

Knorr
PROFESSIONAL

Resipi Viral

Ramaadhan

Resipi dan Tips Dari
Knorr Professional Untuk Jadi Viral



Chef Hadzrin



@chef.hadzrin



Ramadan Tiba ~ Ramadan Tiba ~ Ramadan Tiba ~

Hai peniaga semua, dah mula sibuk fikir macam mana nak viralkan gerai ke tu?

Jangan risau, Knorr Professional menyediakan banyak resipi dan tips untuk bantu anda jadi viral!!!

Muka Surat

03

RESIPI 1
AYAM BAKAR MERAUNG

04

RESIPI 2
JOHN QUESADILLAS

05

RESIPI 3
NACHOS VIRAL

06

RESIPI 4
BAWANG MELETOP



Muka Surat

07

LEBIH RASA, LEBIH MURAH!
KNORR PASTI SEDAP



Muka Surat

08

RESIPI 5
STEAK SANDWIC

09

RESIPI 6
KAMBING KICK TACOS

10

RESIPI 7
CHEESEBURGER POPIAH

11

RESIPI 8
AYAM BAKAR MADU HIJAU

Muka Surat

12

CARA-CARA NAK JADI VIRAL

14

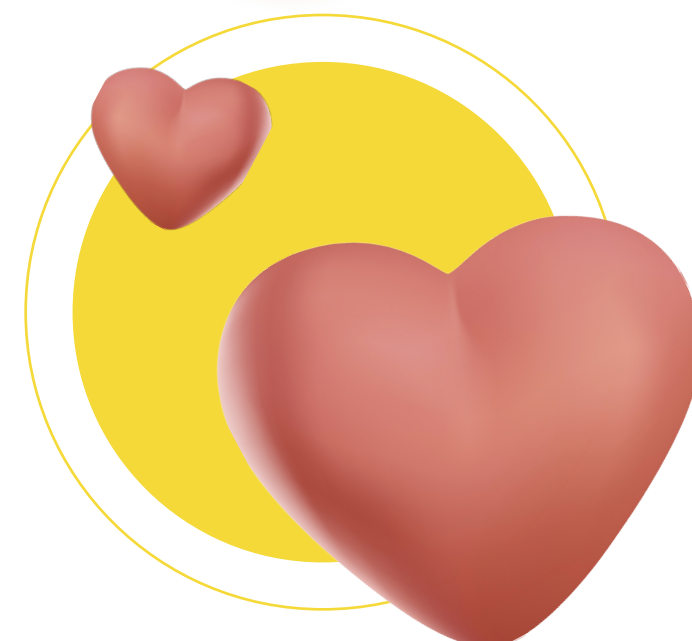
TIP VIRAL 1
CONTENT MENARIK & BERKUALITI

15

TIP VIRAL 2
IKUTI TREND VIRAL

16

TIP VIRAL 3
HIASAN GERAI



AYAM BAKAR MERAUNG

Ayam diperap dengan campuran istimewa dan dipanggang dengan sempurna. **Pasti MERAUNG!!!**



Resipi Oleh
Chef Hadzrin



Saiz Hidangan Untuk
10 Orang



@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Bahan Perapan Ayam

1 Ekor Ayam (dibelah dua)

30g Bawang Putih (kisar)

20g Batang Daun Ketumbar (cincang)

10g Cili Flakes

4g Serbuk Lada Hitam

6g Sos Ikan

10g Gula

30g Sos Tiram

20g **Knorr Pesti Sedap**

2 Sos Meraung

20g Cili Padi Hijau (kisar kering)

20g Cili Padi Merah (kisar kering)

25g Beras (sangai & kisar)

20g Batang Daun Ketumbar (cincang)

50g Bawang Merah (cincang)

50g Bawang Putih (cincang)

200g Air Asam Jawa

10g Sos Ikan

50g Gula Nisan

7g Cili Flakes

30g Daun Ketumbar (cincang)

10g **Knorr Pesti Sedap**

50g **Knorr Serbuk Perisa Limau Nipis**

Cara Masakan

1 Bahan Perapan Ayam

- Sediakan bahan seperti yang tertera. Gaulkan sebatu menjadi satu pes.
- Lumurkan pada ayam yang telah di belah dua.
- Perap selama 6 jam. Minimum 2 jam.

