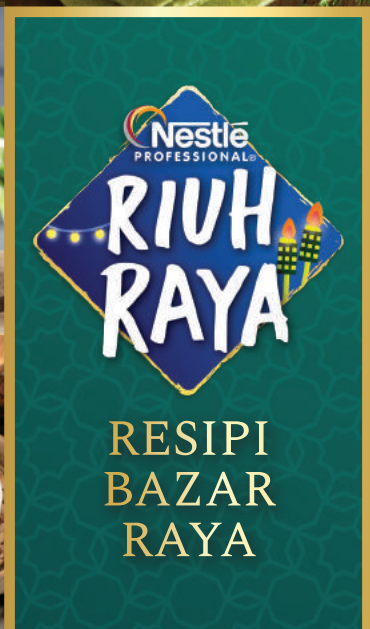






IKAN BAKAR

🍴 10 Hidangan

🕒 25 minit

KOS SETIAP HIDANGAN: RM4.42

BAHAN-BAHAN

Minyak Masak	160g	Gula	20g
Belacan (untuk dikisar)	40g	Daun Kesum (untuk dikisar)	5g
Bawang Merah (untuk dikisar)	100g	MAGGI® Sos Panggang	200g
Bawang Putih (untuk dikisar)	60g	Ikan Kembung	2kg
Halia (untuk dikisar)	60g	Bendi	200g
Serai (untuk dikisar)	15g	Daun Pisang	1 helai
Bunga Kantan (untuk dikisar)	1 batang		

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar bahan-bahan berkaitan sehingga halus. Keluarkan dari pengisar.
2. Masukkan **MAGGI® Sos Panggang** dan gula. Kacau dan masak sehingga mendidih.
3. Letakkan ikan kembung yang telah dibersihkan di atas daun pisang, dan letakkan sos ikan bakar yang telah siap dimasak ke atas ikan.
4. Letakkan bendi yang telah dihiris ke atas sos. Balutkan ikan kembung bersama dengan sos ikan bakar dan bendi.
5. Bakar dengan menggunakan ketuhar atau menggunakan pemanggang sehingga masak. Sedia untuk dihidangkan.





AYAM PERCIK

🍴 8 Hidangan

🕒 40 minit

KOS SETIAP HIDANGAN: RM3.20

BAHAN-BAHAN

Bawang Merah (dikisar)	100g	Santan	150g
Serai (dikisar)	100g	Minyak Masak	150g
Bawang Putih (dikisar)	15g	Air	300ml
Halia (dikisar)	15g	Ayam	3kg
MAGGI® Sos Panggang	150g		

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak masak di dalam kuali. Tumis bahan yang dikisar sehingga wangi.
2. Masukkan **MAGGI® Sos Panggang**, air dan santan.
3. Masak sehingga mendidih. Perap ayam dengan menggunakan sos percik yang telah dimasak.
4. Bakar dengan menggunakan ketuhar ataupun pemanggang sehingga ayam dimasak sepenuhnya.
5. Sedia untuk dihidangkan.





SUP TULANG

🍴 8 Hidangan

🕒 20 minit

KOS SETIAP HIDANGAN: RM3.41

BAHAN-BAHAN

MAGGI® Stok Daging Lembu

25g	Batang Saderi	30g
1kg	Lobak Merah	50g
50g	Kentang	50g
10g	Perencah Sup	10g
10g	Air	1L
50g	Daun Sup	2g
5g	Daun Bawang	
5g		

CARA PENYEDIAAN

1. Rebus tulang dengan daging selama 2 jam sehingga lembut terlebih dahulu.
2. Panaskan minyak di dalam periuk, tumis bahan-bahan dikisar, kayu manis dan bunga lawang sehingga wangi.
3. Masukkan perencah sup dan kacau dan masak sehingga sebat. Masukkan air dan masak sehingga mendidih. Masukkan kentang, batang saderi, lobak merah dan masak sehingga lembut.
4. Masukkan **MAGGI® Stok Daging Lembu** dan tulang dengan daging yang telah direbus. Reneh selama 10 minit supaya rasa sup masuk ke dalam daging.
5. Taburkan daun sup dan daun bawang. Sedia untuk dihidangkan.





KAMBING BAKAR BLACK PEPPER

🍴 10 Hidangan

🕒 35 minit

KOS SETIAP HIDANGAN: RM4.95

BAHAN-BAHAN

Kepingan Kambing	2kg	Bawang Putih (dicincang)	100g
MAGGI® Campuran Sos Perang Asas	90g	Air	1L
Serbuk Lada Hitam	12g	Gula	5g
Marjerin	50g		

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan air dan **MAGGI® Campuran Sos Perang Asas**, kacau sehingga sebati. Ketepikan. Di dalam periuk, panaskan majerin dan tumis.
2. Masukkan campuran air dan **MAGGI® Campuran Sos Perang Asas** dan masak sehingga mendidih. Masukkan gula.
3. Biarkan sehingga sedikit sejuk. Masukkan kepingan kambing dan biarkan diperap.
4. Masak kepingan kambing di dalam kualiti leper atau pemanggang sehingga masak sepenuhnya.
5. Perapan boleh juga digunakan sebagai sos untuk kambing bakar. Sedia untuk dihidangkan.





