tepung dan air, aduk rata, masukkan Royco Bumbu Kuning Serbaguna, Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning, daun bawang, dan tahu.
- Tuang 3 sendok makan adonan di atas dalam minyak goreng, masak hingga matang.

2. Membuat Bumbu Kacang

- Campurkan semua bahan, aduk hingga rata.

3. Penyajian

- Sajikan tahu goreng dengan pelengkap dan bumbu kacang.

Bahan Poke Bowl

Tahu potong kotak	40 gr
Kecap asin Jepang	2 sdm
Jahe, parut	1 buah
Merica Bubuk	1 gr
Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning	6 gr
Minyak Sayur	12 sdm
Jamur Inoki	1 buah
Wortel parut kasar	150 gr
Kacang merah	30 gr
Edamame rebus, kupas	30 gr
Jagung rebus, pipil	30 gr
Nasi Putih	300 gr
Microgreens	5 gr
Wijen Sangrai Untuk Taburan	

Langkah Memasak

1. Lumuri tahu dengan kecap asin, jahe, merica bubuk, diamkan selama 20 menit.
2. Siapkan wajan lalu panaskan dengan api kecil, beri minyak, lalu tumis tahu dan bahan lainnya tambahkan Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning tumis masak hingga matang. Sisihkan.
3. Potong wortel seukuran batang korek, lalu rendam sebentar di air panas, sarung lalu sisihkan.
4. Penyajian: Masukan nasi putih ke dalam mangkuk saji tata dan tambahkan microgreens. Taburi dengan wijen. Sajikan.



Knorr Lime Powder

1 kemasan hasilkan
1,6L dalam 5 Menit



Rasa jeruk nipis asli
mudah larut dan
rasa konsisten



400g

lebih praktis
tidak perlu repot
memeras

mengurangi sampah
kulit jeruk

dapat diaplikasikan
ke masakan dan
minuman

Hasil / Kemasan :

1 kemasan 400g = 5kg jeruk nipis segar
= 1.6L air jeruk nipis



Sup Ikan Kakap Merah



Bahan Sup Ikan Kakap Merah

Knorr Lime Powder	1	sdt
Air	6	sdt
Ikan kakap merah	900	gr
Bawang Merah	50	gr
Bawang Putih	30	gr
Tomat merah	100	gr
Tomat hijau	80	gr
Seral	1	btg
Cabe Rawit	2	buah
Minyak Goreng	30	ml
Daun Kemangi	5	gr

Langkah Memasak

1. Bersihkan ikan Kakap Merah. Taburi dengan Knorr Lime Powder lalu ratakan. Campurkan 2 sendok Knorr Lime Powder dengan 6 sendok air lalu larutkan hingga rata, tuang ke atas ikan.
2. Tuang minyak ke dalam wajan lalu tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
3. Tambahkan daun salam dan sereh.
4. Tambahkan air lalu masak hingga mendidih.
5. Masukkan ikan kakap merah yang telah dipotong empat.
6. Tambahkan garam, merica dan Knorr Chicken Powder.
7. Tuang campuran Knorr Lime Powder pada tahap akhir masak.
8. Matikan api setelah matang, tuang ke dalam mangkok.
9. Garnish dengan daun kemangi.

Bahan Ice Lime Mojito

Knorr Lime Powder	5	gr
Air	20	ml
Es Batu	150	gr
Daun Mint	3	gr
Gula Cair	30	ml
Sirup Mojito	20	ml
Soda	200	ml
Jeruk Nipis	1	buah

Langkah Memasak

1. Slapkan es batu.
2. Masukkan daun mint, lalu masukkan gula cair, dan sirup mojito.
3. Masukkan Knorr Lime Powder yang telah dicampur dengan air.
4. Masukkan air soda.
5. Hias dengan Jeruk nipis.

