



Kongsi Raya

BUKU RESIPI





MAKANAN TAHUN BARU CINA

春节菜肴

Maggi
PROFESSIONAL

THE
SJORA

IKAN GRAND FORTUNE



大富大贵鱼

IKAN GRAND FORTUNE

份量 Saiz Hidangan: 10



配料

配料 A	
1500克	生鱼
1000克	蛤蜊
配料 B	
100克	生姜 (切丝)
60克	葱 (切丝)
60克	红辣椒 (切丝)
胡椒汤的配料	
150克	MAGGI® Stok Pekat Ayam MAGGI® Pati Ayam
2只	老鸡
60克	鸡脚
3汤匙	辣椒玉米
3000毫升	水

制作方法

- 在深锅中加入老鸡、鸡脚、辣椒玉米和水。用小火炖5小时，制成胡椒汤。
- 加入其余配料调味，待用。
- 用稀盐水洗净蛤蜊，备用。将所有配料用B削成丝。
- 清洗鱼肉，在鱼肉上划线并调味。蒸8分钟至完全熟透。
- 烧热炒锅，加入1500毫升胡椒汤煮沸。将蛤蜊放入汤中煮熟，然后将汤倒在蒸鱼上。
- 上桌前，将菜肴放在炉子上加热，并用B材料点缀，使菜肴更加美味。

BAHAN-BAHAN

Bahan A	
1500g	Ikan Segar
1000g	Lala Kepah
Bahan B	
100g	Halia (Dihiris)
60g	Daun Bawang (Dihiris)
60g	Cili Merah (Dihiris)
Bahan Untuk Sup Lada	
150g	MAGGI® Stok Pekat Ayam MAGGI® Pati Ayam
2 ekor	Ayam Tua
60g	Kaki Ayam
3 sudu besar	Biji Lada Putih
3000ml	Air

CARA PENYEDIAAN

- Masukkan ayam tua, kaki ayam, biji lada putih, dan air dalam periuk stok. Renehkan selama 5 jam dengan api kecil.
- Gaulkan dengan baki bahan-bahan dan ketepikan.
- Basuh dan bersihkan lala kepah dengan air garam yang dicairkan, kemudian ketepikan. Hiris semua bahan dalam Kategori B.
- Bersihkan ikan dan buat torehan pada dagingnya, kemudian perasakan. Kukus selama 8 minit sehingga masak sepenuhnya.
- Panaskan kuah dan didihkan 1500ml sup lada putih. Masukkan lala kepah ke dalam sup sehingga dimasak. Kemudian, tuangkan sup ke atas ikan yang telah dikukus sebelumnya.
- Sebelum dihidangkan, panaskan hidangan di atas dapur dan hiaskan dengan bahan-bahan dari Kategori B untuk rasa yang lebih enak.





金香富贵虾

UDANG PROSPERITY KAM HEONG

份量 Saiz Hidangan: 10



配料

100克	MAGGI® Sos Panggang
125克	MAGGI® Sos Perisa Tiram
1克	MAGGI® Pati Ayam
15克	糖
15克	咖喱粉
20克	大蒜（切碎）
250克	葱（切碎）
60克	虾干（浸泡并拌匀）
5克	咖喱叶
100克	食用油
550毫升	水
1500克	大虾
10克	盐
200克	面粉

BAHAN-BAHAN

100g	MAGGI® Sos Panggang
125g	MAGGI® Sos Perisa Tiram
1g	MAGGI® Pati Ayam
15g	Gula
15g	Serbuk Kari
20g	Bawang Putih (Dicincang)
250g	Bawang Merah (Dicincang)
60g	Udang Kering (Direndam dan Diadun Halus)
5g	Daun Kari
100g	Minyak Masak
550g	Air
1500g	Udang Besar
10g	Garam
200g	Tepung

制作方法

1. 在锅中烧热食用油，放入大蒜、葱、干虾和咖喱叶，翻炒至散发香味。
2. 炒香后，加入咖喱粉继续翻炒，然后加入适量水，煮沸。
3. 当水开始沸腾时，加入MAGGI® Sos Panggang、MAGGI® Sos Perisa Tiram 和 MAGGI® Pati Ayam，再次煮沸。
4. 煮沸后，将火调至小火，继续炖煮，直到酱汁变得浓稠。随后从火上移开，备用。
5. 将去壳的虾用盐腌制，并裹上面粉。
6. 在热油中炸虾，直到呈金黄色。最后，将炸好的虾与甘香酱翻炒均匀，即可。

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak masak dalam periuk dan masukkan bawang putih, bawang merah, udang kering, dan daun kari. Tumis sehingga wangi.
2. Setelah campuran menjadi wangi, masukkan serbuk kari dan teruskan menumis. Tambahkan air dan biarkan campuran mendidih.
3. Apabila campuran mendidih, masukkan MAGGI® Sos Panggang, MAGGI® Sos Perisa Tiram, MAGGI® Pati Ayam, dan gula. Biarkan mendidih sekali lagi.
4. Setelah mendidih, renehkan sehingga kuah menjadi pekat, kemudian angkat dari api dan sedia untuk digunakan.
5. Perap udang yang telah dikupas dengan garam dan salutkan dengan tepung.
6. Goreng udang dalam minyak sehingga perang keemasan. Gaulkan udang dengan sos kam heong sehingga sebat.



SUP LUCKY TREASURE



如意珍宝羹 SUP LUCKY TREASURE

份量 Saiz Hidangan: 10



配料

60克	炸鱼肚（浸泡后切丝）
60克	蟹肉
60克	海参（切丝）
25克	香菇
25克	干贝
150克	南瓜（捣碎）
1000毫升	水
2汤匙	马铃薯淀粉

胡椒汤的配料

50克	MAGGI® Stok Ayam Dan Kekapis
½茶匙	盐
¼茶匙	胡椒粉

BAHAN-BAHAN

60g	Maw Ikan Goreng (Direndam Dan Dihiris)
60g	Daging Ketam
60g	Timun Laut (Dihiris)
25g	Cendawan Shiitake
25g	Kapis Kering
150g	Labu (Dilenyek)
1000ml	Air
2 sudu besar	Kanji Kentang

Perasa

50g	MAGGI® Stok Ayam Dan Kekapis
½ sudu kecil	Garam
¼ sudu kecil	Lada

制作方法

1. 将鱼肚丝、海参丝、香菇丝和蟹肉丝分别放入沸水中焯水后捞出备用。
2. 南瓜去皮、去籽，切块后蒸至熟软并捣成泥，备用。
3. 将水烧开，加入焯过的食材、干贝丝和南瓜泥，搅拌均匀。
4. 用马铃薯淀粉勾芡，加入适量食用油拌匀。
5. 盛出后趁热食用。

CARA PENYEDIAAN

1. Blansir maw ikan timun laut, cendawan shiitake, dan daging ketam secara berasingan dalam air mendidih.
2. Kupas, buang biji, dan potong labu. Kukus sehingga masak sepenuhnya dan lenyekan. Ketepikan.
3. Didihkan air dan masukkan bahan-bahan yang telah diblansir, kapis kering, dan labu lenyek.
4. Pekatkan sup dengan kanji kentang dan tambah sedikit minyak sambil kacau hingga sebat.
5. Hidangkan panas.





黄金麦片鸡

AYAM NESTUM® EMAS

份量 No. of Portions: 10



配料

160克	NESTLÉ® NESTUM® All Family Cereal Original
4克	MAGGI® Pati Ayam
120克	人造黄油
8克	咖喱叶
10克	指天椒
560克	鸡腿（去骨切块）
200克	面粉
4个	打散的鸡蛋
100克	人造奶油

BAHAN-BAHAN

160g	NESTLÉ® NESTUM® All Family Cereal Original
4g	MAGGI® Pati Ayam
120g	Margerin
8g	Daun Kari
10g	Cili Padi
560g	Paha Ayam [Tanpa Tulang Dan Dikiub]
200g	Tepung
4nos	Telur [Dipukul]
100g	Marjerin

制作方法

1. 准备NESTUM®混合物时，在平底锅中加热人造黄油。将咖喱叶和指天椒炒至酥脆，然后加入NESTUM®。
2. 用MAGGI® Pati Ayam调味，搅拌至充分混合。离火备用。
3. 准备鸡肉时，将鸡腿肉用MAGGI® Pati Ayam腌制至少30分钟并冷藏。在腌制好的鸡肉上裹一层面粉，然后蘸上打散的鸡蛋，重复上述步骤。
4. 在170°C的预热烹调油中炸至金黄色并完全熟透。捞出，沥干油脂。搁置一旁。
5. 制作NESTUM®鸡肉时，在平底锅中加入人造黄油，中火加热至融化。加入炸好的鸡肉，搅拌均匀。最后加入NESTUM®混合物，翻炒以确保鸡肉完全裹上NESTUM®。
6. 离火，装入盘中。

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk menyediakan campuran NESTUM®, panaskan sedikit marjerin dalam kualiti. Tumis daun kari dan cili padi hingga garing kemudian masukkan NESTUM®.
2. Perasakan dengan MAGGI® Pati Ayam dan kacau hingga sebat. Angkat dari api dan ketepikan.
3. Untuk menyediakan ayam, perap paha ayam dengan MAGGI® Pati Ayam sekurang-kurangnya 30 minit dan sejukkan. Salut ayam yang telah diperap dengan tepung, kemudian celupkan dalam telur yang telah dipukul dan ulangi.
4. Goreng dalam minyak masak yang telah dipanaskan pada 170°C sehingga perang keemasan dan masak sepenuhnya. Angkat dari minyak dan toskan lemak yang berlebihan. Ketepikan.
5. Untuk membuat Ayam NESTUM®, panaskan sedikit marjerin dalam kualiti dengan api sederhana hingga cair. Masukkan ayam yang telah digoreng dan kacau hingga sebat. Akhir sekali, masukkan campuran NESTUM®, dan gaul sehingga ayam disaluti sepenuhnya dengan NESTUM®.
6. Angkat dari api dan pindahkan ke pinggan hidangan.