2 Sos Meraung

- Campurkan semua bahan yang telah disediakan.
- Gaul rata kemudian simpan dalam peti ais minimum 2 jam untuk rasa lebih sebatu.
- Bakar ayam sehingga masak
- Hidang bersama sos meraung.

#TipEkstraSedap

Boleh dimakan dengan **nasi kukus dan ulam**, sesuai dijadikan set berbuka puasa.



JOHN QUESADILLAS

Membawa kelainan kepada hidangan roti john yang “*typical*”. Ini dia roti john ala-ala Mexico!



Resipi Oleh
Chef Hadzrin

Saiz Hidangan Untuk
5 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Tortilla

1 Helai	Kulit Tortilla 9"
30ml	Minyak Jagung
40g	Bawang Besar (cincang)
10g	Bawang Putih (cincang)
150g	Daging Cincang
2g	Serbuk Jintan Manis
2g	Serbuk Kari Ayam
2g	Serbuk Lada Hitam
2 Biji	Telur
10g	Knorr Pasti Sedap

2 Kondimen

100pcs	Kobis (hiris nipis)
40g	Keju Mozzarella (Parut)
20g	Keju Cheddar (Parut)
40g	Bawang Besar (cincang)
40g	Tomato (potong dadu)

3 Topping

50g	Lady's Choice Mayo Magic
40g	Knorr Sos Salsa

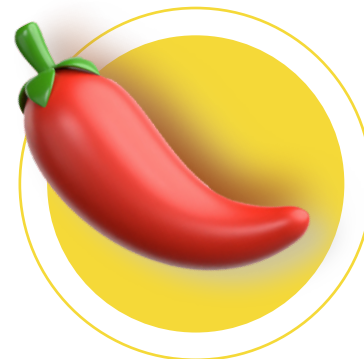
Cara Masakan

1 Tortilla

- Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga naik wangi. Masukkan daging cincang.
- Masukkan bahan serbuk yang lain. Angkat dan asingkan dalam mangkuk lain.
- Pecahkan telur dan masukkan **Knorr Pasti Sedap**. Kacau rata.
- Diatas plet panas, tuangkan semua bahan campuran. Tambahkan keju mozzarella.
- Tekap dengan kulit tortilla. Angkat dan asingkan.

1 Kondimen

- Letak kobis hiris, bawang besar, tomato dan keju cheddar diatas inti tortilla. *Drizzle* dengan **Lady's Choice Mayo Magic** dan **Knorr Sos Salsa**.



#TipEkstraSedap

Bagi yang nak tambah kehangatan, **gandingkan dengan sos salsa** yang pasti bawa anda ke Mexico!



NACHOS VIRAL

Siapa je tak kenal hidangan viral nachos? **Versi Chef Hadzrin pasti lagi meleleh** dengan rasa lemak daging dan keju yang diseimbangkan dengan salsa tomato!



Resipi Oleh
Chef Hadzrin

Saiz Hidangan Untuk
5 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Nachos

100g Kerepek Nachos

2 Cili Con Carne

200ml Air

25g **Knorr Sos Demi-Glace**

25g **Knorr Sos Tomato Itali Pronto**

20g Bawang Besar

10g Bawang Putih

0.5g Daun Salam

1g Serbuk Cili

4g Serbuk Jintan Manis

100g Daging Kisar

5g **Knorr Stok Ayam**

5g Gula

50g Kacang Buah Pinggang

1g Lada Hitam

3 Dip Salsa Tomato

50g Bawang Merah

30g Lada Jalapeno

20g Daun Ketumbar

3g Garam

200g **Knorr Sos Tomato Itali Pronto**

3g **Knorr Serbuk Limau Nipis**

0.5g Oregano

0.5g Lada Hitam

4 Bahan Perasa

50g Bawang Merah

10g Daun Ketumbar

30g Tomato

25g Keju Cheddar

Cara Masakan

1 Cili Con Carne

• Sos Asas

Larutkan **Sos Perang Knorr Demi Glaze** dalam air dan didihkan hingga pekat. Kemudian, masukkan **Sos Tomato Itali Knorr Pronto**.