SAUS & BAHAN DASAR



KNORR DEMI GLACE

Cocok untuk beragam aplikasi saus seperti gravy, saus mushroom dan saus black pepper



KNORR TOM YAM PASTE

Pasta yang mudah digunakan dan cocok untuk berbagai aplikasi seperti kuah suki tom yam, thai fish cake dan nasi goreng tom yam



KNORR BARBECUE SAUCE

Cocok untuk berbagai aplikasi seperti olesan steak, topping pizza dan antipasto



KNORR SAUS TIRAM

Dengan ekstrak tiram asli, cocok untuk berbagai aplikasi tumisan, marinasi saus dan sup



INFO PRODUK & RESEP

SAUS & BAHAN DASAR





Knorr Demi Glace

Cita rasa
daging panggang
asli

Menghasilkan saus
yang konsisten
rasa dan teksturnya



Jadi dalam
5 menit

Cocok untuk
berbagai menu



Swedish Meatballs



Sirloin with Mushroom Sauce

Bahan Bola-bola Daging

Daging sapi cincang	500	gr
Bawang bombay, cincang kasar	100	gr
Bawang putih, cincang kasar	60	gr
Knorr Beef Powder	8	gr
Garam	3	gr
Lada Hitam	1	gr
Telur Ayam	1	bahan
Tepung roti	50	gr
Tepung Terigu	100	gr
Cooking Cream	30	ml
Mixed Herbs	2	gr

Bahan Saus Demi Glace

Knorr Demi Glace	50	gr
------------------	----	----

Bahan Swedish Meatballs

Minyak	50	ml
Mentega	40	gr
Selai strawberry	30	gr
Knorr Potato Flakes	80	gr
Kacang polong	50	gr

Langkah Memasak

1. Cara Membuat Bola-bola Daging

- Campurkan daging cincang, bawang bombay, dan bawang putih. Tambahkan mixed herbs, tepung terigu, dan tepung roti.
- Masukkan telur, lalu aduk hingga adonan merata.
- Tambahkan Knorr Beef Powder, lada hitam, dan cooking cream. Aduk kembali hingga rata, lalu sisihkan.
- Bentuk adonan daging menjadi bulat-bulat atau sesuai selera.

2. Cara Membuat Saus Demi Glace

- Campurkan 50 gr Knorr Demi Glace dengan 500 ml air, aduk rata.
- Panaskan saus hingga mendidih dan mengental. Saus siap untuk digunakan.

3. Membuat Swedish Meatballs

- Panaskan minyak, tumis bola-bola daging yang sudah dibuat sebelumnya. Bolak-balik hingga matang merata.
- Tambahkan mentega, lalu tumis kembali hingga merata.
- Masukkan saus demi glace yang sudah dimasak sebelumnya. Aduk merata dan masak hingga saus mendidih.
- Sajikan Swedish Meatballs dengan mashed potato dan selai strawberry. Beri taburan kacang polong di atasnya.

Bahan Saus Jamur

Minyak	15	gr
Jamur Champignon	20	gr
Bawang Bombay, cincang	5	gr
Daun Thyme	1	gr
Daun Salam	1	gr
Knorr Demi Glace	11	gr
Air Panas	100	ml
Cooking Cream	5	ml
Knorr Chicken Powder	1	gr

Bahan Sirloin

Daging Has Luar	180	gr
Knorr Chicken Powder	2	gr
Lada Hitam	1	gr

Bahan Sayuran

Wortel	30	gr
Buncis, rebus	25	gr
Bawang Putih, dicincang	3	gr
Minyak	15	ml

Langkah Memasak

1. Memasak Saus Jamur

- Panaskan wajan kemudian tumis bawang merah dan Jamur Champignon hingga layu, lalu masukkan daun thyme dan daun salam. Aduk hingga rata, masak selama 1 menit.
- Masukkan Knorr Demi Glace yang telah dilarutkan dengan air, aduk rata, masak dengan api sedang sambil terus diaduk.
- Tambahkan Knorr Chicken Powder dan cooking cream, masak selama 3 menit.

2. Memasak Sirloin

- Bumbui sirloin dengan Knorr Chicken Powder dan lada hitam, diamkan selama 3 menit, lalu panggang hingga matang.

3. Menyiapkan Sayuran

- Tumis bawang putih hingga harum, masukkan wortel dan buncis, tambahkan Knorr Chicken Powder dan black pepper, aduk rata, angkat, sajikan.