BEBOLA PULUT BIJAN



糯米芝麻球

BEBOLA PULUT BIJAN

份量 No. of Portions: 11



配料

面团	
220克	Nestlé Professional® Cocoa & Hazelnut Spread
240克	糯米粉
½茶匙	盐
240毫升	水
80克	白砂糖（细）
10克	玉米油
100克	芝麻籽
糯米溶液	
150毫升	水
15克	糯米粉

BAHAN-BAHAN

Doh	
220g	Nestlé Professional® Cocoa & Hazelnut Spread
240g	Tepung Pulut
½ sudu kecil	Garam
240ml	Air
80g	Gula Kastor
10g	Minyak Jagung
100g	Biji Bijan Putih
Larutan Pulut	
150ml	Air
15g	Tepung Pulut

制作方法

1. 将糯米粉和盐混合在一起。将水和糖煮沸，制成糖浆。
2. 将煮沸的糖浆倒入糯米粉中，搅拌至形成面团。用油揉成面团，在室温下静置30分钟。
3. Nestlé Professional® Cocoa & Hazelnut Spread装入一个20g克重的球形模具中，放入冰箱冷冻。将面团分割成50克，包入馅料。
4. 将配料混合在溶液中，将包好的面团浸入溶液中，然后在芝麻上滚动。
5. 在炒锅中倒入适量油，将糯米丸子煎至金黄色。趁热食用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan tepung pulut dengan garam. Rebus air dan gula sehingga mendidih untuk membuat sirap.
2. Tuangkan sirap yang mendidih ke dalam tepung pulut dan kacau sehingga menjadi doh. Uli doh dengan minyak dan biarkan rehat pada suhu bilik selama 30 minit.
3. Isi acuan berbentuk bulat dengan 20g Nestlé Professional® Cocoa & Hazelnut Spread, kemudian bekukan dalam peti sejuk. Bahagikan doh kepada 50g dan balutkan inti tersebut.
4. Campurkan bahan-bahan dalam larutan, celupkan doh yang telah dibalut ke dalam larutan, dan golekkan atas biji bijan.
5. Panaskan minyak dalam kualiti dan goreng bebola pulut sehingga perang keemasan. Hidangkan panas.





KITKAT® 麻糬

MOCHI KITKAT®

份量 No. of Portions: 11



配料

面团	
100克	糯米粉
160毫升	清水
80克	细砂糖
110克	Nestlé Professional® KitKat® Spread
裹粉	
50克	熟糯米粉 (Koh Fun)

BAHAN-BAHAN

Doh	
100g	Tepung Pulut
160ml	Air
80g	Gula Kastor
110g	Nestlé Professional® KitKat® Spread
Untuk Menabur	
50g	Tepung Pulut Panggang (Koh Fun)

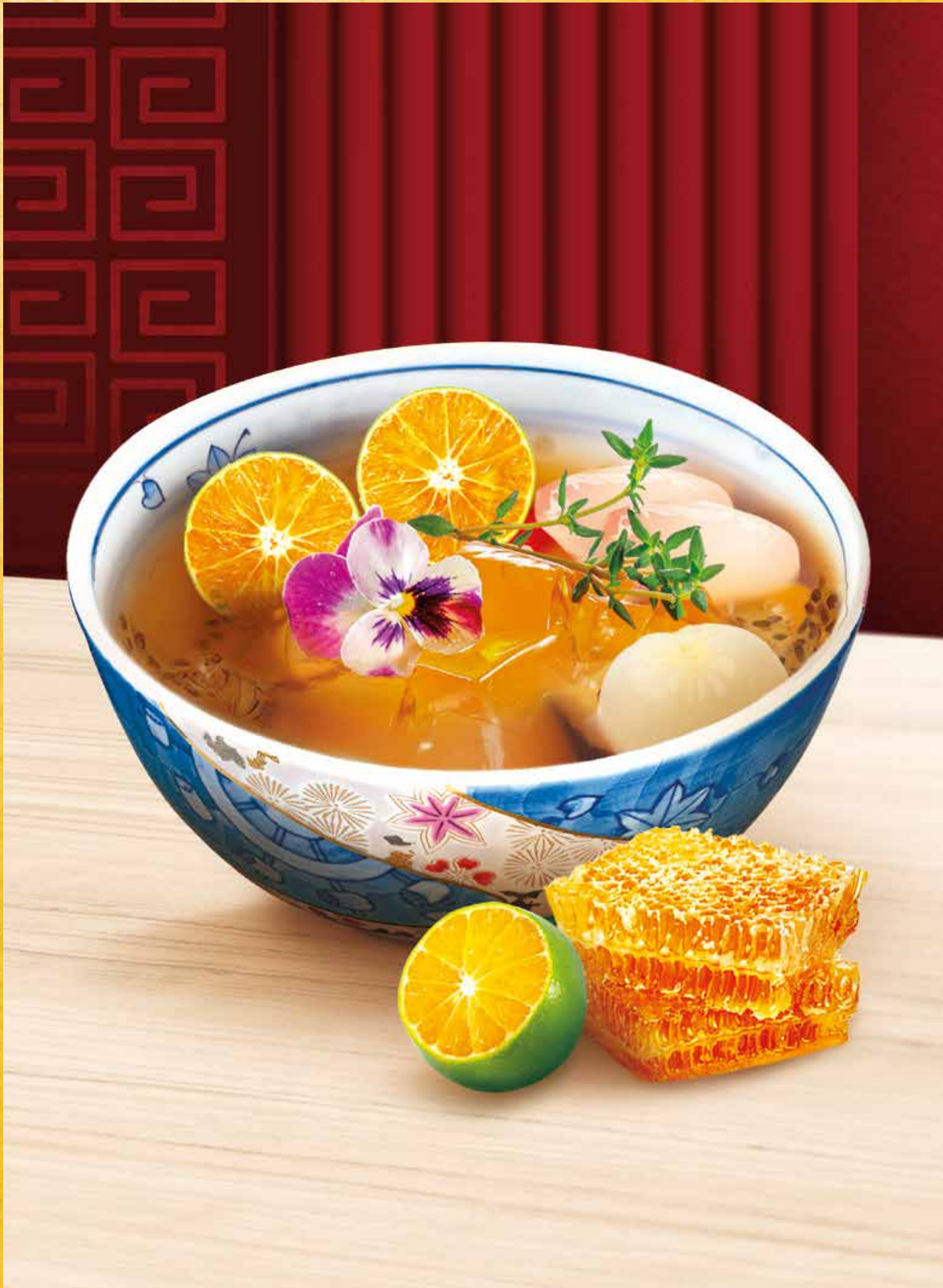
制作方法

1. 将所有面团食材放入不粘 锅中，煮至呈粘稠糊状。
2. 在料理台上撒上一层熟糯米粉，将煮好的面团放上去，反复揉至 软弹且不黏手的状态。若面团仍黏糊，可适量增加熟糯米粉。
3. 取15克圆形模具，放入10克Nestlé Professional® KitKat® Spread作为内馅，并冷冻定型。将面团分成每份30克，包入冷冻后的内馅。
4. 包好的麻糬可在室温下食用，或冷藏后享用。

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan semua bahan dalam kualiti tidak melekat dan masak sehingga adunan menjadi likat seperti gam.
2. Taburkan sedikit tepung pulut panggang di atas permukaan kerja dan uli adunan sehingga lembut dan tidak melekat. Tambah lagi tepung pulut panggang jika adunan masih terlalu melekit.
3. Isikan 10g Nestlé Professional® KitKat® Spread ke dalam acuan bebola 15g dan bekukan sehingga mengeras. Bahagikan doh kepada bahagian 30g dan balutkan inti yang telah dibekukan.
4. Hidangkan mochi yang telah siap pada suhu bilik atau disejukkan.





