



**GEROBAK
BETAWI**

MENU SIAP DIMASAK

Untuk Langsung Dimasak, Dihangatkan atau Disimpan Beku

Silahkan buka linktr.ee/gerobakbetawi di browser untuk petunjuk memasak/menghangatkan.



setengah matang

Ayam Goreng 2 dada, 2 paha-Rp88.000,-



setengah matang

Ayam Bakar Manis 2 dada, 2 paha-Rp88.000,-



setengah matang

Bebek Goreng Crispy 1/2 ekor-Rp49.000,-



setengah matang

Empal Goreng 4 potong-Rp99.000,-



setengah matang

Iga Penyet 2 porsi-Rp95.000,-



setengah matang

Ikan Pedas Goreng 2 ekor-Rp37.000,-



hangatkan

Gurame Bakar 1 ekor-Rp69.000,-



hangatkan

Gurame Pasmol 1 ekor-Rp69.000,-



hangatkan

Cumi Sambel Ijo 300gr-Rp65.000,-



hangatkan

Ayam Suwir Bumbu Bali 300gr-Rp35.000,-



hangatkan

Teri Goreng Sambel Ijo 240gr-Rp35.000,-

Disarankan untuk bekukan paket makanan jika hendak diproses/dimasak > 2hari kemudian.

Malam sebelum makanan akan dimasak, pindahkan paket makanan beku dari freezer ke chiller sehingga esok harinya sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Untuk Pemesanan,
Hubungi

 021.5698.0648

 0819.0982.1941

Masa Penyimpanan:

-suhu ruang: 4 jam

-chiller: 2 hari

-freezer: 30 hari

Mohon tidak membuka plastik vakum selama penyimpanan.

AYAM GORENG

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastic vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Siapkan wajan di atas kompor dan berikan minyak goreng ke dalamnya. Gunakan api sedang. Setelah minyak goreng panas, goreng ayam ke dalam minyak goreng sampai terendam seluruhnya hingga matang dan bewarna kecoklatan.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

AYAM BAKAR MANIS

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastic vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Jika dipanggang: Panggang ayam selama 3-4 menit.

Jika digoreng: siapkan wajan di atas kompor dan berikan minyak goreng ke dalamnya. Gunakan api sedang. Setelah minyak goreng panas, goreng ayam ke dalam minyak goreng sampai terendam seluruhnya kurang lebih selama 2 menit.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

BEBEK GORENG CRISPY

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastik vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Siapkan wajan di atas kompor dan berikan minyak goreng ke dalamnya. Gunakan api sedang. Setelah minyak goreng panas, goreng bebek ke dalam minyak goreng sampai terendam seluruhnya hingga matang dan bewarna kecoklatan dan garing.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

EMPAL GORENG

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastik vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Siapkan wajan di atas kompor dan berikan minyak goreng ke dalamnya. Gunakan api sedang.

Setelah minyak goreng panas, goreng empal ke dalam minyak goreng sampai terendam seluruhnya hingga matang dan bewarna kecoklatan.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

IGA PENYET

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastik vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Siapkan wajan di atas kompor dan berikan minyak goreng ke dalamnya. Gunakan api sedang. Setelah minyak goreng panas, goreng daging iga ke dalam minyak goreng sampai terendam seluruhnya hingga matang dan bewarna kecoklatan.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

PEDA GORENG

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastic vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Siapkan wajan di atas kompor dan berikan minyak goreng ke dalamnya. Gunakan api sedang. Setelah minyak goreng panas, goreng ikan ke dalam minyak goreng sampai terendam seluruhnya selama 1 menit.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

GURAME BAKAR

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastik vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Buka plastik vakum, dan letakkan Ikan di wadah untuk dimicrowave. Panaskan di dalam microwave selama 3 menit.

Panaskan di atas panggangan atau ke dalam oven secukupnya.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompur: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

GURAME PESMOL

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastik vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Buka plastik vakum, dan letakkan Ikan di wadah untuk dimicrowave. Panaskan di dalam microwave selama 3 menit.

Panaskan kuah pesmol di teflon dengan api kecil sampai mendidih.

Siramkan kuah pesmol ke atas ikan yang telah hangat di microwave.

Untuk memanaskan sambal, dengan:

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompore: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati

CUMI SAMBEL IJO

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastik vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Pemanasan dengan microwave:

Buka plastic vakum dan letakkan cumi sambel ijo pada wadah untuk microwave dan panaskan selama 2 menit di microwave.

Atau

Pemanasan dengan teflon:

Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada teflon, lalu panaskan dan aduk cumi sambel ijo sampai panas.

Selamat Menikmati

AYAM SUWIR BUMBU BALI

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastic vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Pemanasan dengan microwave:

Buka plastik vakum dan letakkan ayam suwir pada wadah untuk microwave dan panaskan selama 2 menit di microwave.

Atau

Pemanasan dengan teflon:

Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada teflon, lalu panaskan dan aduk ayam suwir sampai panas.

Selamat Menikmati

TERI SAMBEL IJO

Petunjuk Penyimpanan

Masa Penyimpanan:

-Suhu Ruang: 4 Jam

-Chiller: 2 Hari

-Freezer: 30 Hari

Selama masa penyimpanan, mohon agar tidak membuka kemasan plastic vakum.

Harap bekukan paket makanan dengan menyimpan di freezer jika paket makanan hendak dimasak lebih dari 2 hari kemudian.

Petunjuk Memasak

Malam sebelum paket makanan akan dimasak/diproses, pindahkan paket makanan yang beku dari freezer ke chiller sehingga pagi harinya, paket makanan sudah tidak beku dan siap untuk diproses/dimasak.

Keluarkan teri goreng dari chiller dan biarkan pada suhu ruang kurang lebih 1 jam. Teri goreng siap untuk disajikan.

Microwave: Buka kemasan dan pindahkan sambal ke wadah, dan panaskan selama 1 menit (sampai hangat)

Kompor: Panaskan 1 sendok teh minyak goreng pada Teflon, lalu tuangkan sambal di Teflon dan aduk sampai hangat.

Selamat Menikmati