Unilever
Food
Solutions



Knorr Tom Yam Paste



Memberikan citarasa
khas Thailand
yang komplit dalam
waktu singkat



1,5kg Knorr Tom Yam
menghasilkan **30L**
kuah tom yam



Dalam format
bumbu pasta
siap pakai

1kg

Hasil / Kemasan :

1,5 kg produk hasilkan 37,5L kuah tom yam
40g produk hasilkan 1L kuah tom yam



Nasi Goreng Tom Yam

Bahan Nasi Goreng Tom Yam

Ayam fillet, potong dadu	60	gr
Knorr Tom Yam Paste	8	gr
Saus Tomat	10	gr
Nasi Putih	250	gr
Bawang Putih Cincang	6	gr
Daun Jeruk Iris	1	gr
Cabe merah Iris	8	gr
Bawang daun Iris	5	gr
Telur utuh	1	pcs
Knorr Chicken Powder	3	gr
Minyak Goreng	15	gr

Langkah Memasak

1. Panaskan wajan, lalu masukkan minyak, masukkan telur, aduk kemudian tumis.
2. Lalu masukkan ayam fillet yang telah di potong dadu, tumis hingga ayam matang, lalu masukkan Knorr Tom Yam Paste dan saus tomat. Aduk rata, masukkan nasi putih dan bahan yang lain, beri Knorr Chicken Powder, masak selama 2 menit.
3. Sajikan.



Sop Tom Yam

Bahan Sop Tom Yam

Knorr Tom Yam Paste	25	gr
Udang Windu	80	gr
Kulit & kepala udang	100	gr
Cumi-Cumi	80	gr
Cabe merah	20	gr
Daun Ketumbar	5	gr
Jamur Kancing	30	gr
Tomat Cherry	5.10	gr
Seral	1	buah
Daun Jeruk	3	gr
Bawang Merah	30	gr
Bawang Putih	21.05	gr
Air	500	ml

Langkah Memasak

1. Masukkan air ke dalam mangkuk.
2. Masukkan Minyak lalu masukkan Bawang merah dan bawang putih.
3. Masukkan kulit udang, tumis hingga berubah warna.
4. Masukkan air ke dalam panci. Rebus hingga mendidih.
5. Saring kulit udang di dalam mangkok. Angkat dari atas meja.
6. Panaskan minyak. Tumis Bawang merah dan bawang putih.
7. Masukkan serai dan daun jeruk. Aduk rata.
8. Masukkan udang dan cumi. Aduk hingga keluar aroma.
9. Masukkan air kaldu udang. Rebus hingga mendidih.
10. Masukkan Knorr Tom Yam Paste kemudian jamur kancing dan aduk rata. Lalu masukkan tomat ceri dan cabe merah.
11. Matikan api dan angkat panci dari kompor.
12. Garnish dengan Tomat ceri, cabe merah dan daun ketumbar.



Knorr Barbeque Sauce

Memberikan rasa dan
aroma hickory smoke
yang sulit didapat tanpa
proses pemanggangan



Memberikan warna
yang menggugah selera



1 kemasan
setara 67 porsi

1kg

Hasil / Kemasan :

1 kg produk hasilkan 67 porsi sajian



Steak Sandwich with BBQ Mayo

Bahan BBQ Mayo

Knorr Barbeque Sauce	4	gr
Mustard	2	gr
Hellmann's Real Mayonnase	20	gr

Bahan Sandwich

Baguette	100	gr
Daging Has Dalam	75	gr
Tomat	15	gr
Bawang Bombay	15	gr
Selada romaine	15	gr

Langkah Memaasak

1. Membuat BBQ Mayo

- Campurkan Hellmann's Real Mayonnase dengan Knorr Barbeque Sauce, aduk rata.

2. Membuat Sandwich

- Belah bagutte menjadi 2 bagian, oleskan BBQ mayo, lalu susun selada, sirloin, bawang bombay, tomat dan cheddar slice, lalu tutup kembali dengan bagutte, menjadi dua bagian.