桔子爱玉甜蜜蜜

LUNAR AIYU JOY

份量 No. of Portions: 10



配料

- | | |
|------|-------|
| 10克 | 桔子切片 |
| 500克 | 罐装海底椰 |
| 500克 | 龙眼罐头 |
| 200克 | 罗勒种子 |

蜂蜜金桔茶

- | | |
|--------|---------------------------------------|
| 25克 | NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu |
| 1000毫升 | 水 |

菖蒲爱玉冻

- | | |
|--------|--------|
| 1000毫升 | 水 |
| 10克 | 越南果冻粉 |
| 300克 | 白砂糖(细) |
| 150毫升 | 新鲜金桔汁 |

BAHAN-BAHAN

- | | |
|-------|--------------------|
| 10nos | Potongan Kalamansi |
| 500g | Kelapa Laut Tin |
| 500g | Longan Tin |
| 200g | Biji Selasih |

Teh Kalamansi Madu

- | | |
|--------|---------------------------------------|
| 25g | NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu |
| 1000ml | Air |

Jeli Kalamansi Ai Yu

- | | |
|--------|---------------------|
| 1000ml | Air |
| 10gm | Serbuk Jeli Vietnam |
| 300ml | Gula Kastor |
| 150ml | Jus Kalamansi Segar |

制作方法

桔子爱玉冰

1. 在锅中将越南果冻粉与白砂糖混合。加入室温水。
2. 将整个混合物煮沸，并用打蛋器不断搅拌。煮约20分钟，并不时搅拌。
3. 捞出浮起的白色浮渣，并在煮煮时间结束后熄火。待冷却至表面形成一层皮。去掉表皮，加入新鲜金桔汁。
4. 将果冻倒入模具中冷却，然后放入冰箱过夜。凝固后，将果冻切成所需的方块。

蜂蜜金桔茶

1. 将NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu茶和水混合，制成茶液。

摆盘

1. 在一个大碗中，放入所有配料，冷藏一夜。冷藏后加冰块食用。

CARA PENYEDIAAN

Jeli Kalamansi Ai Yu

1. Campurkan serbuk jeli vietnam dengan gula kastor dalam periuk. Tambahkan air pada suhu bilik.
2. Didihkan keseluruhan campuran sambil kacau dengan pemukul. Masak selama kira-kira 20 minit dan kacau sesekali.
3. Buang buih putih yang terapung dan angkat dari api setelah masa memasak selesai. Ketepikan untuk sejuk sehingga terbentuk lapisan kulit di permukaan. Buang lapisan kulit dan masukkan jus kalamansi segar.
4. Tuangkan jeli ke dalam acuan dan biarkan sejuk sebelum dimasukkan ke dalam peti sejuk semalaman. Setelah jeli mengeras, potong kepada kiub yang dikehendaki.

Teh Kalamansi Madu

1. Campurkan NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu dan air untuk membuat larutan teh.

Pemasangan

1. Dalam mangkuk besar, masukkan semua bahan dan sejukkan semalaman. Hidangkan sejuk bersama kiub ais.



TANG YUEN SJORA® MANGO PEACH (SUSU SOYA SAGO)



芒果桃子汤圆

TANG YUEN SJORA® MANGO PEACH (SUSU SOYA SAGO)

份量 No. of Portions: 10



配料

145克	SJORA® Mango Peach
500克	糯米粉
335毫升	水
内陷	
250克	花生块
200克	白砂糖 (细)
100克	水
1000毫	豆浆 (温)
200克	沙谷米 (煮熟)

BAHAN-BAHAN

145g	SJORA® Mango Peach
500g	Tepung Pulut
335ml	Air
Isi	
250g	Ketulan Kacang Tanah
200g	Gula Kastor
100g	Air
1000ml	Susu Soya (Suam)
200g	Biji Sago (Dimasak)

制作方法

内陷

1. 将所有材料混合在一起并放在一边备用。

芒果桃子汤圆

1. 将糯米粉和所有液体混合，揉成柔软的面团。如果糯米粉太干，则需要更多液体。
2. 用花生碎包裹进每个汤圆。封住两端并揉成圆球。
3. 将半锅水煮沸，加入汤圆。煮至浮起（这表示汤圆已煮好）。
4. 从水中取出，放入碗中。倒入温豆浆，加入煮熟的沙谷米，趁热食用。

CARA PENYEDIAAN

Isi

1. Campurkan semua bahan dan ketepikan.

Mango Peach Tang Yuen

1. Campurkan tepung pulut dengan semua cecair dan uli hingga menjadi doh yang lembut. Tambahkan lebih banyak cecair jika tepung pulut kering.
2. Balut setiap tang yuen dengan inti kacang. Tutup hujungnya dan bentukkan menjadi bola bulat.
3. Didihkan setengah periuk air dan masukkan tang yuen. Masak sehingga ia timbul (ini menandakan tang yuen sudah masak).
4. Keluarkan dari air dan letakkan dalam mangkuk hidangan. Tuangkan susu soya suam, tambahkan sago yang telah dimasak, dan hidangkan panas.



CELESTIAL DREAM DELIGHT



杨枝甘露

CELESTIAL DREAM DELIGHT

份量 No. of Portions: 10



配料

- | | |
|--------|---------------------------|
| 500克 | SJORA® Mango Peach |
| 600克 | 芒果切块 |
| 1300克 | 罐装桃子切片 |
| 100克 | 柚子果肉 |
| 350克 | 沙谷米(煮熟) |
| 1000毫升 | 全脂牛奶 |
| 500克 | 椰奶 |

BAHAN-BAHAN

- | | |
|--------|---------------------------|
| 500g | SJORA® Mango Peach |
| 600g | Mangga Segar (Dikiub) |
| 1300g | Pic Tin (Dihiris) |
| 100g | Pulpa Limau Bali |
| 350g | Mutiara Sago Dimasak |
| 1000ml | Susu Penuh Krim |
| 500g | Santan |

制作方法

1. 将**SJORA® Mango Peach**与全脂牛奶和椰奶混合在一起。
2. 加入所有剩余配料并冷却。
3. 冷藏后即可食用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan **SJORA® Mango Peach**, susu penuh krim, dan santan bersama-sama.
2. Masukkan semua baki bahan dan sejukkan.
3. Cedok dan hidangkan sejuk.



MOCHI SJORA® MANGO PEACH



芒果桃子麻糬

MOCHI SJORA® MANGO PEACH

份量 No. of Portions: 10



配料

130克 **SJORA® Mango Peach**
100克 糯米粉
80克 白砂糖 (细)
30毫升 水

裹粉

200克 熟糯米粉

内陷

150克 **SJORA® Mango Peach**
30克 玉米粉
300毫升 水

BAHAN-BAHAN

130g **SJORA® Mango Peach**
100g Tepung Pulut
80g Gula Kastor
30ml Air

Untuk Menyalut dan Membentuk

200g Koh Fan

Isi

150g **SJORA® Mango Peach**
30g Tepung Jagung
30ml Air

制作方法

内陷

1. 将**SJORA® Mango Peach**煮沸，加入玉米粉溶液稍微增稠。
2. 将煮熟的溶液倒入 20 克球形模具中，将模具冷冻 30 分钟。

芒果桃子麻糬

1. 将所有成分混合在一起，倒入不粘锅中，煮至糊状变成面团。
2. 将面团放入油碗中，稍微冷却，直到可以将其捏成球状。不要让麻糬面团完全冷却。
3. 用冷冻芒果桃馅料包裹每个麻糬。封住两端，捏成圆球。边做边撒熟糯米粉以防止粘连。立即食用或冷藏。

CARA PENYEDIAAN

Isi

1. Didihkan **SJORA® Mango Peach** dan pekatkan sedikit dengan larutan tepung jagung.
2. Isikan larutan yang dimasak ke dalam acuan bola 20g dan bekukan dengan cepat selama 30 minit.

Mochi Pic Mangga

1. Campurkan semua bahan bersama-sama dan tuangkan ke atas kuali tidak melekat, masak sehingga pes menjadi doh.
2. Pindahkan doh ke dalam mangkuk minyak dan biarkan sejuk sedikit sehingga boleh dipegang untuk dibentuk menjadi bola. Jangan biarkan doh mochi sejuk sepenuhnya.
3. Balut setiap mochi dengan inti mangga pic beku. Tutup hujungnya dan bentukkan menjadi bola bulat. Salutkan dengan Koh Fun semasa bekerja untuk mengelakkan melekat. Hidangkan segera atau sejukkan sebelum dihidangkan.



MOCHI SALTED CARAMEL LATTE



海盐焦糖咖啡麻糬

MOCHI SALTED CARAMEL LATTE

份量 No. of Portions: 10



配料

60克	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
100克	糯米粉
80克	白砂糖（细）
160毫升	水
裹粉	
200克	熟糯米粉
内陷	
250克	花生块（切碎）
200克	白砂糖（细）
100毫升	水

BAHAN-BAHAN

60g	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
100g	Tepung Pulut
80g	Gula Kastor
160ml	Air
Untuk Menyalut Dan Membentuk	
200g	Koh Fan
Isi	
250g	Kepingan Kacang [Dicincang Halus]
200g	Gula Kastor
100ml	Air

制作方法

内陷

1. 将所有材料混合在一起，备用。

海盐焦糖麻糬

1. 将所有成分混合在一起，倒入不粘锅中，煮至糊状变成面团。
2. 将面团放入油碗中，稍微冷却，直到可以将其捏成球状。不要让麻糬面团完全冷却。
3. 用冷冻芒果桃馅料包裹每个麻糬。封住两端，捏成圆球。边做边撒熟糯米粉以防止粘连。立即食用或冷藏。

CARA PENYEDIAAN

Isi

1. Campurkan semua bahan bersama-sama dan ketepikan.

Mochi Salted Caramel

1. Campurkan semua bahan bersama lagi dan tuangkan ke atas kualiti tidak melekat, masak sehingga pes menjadi doh.
2. Pindahkan doh ke dalam mangkuk berisi minyak dan biarkan sejuk sedikit sehingga boleh dipegang untuk dibentuk menjadi bola. Jangan biarkan doh mochi sejuk sepenuhnya.
3. Balut setiap mochi dengan isi. Tutup hujungnya dan bentukkan menjadi bola bulat. Salutkan dengan Koh Fun semasa membentuk untuk mengelakkan melekat. Hidangkan segera atau sejukkan sebelum dihidangkan.