AYAM MADU ISTIMEWA

🕒 25 ketul

🕒 20 minit

KOS SETIAP HIDANGAN: RM1.04

BAHAN-BAHAN

Kepak Ayam	2kg
MAGGI® Sos Panggang	100g
MAGGI® Pati Ayam	10g
Madu	50g

CARA PENYEDIAAN

1. Cucikan kepek ayam sehingga bersih dan keringkan.
2. Perap dengan semua bahan di atas.
3. Bakar di atas pemanggang ataupun dalam ketuhar sehingga masak sepenuhnya.
4. Sedia untuk dihidangkan.





AYAM MASAK MERAH

🍴 3 Hidangan

🕒 25 minit

KOS SETIAP HIDANGAN: RM2.05

BAHAN-BAHAN

MAGGI® Pes Tomato	60g	Air	150ml
Bawang Merah	200g	Minyak Masak	150g
Bawang Putih	15g	MAGGI® Cukup Rasa	200g
Halia	20g	Ayam (digoreng)	500g
Cili Boh	100g		

CARA PENYEDIAAN

1. Kisarkan bawang merah, bawang putih dan halia.
2. Panaskan kuali dan tumis bahan-bahan kisar sehingga wangi.
3. Masukkan cili boh dan **MAGGI® Pes Tomato** dan **MAGGI® Cukup Rasa**. Tumis sehingga sebat.
4. Masukkan air dan masak sehingga mendidih.
5. Masukkan ayam goreng dan kacau sehingga sebat. Sedia untuk dihidangkan.





A vibrant advertisement for Nestlé Pink Lemonade. The central focus is a tall, clear glass filled with a bright pink, frothy beverage. The top of the drink is crowned with a thick layer of white foam and garnished with a fresh sprig of rosemary. The glass sits on a light-colored, textured surface, possibly marble, with several ice cubes scattered around its base. In the foreground, a single lychee fruit is shown with its characteristic bumpy red skin, and a small white, spherical fruit, likely a lychee kernel or a small melon ball, is placed next to it. In the background, another similar glass of the drink is visible, slightly out of focus, along with a slice of yellow citrus fruit and more rosemary sprigs, creating a fresh and appealing atmosphere.

Nestlé® *Pink*
Lemonade™

SUSU LYCHEE PADU

KOS SETIAP HIDANGAN: RM0.30

BAHAN-BAHAN

NESTLÉ® Pink Lemonade	200g
Air	8L
Krimer	500g
Air Batu	

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan 1 paket **NESTLÉ® Pink Lemonade** bersama 1L air; kacau sehingga sebati. Masukkan 7L air dan 1 tin krimer; kacau sehingga sebati.
2. Masukkan air batu apabila sedia untuk dihidangkan.





Nestlé Cucumber
Lemonade™

SUSU TIMUN PADU

KOS SETIAP HIDANGAN: RM0.30

BAHAN-BAHAN

NESTLÉ® Cucumber Lemonade	200g
Air	8L
Krimer	500g
Air Batu	

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan 1 paket **NESTLÉ® Cucumber Lemonade** bersama 1L air; kacau sehingga sebati. Masukkan 7L air dan 1 tin krimer; kacau sehingga sebati.
2. Masukkan air batu apabila sedia untuk dihidangkan.





Nestlé.

SJORA®

SUSU MANGGA PADU

KOS SETIAP HIDANGAN: RM0.87

BAHAN-BAHAN

SJORA® Mango Peach	1L
Air	5L
Krimer	390g
Air Batu	

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan 1 paket **SJORA® Mango Peach** bersama 5L air dan 1 tin krimer; kacau sehingga sebat.
2. Masukkan air batu apabila sedia untuk dihidangkan.





Nestlé®
ORANGE

SUSU OREN PADU

KOS SETIAP HIDANGAN: RM0.41

BAHAN-BAHAN

NESTLÉ® Orange	640g
Air	8L
Krimer	390g
Air Batu	

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan 1 paket **NESTLÉ® Orange** bersama 1L air; kacau sehingga sebati. Masukkan 7L air dan 1 tin krimer; kacau sehingga sebati.
2. Masukkan air batu apabila sedia untuk dihidangkan.





NESTLÉ® PRODUCTS SDN BHD (197901000966)

Level 22, 1 Powerhouse, No. 1, Persiaran Bandar Utama, Bandar
Utama, 47800 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Tel: (603) 7965 6000

Fax: (603) 7962 7218

www.nestleprofessional.com.my