



MIREPOIX

Bahan-bahan

Bawang holland
Tomato
Lobak merah
Unsalted butter

Cara Penyediaan

- Tumis semua bahan dengan unsalted butter.
- Setelah kekuningan, boleh tutup api dan biarkan sejuk seketika.
- Kisar halus kesemua bahan tadi dengan sedikit air.
- Masukkan ke dalam bekas kiub ais dan bekukan. Siap.

PES TOMATO



Bahan-bahan

Bawang holland

Bawang putih

Tomato ceri

Lobak merah

Lada benggala

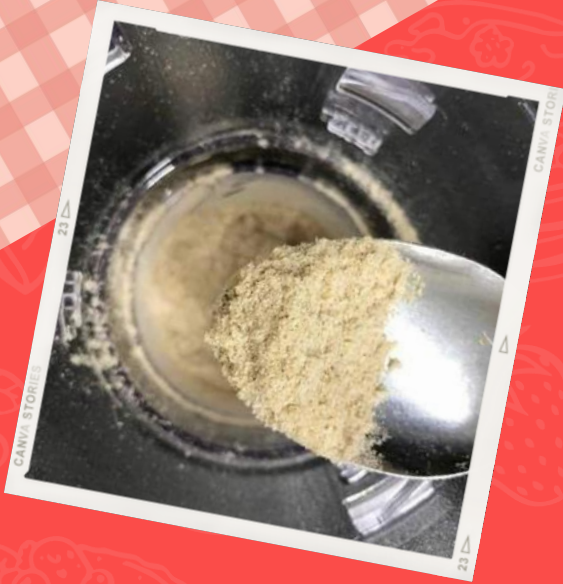
merah

Seleri

Cara Penyediaan

- Stim tomato terlebih dahulu untuk membuang kulitnya.
- Selepas itu kisar kesemua bahan sekali dengan sedikit air.
- Tumis di atas dapur dengan api yang perlahan sehingga air kering.
- Masukkan ke dalam bekas kiub ais dan bekukan. Siap.

SERBUK BILIS



Bahan-bahan

Ikan bilis
Bawang putih
Lobak merah
Daun sup

Cara Penyediaan

- Basuh bersih ikan bilis. Buang tulang dan kepala.
- Rendam ikan bilis semalaman. Kemudian tos.
- Masukkan ikan bilis tadi bersama bahan-bahan lain ke dalam *air fryer*. Setkan *air fryer* pada suhu 180c selama 5 minit. Bakar sehingga betul-betul kering.
- Kisar halus. Siap.
- Simpan di dalam bekas kedap udara.



SERBUK AYAM



Bahan-bahan

Isi ayam

Cara Penyediaan

- Rebus isi ayam. Kemudian, carikkan.
- Masukkan isi ayam yang telah dicarik ke dalam *air fryer* dengan suhu 170c selama 15 minit.
- Kisar halus. Siap.
- Simpan di dalam bekas kedap udara.