TANG YUEN SALTED CARAMEL(BERSAMA SUP KACANG MERAH)



焦糖咖啡汤圆红豆汤

TANG YUEN SALTED CARAMEL (BERSAMA SUP KACANG MERAH)

份量 No. of Portions: 10



配料

120克	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
500克	糯米粉
400毫升	水
裹粉	
250克	花生块（切碎）
200克	细砂白糖
100克	水
汤品	
1000毫升	红豆汤

BAHAN-BAHAN

120g	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
500g	Tepung Pulut
400ml	Air
Isi	
250g	Kepingan Kacang [Dicincang Halus]
200g	Gula Kastor
100g	Air
Sup	
1000ml	Sup Kacang Merah

制作方法

内陷

1. 将所有材料混合在一起，备用。

海盐焦糖麻糬

1. 将NESCAFÉ® Salted Caramel Latte和水混合，制成咖啡溶液。将溶液混入糯米粉中。如果糯米粉较干，则需要更多液体。
2. 用花生碎包裹进每个汤圆。封住两端并揉成圆球。
3. 将半锅水煮沸，加入汤圆。煮至浮起（这表示汤圆已煮好）
4. 从水中取出，放入碗中。倒入红豆汤，温热食用。

CARA PENYEDIAAN

Isi

1. Campurkan semua bahan bersama-sama dan ketepikan.

Tang Yuen Salted Caramel

1. Campurkan NESCAFÉ® Salted Caramel Latte dan air untuk membuat larutan kopi. Gaulkan larutan ke dalam tepung pulut. Tambahkan lebih banyak cecair jika tepung pulut kering.
2. Balut setiap tang yuen dengan inti kacang. Tutup hujungnya dan bentukkan menjadi bola bulat.
3. Didihkan setengah periuk air dan masukkan tang yuen. Masak sehingga ia timbul [ini menandakan tang yuen sudah masak].
4. Angkat dari air dan letakkan dalam mangkuk hidangan. Tuangkan sup kacang merah dan hidangkan panas.



MAKANAN RAYA



MEE GORENG SPECIAL



MEE GORENG SPECIAL



BAHAN-BAHAN

150g	Minyak Masak	300g	MAGGI® Sos Panggang
300g	Bawang Merah (Dicincang)	300g	Kicap Pekat
150g	Bawang Putih (Dicincang)	50g	Kicap Cair
300g	Kek Ikan (Dihiris)	200g	MAGGI® Sos Tomato
300g	Isi Ayam	50g	Kacang Tanah (Dicincang Kasar)
10 biji	Telur		
1500g	Mee Kuning		

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak di dalam kualiti dan tumis bawang putih dan bawang merah sehingga wangi.
2. Masukkan isi ayam dan kek ikan. Masak sehingga isi ayam separuh masak dan tambahkan telur. Kacau sehingga telur hancur.
3. Tambahkan mee kuning, **MAGGI® Sos Panggang**, **MAGGI® Sos Tomato**, kicap pekat dan kicap cair.
4. Masak dan gaul sehingga rata. Taburkan kacang tanah.



DAGING SALAI MASAK LEMAK



DAGING SALAI MASAK LEMAK



BAHAN-BAHAN

125g	Bawang Merah (Dikisar)	75ml	Air
50g	Bawang Putih (Dikisar)	75g	MAGGI® CukupRasa™
100g	Serai (Dikisar)	75g	MAGGI® Sos Panggang
125g	Lengkuas (Dikisar)	3 keping	Daun Kunyit
100g	Cili Padi Hijau (Dikisar)	150g	Minyak Masak
20g	Serbuk Kunyit	500g	Daging (Dihiris)
250g	Santan		

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak di dalam periuk dan tumiskan bahan kisar sehingga wangi.
2. Masukkan daging, kacau dan masak sehingga daging separuh masak. Seterusnya, masukkan **MAGGI® Sos Panggang** dan serbuk kunyit.
3. Tambahkan santan, air dan daun kunyit. Biarkan mendidih dan menjadi sedikit pekat.
4. Siapkan dengan menambah **MAGGI® Cukup Rasa™**.



AYAM GORENG BEREMPAH



AYAM GORENG BEREMPAH



BAHAN-BAHAN

2500g	Paha Ayam	15g	Serbuk Kunyit
50g	Bawang Putih	12g	Biji Ketumbar
350g	Bawang Merah	12g	Biji Jintan Manis
25g	Halia	12g	Biji Jintan Putih
75g	Serai	25g	Daun Kari
15g	Lengkuas	75g	MAGGI® Cukup Rasa™
3000ml	Air	250g	Minyak Masak

CARA PENYEDIAAN

1. Bersih dan keringkan paha ayam. Simpan untuk kemudian.
2. Masukkan semua bahan-bahan ke dalam pengisar kecuali paha ayam dan daun kari.
3. Perapkan paha ayam dengan bahan-bahan yang telah dikisar. Biarkan untuk lebih kurang 30 minit.
4. Panaskan minyak masak di dalam kuali. Goreng paha ayam yang telah diperap sehingga dimasak sepenuhnya.





IKAN BAKAR ALA PORTUGIS



BAHAN-BAHAN

160g	Minyak Masak	20g	Gula
40g	Belacan (Dikisar)	5g	Daun Kesum (Dikisar)
100g	Bawang Merah (Dikisar)	200g	MAGGI® Sos Panggang
60g	Halia (Dikisar)	2000g	Ikan Pari
15g	Serai (Dikisar)	200g	Bendi (Dipotong)
600g	Bunga Kantan (Dikisar)		Daun Pisang

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak masak di dalam periuk. Tumiskan bahan kisaran sehingga wangi.
2. Masukkan **MAGGI® Sos Panggang** dan gula. Masak sehingga mendidih.
3. Letakkan ikan pari yang telah dibasuh di atas daun pisang dan tuangkan sos portugis ke atas ikan.
4. Letakkan bendi yang telah dipotong ke atas ikan pari dan sos.
5. Balutkan ikan sepenuhnya dengan daun pisang dan bakar di dalam ketuhar ataupun di atas api sehingga ikan masak sepenuhnya.



UDANG HARIMAU MASAK BAMBANGAN



UDANG HARIMAU MASAK BAMBANGAN



BAHAN-BAHAN

1kg	Udang Harimau	1 batang	Bunga Kantan (Dibelah 4)
5 biji	Cili Padi	300g	Jeruk Bambang
4 biji	Lada Merah		Air [Secukupnya]
2 inci	Kunyit Hidup		Garam [Secukupnya]
8 ulas	Bawang Merah		Gula [Secukupnya]
4 ulas	Bawang Putih		MAGGI® Cukup Rasa™
1 ikat	Daun Kesum		[Secukupnya]

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar cili padi, lada merah, kunyit hidup, bawang merah, bawang putih.
2. Panaskan periuk kemudian masukan bahan yang telah dikisar beserta air.
3. Masukan jeruk Bambang (dilenyek terlebih dahulu), bunga kantan dan daun kesum. Biarkan mendidih lebih kurang 5 minit dengan api perlahan.
4. Masukan udang harimau dan gaul sehingga rata. Kemudian masukkan bahan perasa seperti garam, gula dan serbuk perasa **MAGGI® Cukup Rasa™**.
5. Udang hanya perlu dimasak sekejap sahaja bagi mengekalkan kualiti dan kemanisan udang tersebut. Sedia untuk dihidangkan.



SUP EKOR BEREMPAH



SUP EKOR BEREMPAH



BAHAN-BAHAN

1kg	Ekor Lembu (Dipotong Kecil Dan Direbus, Kuah Rebusan Disimpan)
250g	Minyak Masak

Bahan-Bahan Tumisan

5g	Bunga Lawang
5g	Kulit Kayu Manis
5g	Buah Pelaga
5g	Bunga Cengkih

Bahan-Bahan A

30g	Bawang Putih (Ditumbuk)
20g	Bawang Merah (Ditumbuk)
150g	Bawang Besar (Dihiris Nipis)
20g	Halia Muda (Potongan Julienne)
200g	Serbuk Sup
1L	Kuah Rebusan Ekor Lembu
50g	MAGGI® Stok Daging Lembu

Bahan-Bahan B

60g	Lobak Merah (Dipotong Kiub)
60g	Kentang (Dipotong Kiub)
20g	Cili Padi (Dihiris)
40g	Daun Saderi (Dihiris)

Bahan-Bahan Perasa

80g	Garam (Untuk Perasa)
60g	Lada Putih (Untuk Perasa)

Bahan-Bahan Hiasan

100g	Bawang Merah (Digoreng)
100g	Daun Bawang
60g	Limau Nipis (Dipotong Biji)

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak masak dan masukkan bunga lawang, kulit kayu manis, buah pelaga dan buah cengkih.
2. Masukkan bahan-bahan A dan tumis sehingga perang keemasan.
3. Masukkan serbuk sup dan masak selama 5 minit. Kemudian masukkan kuah rebusan ekor lembu.
4. Biarkan mendidih dan kemudian masukkan bahan-bahan B. Didih sehingga kentang dan lobak merah menjadi lembut.
5. Masukkan bahan perasa dan letakkan ke dalam mangkuk. Kemudian taburkan bahan-bahan hiasan. Sedia untuk dihidangkan.





