



Bakso Goreng



superadmin

Bakso Goreng dengan campuran ayam dan udang. Rasa gurih daging premium dengan kulit luar garing dan isian yang padat, kenyal, wangi. Bisa untuk stok frozen.

Bahan-Bahan

👤 14-20 PCS

Bahan adonan bakso

- 400 gr - paha ayam giling
- 100 gr - udang kupas
- 5 siung - bawang putih
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - penyedap
- 1 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 100 gr - air es
- 200 gr - tapioka
- 35 gr - tepung terigu protein sedang
- 1 butir - telur
- 1 sdt - baking powder
- 2 sdt - minyak wijen

Bahan minyak kulit ayam

- 100 gr - kulit ayam
- 3 sdm - air
- 45 ml - minyak goreng
- 7 siung - bawang merah iris

Bahan saus cocolan

- 4 buah - cabai merah keriting
- 2 siung - bawang putih
- 2 sdm - saus sambal
- ½ sdt - garam
- ¾ sdm - cuka
- 2 sdm - gula pasir
- 150 ml - air

Langkah-Langkah

1. Untuk minyak kulit ayam, panaskan wajan, masukkan kulit ayam dan air, masak hingga sedikit menyusut lalu gunting-gunting, masak hingga menyusut
2. Masukkan minyak goreng, masak hingga setengah kering lalu masukkan bawang merah, masak hingga kering dan kecokelatan
3. Di dalam food processor, masukkan minyak kulit ayam, bawang putih, setengah bagian paha ayam giling, garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir, penyedap, merica, baking powder, minyak wijen, telur dan air es, haluskan hingga benar-benar halus dan teksturnya lengket
4. Masukkan sisa paha ayam giling dan udang. Aduk kembali sesaat
5. Pindahkan ke mangkuk kemudian masukkan tapioka dan terigu, aduk rata
6. Panaskan minyak, bentuk bulat bakso lalu goreng sekitar 25 - 30 menit atau hingga matang, angkat dan tiriskan
7. Untuk saus cocolan, masukkan cabai keriting merah, bawang putih dan air ke dalam blender, haluskan
8. Masukkan ke dalam wajan kemudian tambahkan gula pasir, garam, cuka dan saus sambal, masak hingga mendidih
9. Bakso goreng siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/60-bakso-goreng>