Source: www.unileverfood.com



Chicken Steak with BBQ Sauce

Bahan Saus BBQ

Knorr Barbeque Sauce	100	gr
Bawang Bombay	50	gr
Bawang Merah	30	gr
Bawang Putih	40	gr
Saus Tomat	150	gr
Air	400	ml
Gula	80	gr
Minyak	15	ml

Bahan Chicken Steak BBQ Sauce

Saus Bbq		
Dada Ayam Fillet	300	gr
Rosemary	5	gr
Thyme	2	gr
Garam	5	gr
Knorr Chicken Powder	5	gr
Mix Vegetables	100	gr
Minyak	5	ml

Langkah Memaasak

Membuat Saus BBQ

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih.
2. Masukkan Knorr Barbeque Sauce. Tumis hingga harum.
3. Masukkan saus tomat, aduk sampai tercampur rata.
4. Masukkan garam, Knorr Chicken Powder, merica, dan gula.
5. Masukkan air, tunggu hingga mendidih sambil diaduk rata.
6. Cek kekentalannya. Matikan api dan angkat panci.

Membuat Chicken Steak BBQ Sauce

1. Tabur garam ke atas ayam.
2. Tabur Knorr Chicken Powder ke atas ayam.
3. Tabur thyme dan rosemary ke atas ayam.
4. Tuang minyak lalu aduk rata hingga bumbu tercampur.
5. Panaskan panggangan. Letakkan daging ayam diatas panggangan. Bakar hingga matang. Matikan apl.
6. Letakkan sayuran di atas ayam dan salad di samping ayam.
7. Tuang saus BBQ di samping ayam.



Unilever
Food
Solutions



Knorr Saus Tiram

Memperkuat rasa &
warna masakan

Manis gurih lebih pas,
dari tiram asli
berkualitas

1kg

Tanpa perisa &
pemanis buatan

Desain botol
ergonomis

Cocok untuk masakan
bercitarasa Indonesia



Udang Saus Tiram

Bahan Udang Saus Tiram

Udang AK 15, bersihkan	300	gr
Bawang Bombay	20	gr
Paprika Merah	25	gr
Daun bawang	20	gr
Daun Ketumbar	Secukupnya	
Tepung Malzena	1.50	gr
Knorr Chicken Powder	3	gr
Knorr Saus Tiram	10	gr
Bawang putih cincang	5	gr
Bawang merah cincang	5	gr
Jahe	5	gr
Air	200	ml
Merica	0.50	gr
Bango Kecap Manis	2	gr
Minyak Wijen	2	gr
Margarine	20	gr
Kecap Inggris	Secukupnya	
Saus Dark Mushroom	Secukupnya	

Langkah Memasak

- Marinasi udang dengan Knorr Chicken Powder dan merica bubuk. Tambahkan minyak wijen, balurkan merata.
- Panaskan minyak, lalu goreng udang hingga berwarna kemerahan. Setelah matang, tiriskan dan sisihkan.
- Panaskan minyak. Tumis bawang putih, jahe, dan bawang merah hingga harum. Tambahkan margarine, aduk merata.
- Masukkan udang yang sudah digoreng. Tambahkan kecap inggris, Knorr Chicken Powder, merica bubuk, dan Knorr Saus Tiram. Aduk dan tumis hingga merata.
- Tambahkan Kecap Bango, saus dark mushroom, dan minyak wijen.
- Masukkan bawang bombay dan paprika. Aduk dan tumis hingga merata.
- Udang Saus Tiram siap disajikan.



Cap Cay Goreng Khas Bandung

Bahan Sayuran

Kembang kol	71.43	gr
Brokoli	71.43	gr
Wortel	50	gr
Kacang polong	20	gr

Memasak Capcay

Udang Peci	80	gr
Cumi-Cumi	60	gr
Bakso Ikan	60	gr
Bawang Merah	50	gr
Bawang Putih	31.58	gr
Jamur Kancing	25	gr
Paprika Hijau	20	gr
Paprika Merah	20	gr
Minyak	10	ml
Minyak Wijen	5	ml
Garam	5	gr
Knorr Chicken Powder	8	gr
Merica	2	gr
Air	100	ml
Malzena	50	gr
Knorr Saus Tiram	100	gr

Langkah Memasak

Menyiapkan Sayur

- Panaskan air, masukkan bahan wortel, brokoli, kembang kol dan kacang kapri. Masak hingga setengah matang matang. Matikan api dan angkat dari kompor.
- Saring sayuran dan buang almya.