ONDE-ONDE KITKAT®



BAHAN-BAHAN

250g	Tepung Pulut
200g	Air Pandan
2g	Garam
100g	Kelapa Parut
1g	Garam
270g	Nestlé Professional® KitKat® Spread

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan **Nestlé Professional® KitKat® Spread** ke dalam acuan silikon bulat dan bekukan.
2. Campurkan kelapa parut dengan garam dan kukus selama 5 menit. Angkat dari dapur masak dan ketepikan.
3. Ayak tepung pulut dan masukkan secubit garam ke dalam mangkuk adunan.
4. Tuangkan air pandan dan kacau sehingga menjadi doh yang licin.
5. Bahagikan doh kepada bahagian kecil dan bentukkan menjadi bebola. Leperkan setiap bahagian, letakkan inti spread dibeku di tengah, dan gulung menjadi bebola onde-onde.
6. Masukkan onde-onde ke dalam air mendidih, dan apabila masak sepenuhnya, ia akan terapung ke permukaan.
7. Cedok onde-onde menggunakan senduk berlubang dan gaulkan dengan kelapa parut. Sedia untuk dihidangkan.



KEK TAPAK KUDA



KEK TAPAK KUDA



BAHAN-BAHAN

188g	Tepung Serbaguna	165g	Gula Perang Muda
200g	Serbuk Koko	50g	Gula Pasir
2 ½ sudu kecil	Garam	2 nos	Kuning Telur
2 ½ sudu kecil	Serbuk Penaik	6g	Esen Vanila
168g	Mentega Masin	200g	Nestlé Professional® KitKat® Spread

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan tepung, serbuk koko, garam, dan serbuk penaik ke dalam mangkuk. Pukul sehingga sehati. Ketepikan.
2. Masukkan mentega, gula perang, dan gula pasir ke dalam pengadun elektrik. Uli selama 2 minit pada kelajuan sederhana.
3. Tambahkan kuning telur dan esen vanila ke dalam campuran gula, kemudian pukul selama 2 minit atau sehingga gebu.
4. Masukkan bahan kering dan kacau sehingga sehati.
5. Keluarkan adunan dari mangkuk, bentukkan menjadi bebola, dan tekan tengahnya menggunakan ibu jari.
6. Bakar pada suhu 180°C selama 9-11 minit. Isi beg paip dengan **Nestlé Professional® KitKat® Spread** dan paipkan inti ke dalam biskut. Sedia untuk dihidangkan.



OEM



SJORA MANGO PEACH PETIT FOUR



芒果蜜桃法式小点

SJORA MANGO PEACH PETIT FOUR

份量 Saiz Hidangan: 120

配料

- 100克 SJORA® Mango Peach
- 300克 清水
- 100克 即溶卡士达粉
- 500克 罐装黄桃（切片）
- 1.2公斤 法式小蛋糕

BAHAN-BAHAN

- 100g SJORA® Mango Peach
- 300g Air
- 100g Serbuk Kastard Segera
- 500g Pic Dalam Tin (Hirisan)
- 1.2kg Petit Four

制作方法

1. 将SJORA® Mango Peach、清水和即溶卡士达粉放入搅拌碗中，搅拌至浓稠顺滑。
2. 把卡士达酱装入裱花袋，在每块小蛋糕上挤出玫瑰花型。
3. 在每块小蛋糕上放上一片黄桃，美味的法式小点即完成。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan SJORA® Mango Peach, air dan serbuk kastard segera dalam satu mangkuk adunan dan adun hingga pekat dan berkrim.
2. Isikan beg paip dengan kastard dan paipkan roset di atas setiap petit four.
3. Hiaskan setiap petit four dengan sekeping hirisan pic. Sedia untuk dihidangkan.



SALTED CARAMEL COFFEE PETIT FOUR



咸甜焦糖拿铁法式小点

SALTED CARAMEL COFFEE PETIT FOUR

份量 Saiz Hidangan: 120

配料

30克	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
10克	热水
70克	蛋白
150克	细砂糖
500克	含盐奶油
1.2公斤	法式小蛋糕
200克	巧克力装饰

BAHAN-BAHAN

30g	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
10g	Air Panas
70g	Putih Telur
150g	Gula Kastor
500g	Mentega Bergaram
1.2kg	Petit Four
200g	Deco Coklat

制作方法

1. 将NESCAFÉ® Salted Caramel Latte溶解于热水中，备用。另取一小锅，煮沸少量清水。
2. 在搅拌碗中放入蛋白与细砂糖，置于热水上方加热。熄火后利用余温搅拌，直至糖完全融化。
3. 将搅拌碗移至装有打蛋器的搅拌机，搅打直至碗内混合物冷却。
4. 加入冷藏奶油，继续搅打至形成顺滑的奶油霜。缓缓倒入拿铁咖啡，调至理想中的味道。
5. 停止搅拌，在裱花袋装上花嘴，然后把咸甜焦糖拿铁奶油霜装入裱花袋。
6. 在每块小蛋糕上挤出心仪的花纹，最后以巧克力点缀，精致的法式小点即完成。

CARA PENYEDIAAN

1. Cairkan NESCAFÉ® Salted Caramel Latte dalam air panas dan letak ke tepi. Didihkan sedikit air dalam periuk kecil.
2. Masukkan putih telur dan gula kastor ke dalam mangkuk adunan dan letakkan mangkuk di atas air mendidih. Tutup api dan gaul sehingga gula larut sepenuhnya.
3. Pindahkan mangkuk ke pengadun yang dipasang dengan pemukul [whisk attachment] dan putar hingga adunan sejuk.
4. Masukkan mentega beku dan teruskan hingga adunan menjadi tekstur buttercream. Masukkan larutan kopi secara perlahan-lahan hingga mencapai rasa yang diinginkan.
5. Hentikan mesin, pasangkan muncung pada beg paip dan isikan beg dengan buttercream kopi salted caramel.
6. Paipkan hiasan yang diinginkan di atas setiap petit four, hiaskan dengan coklat dan sedia untuk dihidangkan.



MANGO PEACH SALTED EGG POPCORN CHICKEN



香芒蜜桃咸蛋鸡丁

MANGO PEACH SALTED EGG POPCORN CHICKEN

份量 Saiz Hidangan: 100

配料

- 300克 Sos Telur Masin SJORA® Mango Peach
- 1公斤 鸡丁
- 500克 食油（油炸）

BAHAN-BAHAN

- 300g Sos Telur Masin SJORA® Mango Peach
- 1kg Ayam Popcorn
- 500g Minyak [Untuk Goreng]

制作方法

1. 将食油加热至180°C。
2. 放入鸡丁，炸至金黄酥脆。
3. 捞出鸡丁，放入碗中。加入**Sos Telur Masin SJORA® Mango Peach**拌匀，使鸡丁均匀裹上酱汁即可。

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak hingga suhu 180°C.
2. Masukkan ayam popcorn dan goreng hingga warna perang keemasan.
3. Pindahkan ayam ke dalam mangkuk, tuangkan **Sos Telur Masin SJORA® Mango Peach** dan gaul hingga ayam bersalut rata. Sedia untuk dihidangkan.



MANGO PEACH BUTTERMILK POPCORN CHICKEN



香芒蜜桃奶油鸡丁 MANGO PEACH BUTTERMILK POPCORN CHICKEN

份量 Saiz Hidangan: 100

配料

- 300克 Sos Buttermilk SJORA® Mango Peach
- 1公斤 鸡丁
- 500克 食油（油炸）

BAHAN-BAHAN

- 300g Sos Buttermilk SJORA® Mango Peach
- 1kg Ayam Popcorn
- 500g Minyak [Untuk Goreng]

制作方法

1. 将食油加热至180°C。
2. 放入鸡丁，炸至金黄酥脆。
3. 捞出鸡丁，放入碗中。加入**Sos Buttermilk SJORA® Mango Peach**拌匀，使鸡丁均匀裹上酱汁即可。

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak hingga suhu 180°C.
2. Masukkan ayam popcorn dan goreng hingga warna perang keemasan.
3. Pindahkan ayam ke dalam mangkuk, tuangkan **Sos Buttermilk SJORA® Mango Peach** dan gaul hingga ayam bersalut rata. Sedia untuk dihidangkan.



SALTED CARAMEL COFFEE POPCORN CHICKEN



咸香焦糖咖啡鸡丁 SALTED CARAMEL COFFEE POPCORN CHICKEN

份量 Saiz Hidangan: 100

配料

- 300克 Sos Kopi Salted Karamel
- 1公斤 鸡丁
- 500克 食油（油炸）

BAHAN-BAHAN

- 300g Sos Kopi Salted Karamel
- 1kg Ayam Popcorn
- 500g Minyak [Untuk Goreng]

制作方法

1. 将食油加热至180°C。
2. 放入鸡丁，炸至金黄酥脆。
3. 捞出鸡丁，放入碗中。加入**Sos Kopi Salted Karamel**拌匀，使鸡丁均匀裹上酱汁即可。

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak hingga suhu 180°C.
2. Masukkan ayam popcorn dan goreng hingga warna perang keemasan.
3. Pindahkan ayam ke dalam mangkuk, tuangkan **Sos Kopi Salted Karamel** dan gaul hingga ayam bersalut rata. Sedia untuk dihidangkan.



