



BIRTHDAY CAKE MI



MI TELUR
URAI.



**MI AYAM KODOK
BUMBU BALADO**



MI PANJANG UMUR (SIU MIE)

3 Resep Bisnis Catering Acara Ulang Tahun!





BIRTHDAY CAKE MI

BAHAN-BAHAN

Mi burung dara original 9 bungkus, rebus hingga lunak
Merica bubuk 1 sdt
Bawang putih goreng 6 sdm, haluskan
Bawang merah goreng 6 sdm, haluskan
Kecap asin 6,5 sdt
Kecap manis 8 sdm
Sauce tiram 4 sdm
Gula pasir 4 sdm

PELENGKAP DAN HIASAN:

Telur dadar gulung
Ayam goreng
Sosis goreng
Bakso
Abon sapi
Tomat ceri
Peterseli
Wortel
Timun

CARA MEMASAK

1. Campur merica bubuk, bawang putih, bawang merah, kecap asin, kecap manis, saus tiram, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Masukkan bumbu ke dalam mi dan aduk hingga rata.
3. Alasi cetakan bulat diameter 24 cm dan 16 cm dengan plastik tahan panas.
4. Masukkan mi, ratakan dan padatkan.
5. Kukus mi selama 15-20 menit, angkat dan dinginkan.
6. Balik mi dan hias sesuai selera.



MI AYAM KODOK BUMBU BALADO

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Ayam pejantan 1 ekor, keluarkan daging dan tulangnya
Ayam cincang 200 gram
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Telur ayam rebus 5 buah

BUMBU BALADO

Bawang merah 15 butir, haluskan
Cabai merah 15 buah, buang bijinya dan haluskan
Cabai rawit 5 buah, haluskan
Daun salam 2 lembar
Garam secukupnya
Gula pasir 5 sdt
Minyak goreng 3 sdm
Air jeruk 2 sdt

CARA MEMASAK

1. Bumbu balado: Tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum.
2. Tambahkan garam dan gula pasir, masak sambil diaduk hingga matang dan kental. Tuang air jeruk, aduk rata. Angkat.
3. Cincang daging dari ayam pejantan, campur dengan mi, ayam cincang dan telur. Aduk rata. Tambahkan 2/3 bagian bumbu balado, ratakan.
4. Masukkan kembali ke dalam tubuh ayam, tambahkan dan tata 5 butir telur rebus di dalamnya. Jahit bagian ayam yang terbuka, tusuk-tusuk bagian badannya.
5. Kukus selama 20 menit, angkat dan oles seluruh badan ayam dengan sisa bumbu dan panggang hingga matang selama $\pm$ 20 menit. Angkat dan sajikan.



MI PANJANG UMUR (SIU MIE)

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Urai Original
4 siung bawang putih, cincang
½ sdm jahe parut
100 g fillet dada ayam, potong dadu
150 g udang kupas
2 sdm saus tiram
1 sdt kecap asin
50 ml air
¼ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk
1 buah wortel, potong korek api
75 g jamur shiitake basah, iris tipis
100 g kol, iris tipis
Gula pasir dan garam secukupnya
1 ½ sdm minyak wijen
2 batang daun bawang, potong 1 cm
3 sdm minyak goreng

CARA MEMASAK:

1. Rebus Mi Urai sesuai petunjuk pada kemasan, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan dada ayam dan udang. Masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan saus tiram dan kecap asin, aduk rata. Tuang air, merica bubuk dan kaldu bubuk. Didihkan.
4. Masukkan wortel, jamur shiitake, dan kol. Ratakan. Bumbui dengan gula dan garam.
5. Masukkan Mi Urai, aduk rata dan tuangi dengan minyak wijen. Ratakan. Angkat dan sajikan dengan daun bawang.



MI TELUR
URAI

Untuk resep mi lainnya
kunjungi
www.miburungdara.com

Atau follow media sosial kami di
IG : @miburungdara
FB : Mi Burung Dara
TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com