Memasak Capcay

- Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih. Aduk rata.
- Masukkan cumi, udang, baso dan aduk rata.
- Masukkan paprika hijau, paprika merah, jamur kancing dan kol. Aduk rata.
- Masukkan air, garam, Knorr Chicken Powder dan merica. Aduk rata.
- Masukkan Knorr Saus Tiram dan aduk rata.
- Masukkan sayuran yang telah di rebus setengah matang. Aduk rata.
- Masukkan malzena yang telah dicampur dengan air.
- Masukkan minyak wijen dan aduk rata.
- Matikan api dan angkat dari kompor.



Unilever
Food
Solutions



**Knorr Demi Glace, membuat saus
demi glace berkualitas dan
konsisten dalam waktu singkat**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Knorr
PROFESSIONAL



**Knorr Saus Tiram Baru, hasilkan
paduan manis gurih yang pas
dan memperkuat warna alami
masakan. Cocok untuk selera
Indonesia**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

KENTANG SERPIH



KNORR POTATO FLAKES

Cocok untuk beragam
aplikasi : perkedel, kroket, Kentang tumbuk,
pastel tutup, donat dan roti manis



INFO PRODUK & RESEP

KENTANG SERPIH





Knorr Potato Flakes



Lebih hemat waktu,
tidak perlu mengupas
& menumbuk



Serbaguna,
untuk berbagai macam
kreasi hidangan

1kg



hasil lebih banyak
dengan kualitas
lebih terjamin

500g



Hasil / Kemasan :

1 kemasan 4kg = 30,8kg kentang tumbuk = 40kg kentang mentah
1 kemasan 500g = 3,75kg kentang tumbuk = 5kg kentang mentah



Donat



Kroket Rendang

Bahan Adonan

Tepung Terigu Protein Tinggi	500	gr
Terigu	500	gr
Knorr Potato Flakes	100	gr
Ragi Instan	15	gr
Roti Improver	5	gr
Gula	100	gr
Susu Bubuk Skim	50	gr
Garam	15	gr
Kuning telur	120	gr
Margarin untuk Kue	150	gr
Air Dingin	550	ml

Bahan Kroket Rendang

Knorr Potato Flakes	80	gr
Air Panas	200	gr
Garam	2	gr
Merica	1	gr
Daging rendang (cincang kasar)	60	gr
Tepung Roti	30	gr
Jinten Bubuk	2	gr
Daun Jeruk (cincang halus)	2	gr
Putih Telur	60	gr
Minyak, untuk menggoreng		
Hellmann's Real Mayonnaisse	30	gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna	15	gr

Langkah Memasak

Membuat Adonan

1. Aduk semua bahan yang kering, kecuali garam, masukkan air, kuning telur, aduk hingga menggumpal, tambahkan margarin dan terakhir garam. Aduk sampai kalis dengan suhu maksimal 28°C.
2. Istirahatkan di meja +/- 15 menit, potong, timbang dan bulatkan.
3. Istirahatkan lagi 15 menit, bentuk dan susun di loyang, masukkan di proving box, tunggu sampai mengembang +/- 60 menit.

Mengoreng Donat

1. Panaskan minyak +/- 170°C dan goreng di kedua sisinya sampai matang.

Langkah Memasak

Membuat Kroket Rendang

1. Campurkan Knorr Potato Flakes dengan garam dan merica, aduk rata.
2. Tuangkan air panas kedalam Knorr Potato Flakes, aduk rata.
3. Campurkan adonan dengan rendang, aduk hingga merata, lalu timbang adonan dengan berat 30g.
4. Bentuk adonan menjadi silinder.
5. Celupkan adonan kedalam putih telur, lalu masukkan kedalam tepung roti yang sudah dicampur jinten dan daun jeruk.
6. Goreng hingga kecoklatan.
7. Sajikan dengan rendang mayonnaisse.

Knorr®
PROFESSIONAL