MINUMAN TAHUN BARU CINA
春节饮料



MANGO TRI-FORTUNE LATTE



芒果三喜拿铁 MANGO TRI-FORTUNE LATTE

份量 Saiz Hidangan: 12oz



配料

100 毫升	鲜奶
150 克	冰块
10 克	NESCAFÉ® Superiore (30 毫升)
20 毫升	水
30 毫升	SJORA® Mango Peach

BAHAN-BAHAN

100ml	Susu Segar
150g	Kiub Ais
10ml	NESCAFÉ® Superiore (30ml)
20ml	Air
30ml	SJORA® Mango Peach

制作方法

1. 将30毫升的SJORA® Mango Peach倒入玻璃杯中。
2. 加入冰块。
3. 加入100毫升的鲜奶。
4. 萃取1杯浓缩咖啡并加入20毫升的水将其稀释。
5. 把水和浓缩咖啡搅拌均匀，然后将咖啡慢慢地倒入玻璃杯中。

CARA PENYEDIAAN

1. Sukat dan tuang 30ml SJORA® Mango Peach ke dalam gelas.
2. Isikan gelas dengan kiub ais.
3. Tambahkan 100ml susu segar ke dalam gelas.
4. Sediakan 1 shot espresso dan cairkan dengan 20ml air.
5. Kacau air dan espresso, kemudian tuangkan kopi perlahan-lahan ke dalam gelas.



PINK PARADISE CHILL



荔香柠檬椰清露 PINK PARADISE CHILL

份量 No. of Portions: 12 盎司/oz



配料

5克	NESTLÉ® Pink Lemonade
150毫升	过滤水
10毫升	粉红葡萄柚糖浆
30毫升	椰子水
5毫升	青柠汁
150克	冰块

装饰

1粒	荔枝肉
1片	柠檬干

BAHAN-BAHAN

5g	NESTLÉ® Pink Lemonade
150ml	Air Tapis
10ml	Sirap Limau Gedang Merah Jambu
30ml	Air Kelapa
5ml	Jus Limau
150g	Kiub Ais

Garnish

1 biji	Isi Buah Laici
1 keping	Limau Kering

制作方法

1. 在玻璃杯中倒入10毫升粉红葡萄柚糖浆、5毫升青柠汁和30毫升椰子水，搅拌均匀。
2. 加入冰块。
3. 于另一容器中，将5克NESTLÉ® Pink Lemonade和150毫升的水搅拌均匀待用。
4. 将混合好的粉红柠檬水慢慢倒入步骤1的玻璃杯中。
5. 以荔枝果肉和干柠檬片装饰。

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam gelas, sukat dan tuang 10ml sirap limau gedang merah jambu, 5ml jus limau, dan 30ml air kelapa, kemudian kacau.
2. Isikan gelas dengan kiub ais.
3. Dalam jag berasingan, campurkan 5g NESTLÉ® Pink Lemonade dengan 150ml air, kacau sehingga larut sepenuhnya.
4. Tuangkan campuran NESTLÉ® Pink Lemonade perlahan-lahan ke dalam gelas.
5. Hias dengan isi laici dan hirisan lemon kering.



ICED NESCAFÉ® SALTED CARAMEL LATTE



焦糖海盐冰拿铁 ICED NESCAFÉ® SALTED CARAMEL LATTE

份量 No. of Portions: 12 盎司/oz [7 servings]



配料

140克 NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
160毫升 热水
800毫升 过滤冷水
750克 冰块

BAHAN-BAHAN

140g NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
160ml Air Panas
800ml Air Sejuk Tapis
750g Kiub Ais

制作方法

1. 将140克NESCAFÉ® Salted Caramel Latte粉放入热水中搅拌，直至完全溶解。
2. 将混合物倒入盛酒容器中，加入过滤后的冷水和冰块。
3. 将杯装满冰块，然后加入混合物。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan 140g serbuk NESCAFÉ® Salted Caramel Latte ke dalam air panas sehingga larut sepenuhnya.
2. Tuang campuran ke dalam bekas hidangan dan tambahkan air tapis sejuk serta kiub ais.
3. Penuhkan gelas hidangan dengan kiub ais dan tuangkan campuran ke dalamnya.



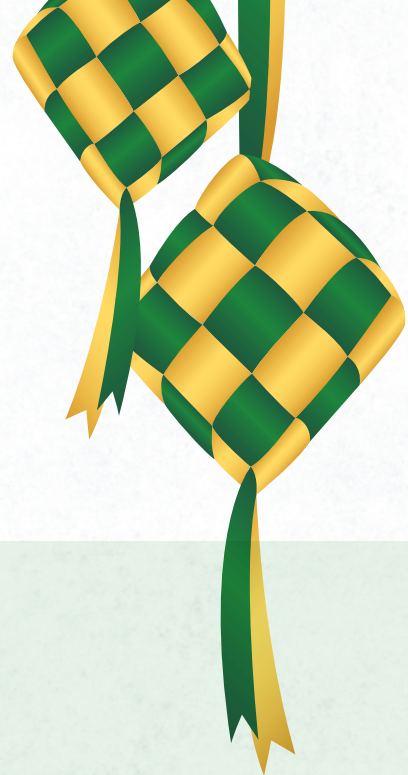
MINUMAN RAYA



SALTED CARAMEL LATTE PANAS



SALTED CARAMEL LATTE PANAS



BAHAN-BAHAN

6 sudu kecil (30g)	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
1 sudu kecil (3g)	NESCAFÉ® Classic Pack 500g
2 sudu kecil (15g)	Susu Pekat
180ml	Air Panas

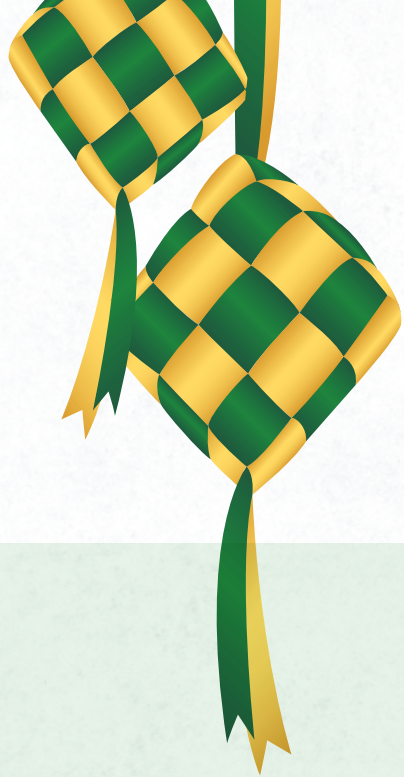
CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan **NESCAFÉ® Salted Caramel Latte**, **NESCAFÉ® Classic** dan susu pekat ke dalam gelas.
2. Tuangkan air panas.
3. Gaul sehingga semua serbuk larut sepenuhnya.
4. Sedia untuk dihidangkan.





NESCAFÉ® HALIA PANAS



BAHAN-BAHAN

1 sudu kecil (3g)	NESCAFÉ® Classic Pack 500g
3.5 sudu kecil (25g)	Susu Pekat
10 sudu kecil (30g)	Jus Halia
1 sudu kecil (5g)	Gula
180ml	Air Panas

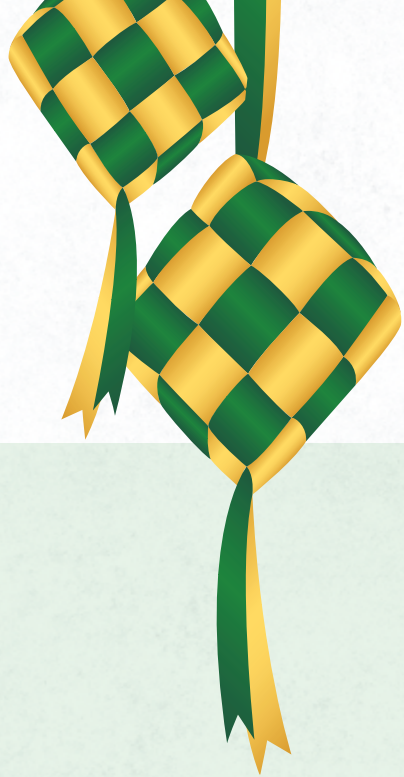
CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan **NESCAFÉ® Classic**, susu pekat, jus halia dan gula ke dalam gelas.
2. Tuangkan air panas.
3. Gaul sehingga semua serbuk larut sepenuhnya.
4. Sedia untuk dihidangkan.





MILO® HALIA PANAS



BAHAN-BAHAN

8 sudu kecil (40g)	MILO® Activ-Go Softpack 3.2kg
4 sudu kecil (30g)	Susu Pekat
10 sudu kecil (30g)	Jus Halia
200ml	Air Panas

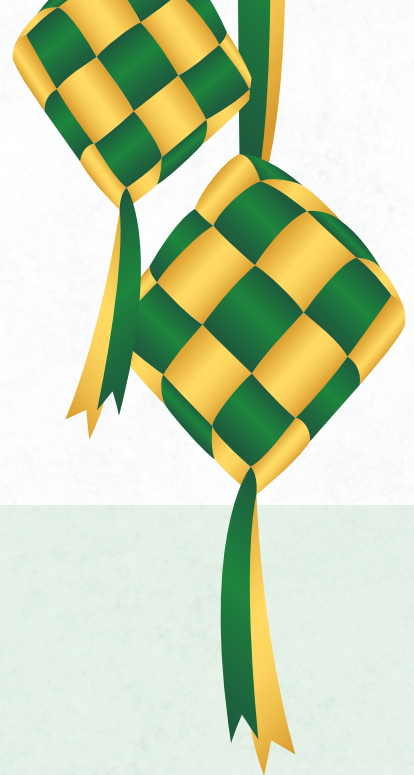
CARA PENYEDIAAN

1. Tambah **MILO® Activ-Go**, susu pekat dan jus halia ke dalam gelas.
2. Tuangkan air panas.
3. Gaul sehingga semua serbuk larut sepenuhnya.
4. Sedia untuk dihidangkan.





CHIA CERIA KALAMANSI MADU



BAHAN-BAHAN

200g	NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu
6L (1L+5L)	Air Ditapis
500ml	Air Panas (Untuk Biji Selasih)
50g	Biji Selasih
29 biji	Asam Boi
2000g	Kiub Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan 1 pek **NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu** dengan 1L air sehingga larut sepenuhnya.
2. Sediakan 5L air sejuk atau pada suhu bilik yang ditapis dan tambahkan ke dalam campuran.
3. Rendamkan biji selasih dalam air panas selama 1 minit dalam satu mangkuk.
4. Dalam bekas hidangan, tambahkan asam boi, 550g campuran biji selasih, kiub ais dan tambahkan campuran **NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu**.
5. Sedia untuk dihidangkan.

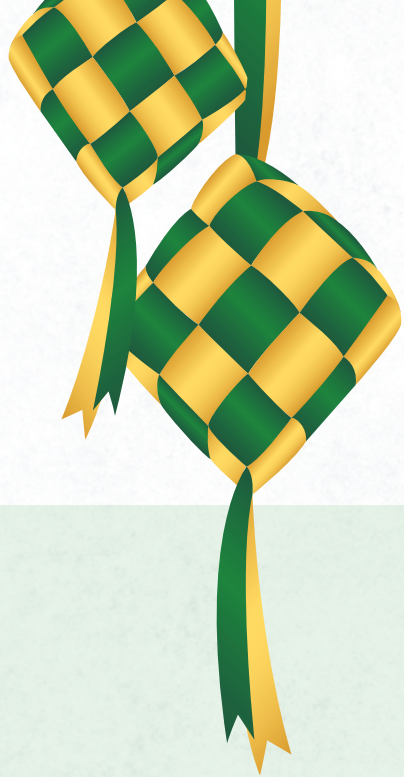
*Untuk penyediaan mesin dispenser sejuk, lihat kepada arahan atas pek.



PANDAN RIA LEMONADE



PANDAN RIA LEMONADE



BAHAN-BAHAN

200g	NESTLÉ® Lemonade
6L (1L+5L)	Air Ditapis
500ml	Air Panas (Untuk Biji Selasih)
50g	Biji Selasih
200ml	Sirap Pandan
2000g	Kiub Ais

CARA PENYEDIAAN

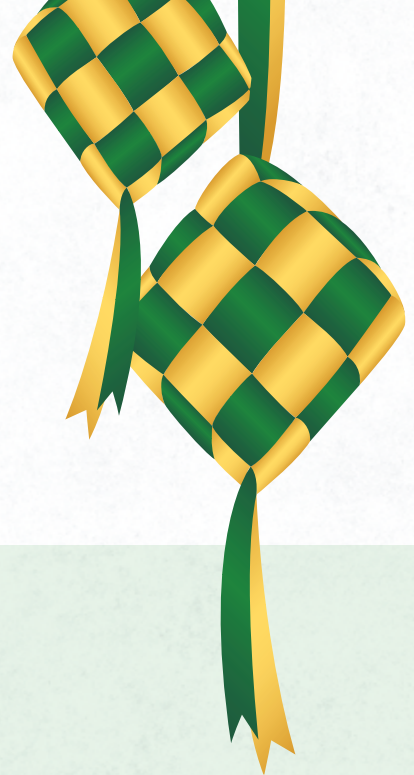
1. Campurkan 1 pek serbuk **NESTLÉ® Lemonade** dengan 1L air sehingga larut sepenuhnya.
2. Sediakan 5L air sejuk atau pada suhu bilik yang ditapis dan tambahkan ke dalam campuran.
3. Dalam mangkuk, rendamkan biji selasih dalam air panas selama 1 minit.
4. Dalam bekas hidangan, tuangkan 200ml sirap pandan, 550g campuran biji selasih, kiub ais dan tambahkan campuran **NESTLÉ® Lemonade**.
5. Sedia untuk dihidangkan.

*Untuk penyediaan mesin dispenser sejuk, lihat kepada arahan atas pek.





LEMONADE MADU PANAS



BAHAN-BAHAN

2 sudu kecil (10g)	Madu
1 sudu kecil (5g)	NESTLÉ® Lemonade
200ml	Air Panas

CARA PENYEDIAAN

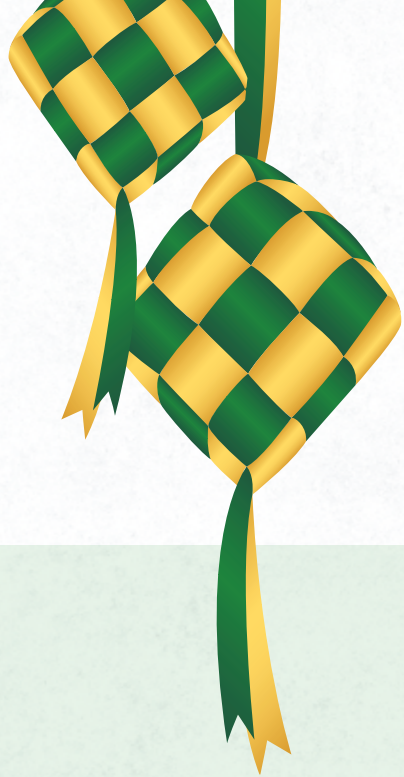
1. Masukkan madu dan **NESTLÉ® Lemonade** ke dalam gelas.
2. Tuangkan air panas dan gaul sehingga semua serbuk dan madu larut sepenuhnya.
3. Hias dengan hirisan lemon.
4. Sedia untuk dihidangkan.



LEMONADE MADU AIS



LEMONADE MADU AIS



BAHAN-BAHAN

2 sudu kecil (10g)	Madu
1 sudu kecil (5g)	NESTLÉ® Lemonade
200ml	Air Panas
150g	Kiub Ais

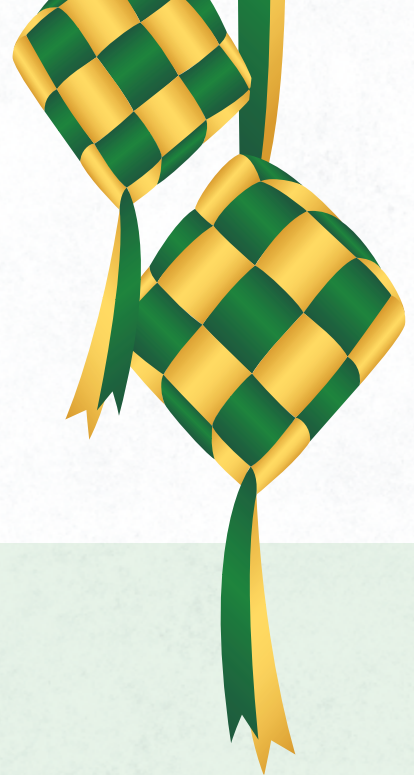
CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan madu dan **NESTLÉ® Lemonade** ke dalam gelas.
2. Tuangkan air panas dan gaul sehingga semua serbuk dan madu larut sepenuhnya.
3. Tambah kiub ais.
4. Hias dengan hirisan lemon.
5. Sedia untuk dihidangkan.





LEMONADE LAICI ROS AIS



BAHAN-BAHAN

0.5 sudu kecil (1.5g)	Sirap Ros
1 sudu kecil (5g)	NESTLÉ® Pink Lemonade
200g	Laici
200ml	Air
1 nos	Asam Boi
150g	Kiub Ais
	Hias Dengan Limau Kasturi, Isian Laici

CARA PENYEDIAAN

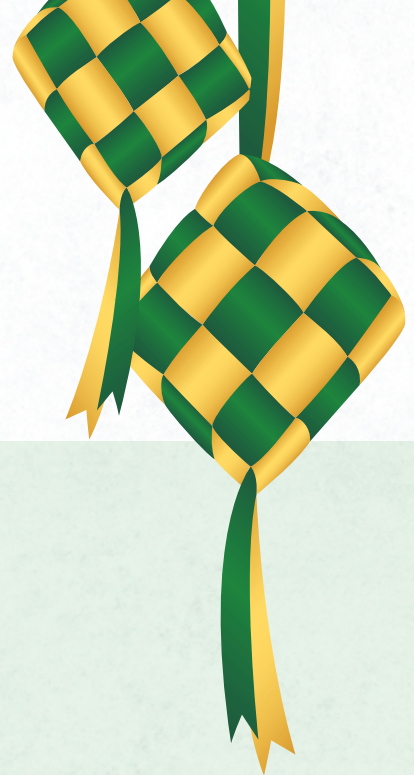
1. Masukkan sirap ros, **NESTLÉ® Pink Lemonade**, asam boi dan air ke dalam gelas.
2. Gaul sehingga semua serbuk larut sepenuhnya.
3. Tambah kiub ais.
4. Hias dengan limau kasturi dan isian laici.
5. Sedia untuk dihidangkan.

*Untuk penyediaan mesin dispenser sejuk, lihat kepada arahan atas pek.





LAICI SUSU SYOK



BAHAN-BAHAN

200g	NESTLÉ® Pink Lemonade
8L	Air Ditapis
100ml	Sirap Ros
135g	Susu Pekat
2000g	Kiub Ais

CARA PENYEDIAAN

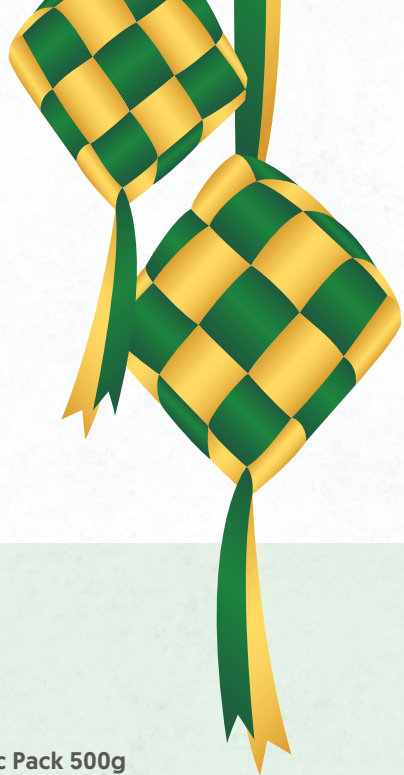
1. Campurkan 1 pek serbuk **NESTLÉ® Pink Lemonade** dengan 1L air sehingga larut sepenuhnya.
2. Sediakan 7L air sejuk atau pada suhu bilik yang ditapis dan tambahkan ke dalam campuran.
3. Dalam bekas hidangan, tuangkan sirap ros, susu pekat, kiub ais dan tambahkan campuran **NESTLÉ® Pink Lemonade**.
4. Sedia untuk dihidangkan.

*Untuk penyediaan mesin dispenser sejuk, lihat kepada arahan atas pek.





NESCAFÉ® CINCAU AIS



BAHAN-BAHAN

Jag (3.5L)

264g	NESCAFÉ® Classic Pack 500g
36g	NESCAFÉ® Ice
2500ml	Air
500g	Kiub Ais
250g	Jeli Cincau

Gelas (16oz)

3g	NESCAFÉ® Classic Pack 500g
22g	NESCAFÉ® Ice
80ml	Air Panas
100ml	Air Sejuk
150g	Kiub Ais
75g	Jeli Cincau

CARA PENYEDIAAN

Jag (3.5L)

1. Campurkan **NESCAFÉ® Ice**, **NESCAFÉ® Classic** dalam jag dengan 500ml air panas. Kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Masukkan 2000ml air sejuk dan gaul sehati.
3. Tambahkan kiub ais dan jeli cincau
4. Gaul sehati dan sedia untuk dihidangkan.

Gelas (16oz)

1. Masukkan **NESCAFÉ® Classic** dan **NESCAFÉ® Ice** ke dalam gelas.
2. Tuangkan 80ml air panas and gaul sehingga semua serbuk larut sepenuhnya.
3. Tambah 100ml air sejuk dan gaul.
4. Penuhi gelas dengan kiub ais.
5. Tambah masuk satu senduk cincau.
6. Sedia untuk dihidangkan.





NESCAFÉ® SALTED KARAMEL LATTE AIS



BAHAN-BAHAN

Jag (3.5L)

450g	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
36g	NESCAFÉ® Classic Pack 500g
2250ml	Air
225g	Susu Pekat
500g	Kiub Ais

Gelas (16oz)

30g	NESCAFÉ® Salted Caramel Latte
3g	NESCAFÉ® Classic Pack 500g
15g	Susu Pekat
150g	Kiub Ais
180ml	Air Panas

CARA PENYEDIAAN

Jag (3.5L)

1. Campurkan NESCAFÉ® Salted Caramel Latte, NESCAFÉ® Classic dan susu pekat dengan 750ml air panas dalam jag. Kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Masukkan 1500ml air sejuk dan gaul sebati.
3. Tambahkan 500gm ais kiub.
4. Gaul sebati dan sedia untuk dihidangkan.

Gelas (16oz)

1. Masukkan NESCAFÉ® Salted Caramel Latte, NESCAFÉ® Classic dan susu pekat ke dalam gelas.
2. Tuangkan air panas.
3. Gaul sehingga semua serbuk larut sepenuhnya.
4. Tambahkan kiub ais.
5. Sedia untuk dihidangkan.



SIRI MINUMAN JAG
壶饮系列





芒果桃子冰

SJORA® MANGO PEACH

份量 Saiz Hidangan: 3.5L



配料

- 500毫升 SJORA® Mango Peach
- 2500毫升 清水
- 500克 冰块

BAHAN-BAHAN

- 500ml SJORA® Mango Peach
- 2500ml Air
- 500g Kiub Ais

制作方法

1. 将SJORA® Mango Peach与2500毫升清水混合冲泡，搅拌至完全溶解。
2. 加入500克冰块，搅拌均匀。
3. 即可饮用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan pekatan SJORA® Mango Peach dengan 2500ml air dan kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Tambahkan 500g kiub ais dan gaul sehati.
3. Sedia untuk dihidangkan.





冰冻蜂蜜桔子茶

NESTEA® HOUSEBLEND TEH KALAMANSI MADU

份量 Saiz Hidangan: 3.5L



配料

- | | |
|--------|---------------------------------------|
| 75克 | NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu |
| 3000毫升 | 清水 |
| 500克 | 冰块 |

BAHAN-BAHAN

- | | |
|--------|---------------------------------------|
| 75g | NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu |
| 3000ml | Air |
| 500g | Kiub Ais |

制作方法

1. 将NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu 与3000毫升清水混合冲泡，搅拌至完全溶解。
2. 加入500克冰块，搅拌均匀。
3. 即可饮用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan serbuk NESTEA® Houseblend Teh Kalamansi Madu dengan 3000ml air dan kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Tambahkan 500g kiub ais dan gaul sehati.
3. Sedia untuk dihidangkan.



TEH LEMON AIS



冰冻柠茶

TEH LEMON AIS

份量 Saiz Hidangan: 3.5L

配料

196克 NESTEA® Iced Lemon Tea
2800毫升 清水
500克 冰块

BAHAN-BAHAN

196g NESTEA® Iced Lemon Tea
2800ml Air
500g Kiub Ais

制作方法

1. 将NESTEA® Iced Lemon Tea粉与2800毫升清水混合冲泡，搅拌至完全溶解。
2. 加入500克冰块，搅拌均匀。
3. 即可饮用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan serbuk NESTEA® Ice Lemon Tea dengan 2800ml air dan kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Tambahkan 500g kiub ais dan gaul sehati.
3. Sedia untuk dihidangkan.





冰冻蜜桃茶

TEH PIC AIS

份量 Saiz Hidangan: 3.5L



配料

- 210克 NESTEA® Peach Tea
- 2800毫升 清水
- 500克 冰块

BAHAN-BAHAN

- 210g NESTEA® Peach Tea
- 2800ml Air
- 500g Kiub Ais

制作方法

1. 将NESTEA® Peach Tea粉与2800毫升清水混合冲泡，搅拌均匀。
2. 加入500克冰块，搅拌均匀。
3. 即可饮用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan serbuk NESTEA® Peach Tea dengan 2800ml air dan kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Tambahkan 500g kiub ais dan gaul sehati.
3. Sedia untuk dihidangkan.



PINK LEMONADE



荔枝柠檬乐 PINK LEMONADE

份量 Saiz Hidangan: 3.5L



配料

75克 NESTLÉ® Pink Lemonade
3000毫升 清水
500克 冰块

BAHAN-BAHAN

75g NESTLÉ® Pink Lemonade
3000ml Air
500g Kiub Ais

制作方法

1. 将NESTLÉ® Pink Lemonade粉与3000毫升清水混合冲泡，搅拌至完全溶解。
2. 加入500克冰块，搅拌均匀。
3. 即可饮用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan NESTLÉ® Pink Lemonade dengan 3000ml air dan kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Tambahkan 500g kiub dan ais gaul sehati.
3. Sedia untuk dihidangkan.



LEMONADE



柠檬水 LEMONADE

份量 Saiz Hidangan: 3.5L



配料

- | | |
|--------|------------------|
| 75克 | NESTLÉ® Lemonade |
| 3000毫升 | 清水 |
| 500克 | 冰块 |

BAHAN-BAHAN

- | | |
|--------|------------------|
| 75g | NESTLÉ® Lemonade |
| 3000ml | Air |
| 500g | Kiub Ais |

制作方法

1. 将NESTLÉ® Lemonade粉与3000毫升清水混合冲泡，搅拌均匀。
2. 加入500克冰块，搅拌均匀。
3. 即可饮用。

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan NESTLÉ® Lemonade dengan 3000ml air dan kacau sehingga larut sepenuhnya.
2. Tambahkan 500g kiub dan ais gaul sehati.
3. Sedia untuk dihidangkan.





Nestle Product Sdn. Bhd. (19790100966),
Level 22, 1 Powerhouse, No.1 Persiaran Bandar
Utama, Bandar Utama, 47800 Petaling Jaya,
Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Tel: (603) 7965 6000 Hotline: 1800 88 6323

-  www.nestleprofessional.com.my
-  www.facebook.com/NestleProfessionalMY
-  www.tiktok.com/@nestleprofessional_my
-  <https://shopee.com.my/nesprofessional>
-  <https://www.lazada.com.my/shop/nestleprofessional1626866598/>
-  <https://www.nproclub.com.my/>