• Bahan Lain

i. Panaskan minyak, tumis bawang besar, bawang putih bersama daun salam. Masukkan cili flakes, serbuk jintan manis daging cincang dan kacau.

ii. Masukkan sos asas ke dalamnya, perasakan dengan gula, Stok Ayam Knorr dan lada sulah. Kemudian, masukkan kacang merah.

2 Dip Salsa Tomato

• Campurkan bawang merah, lada jalapeno & daun ketumbar yang telah dipotong ke dalam mangkuk

• Masukkan bahan lain ke dalam mangkuk tersebut, kacau dan sejukkan di dalam peti ais selama 1 jam.

3 Hidangan

• Letakkan Nachos, letakkan Cili Con Carne di atasnya bersama Dip Salsa Tomato. Hiaskan dengan bahan selebihnya

#TipEkstraSedap

Selain nachos, anda juga boleh hidangkan dengan **fries** untuk pelbagaikan lagi menu sedia ada!



BAWANG MELETOP

Hidangan ini pasti akan membuat anda berbunga-bunga dengan rasa manis, pedas dan umami.



Resipi Oleh
Chef Hadzrin

Saiz Hidangan Untuk
1 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Bawang Meletop

1 Biji	Bawang Besar
225g	Tepung
10g	Knorr Serbuk Stok Ayam
125ml	Susu
2 nos	Telur
5g	Lada Hitam (ditumbuk)
2L	Minyak Masak

2 Sos Keju

250g	Air
40g	Knorr Sos Keju
3g	Knorr Pasti Sedap

Cara Masakan

1 Menghiris Bawang

- Buat keratan kecil di hujung (bukan akar) bawang anda dan kupaskan kulit bawang.
- Terbalikkan bawang dan hiris dalam sekitar 1/2 inci dari akar secara membulat.
- Terbalikkan semula bawang dan ratakan kelopaknyanya.

2 Salutan

- Campurkan bahan mengikut 2 kategori:
 - Campuran kering:** Tepung, paprika, lada cayenne, oregano, serbuk bawang putih dan garam & lada hitam.
 - Campuran basah:** Telur & susu
- Salutkan bawang dengan campuran kering, kemudian ke dalam campuran basah dan masukkan sekali lagi ke dalam campuran kering sebelum digoreng.

3 Menggoreng

- Panaskan minyak dan masukkan bawang yang telah disalut dengan menggunakan senduk.
- Gorengkan selama lebih kurang 2-3 minit, kemudian terbalikkan.
- Keluarkan dan kemudian taburkan secubit garam.

4 Sos Keju

- Didihkan **Knorr Sos Keju** dengan air.
- Masukkan Keju Cheddar Amerika, kacau dan hidang bersama Bawang Meletop

#TipEkstraSedap

Anda juga boleh sediakan **sos mayo sebagai dip alternatif** untuk menjadikan hidangan lebih menarik.



Lebih Rasa, Lebih Murah!

Jadikan hidangan anda VIRAL
dengan Knorr Professional

2x

2X lebih rasa &
aroma bawang putih



Mengandungi
bawang dan
rempah-ratus sebenar



Tidak perlu
menambah garam



Sesuai untuk pelbagai
masakan goreng



Nak hidangan nampak lagi gempak?

Gandingkan dengan produk
Knorr Professional untuk masakan yang sempurna!



Knorr Serbuk Limau Nipis

Boleh dijadikan minuman
segar untuk dinikmati
bersama hidangan atau
ketika berbuka puasa.



Knorr Empingan Kentang

Boleh menggantikan
kentang sebenar atau
dicampurkan dengan
bahan lain untuk tekstur
masakan yang sempurna



Lady's Choice Mayo Magic

Boleh dijadikan sebagai
topping atau dip untuk
hidangan anda

STEAK SANDWIC

Siapa je taknak kelainan? Ini dia hidangan yang *out of the box!*



Resipi Oleh
Chef Hadzrin

Saiz Hidangan Untuk
5 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Inti Daging

200g	Daging Lembu Kisar
1 Biji	Bawang Besar (dihiris)
70g	Lada Benggala Hijau
70g	Lada Benggala Merah
8g	Knorr Pasti Sedap
5g	Lada Hitam (ditumbuk)
60g	Keju Mozzarella (dicincang)
5g	Garam

2 Bahan Hidangan

2 nos	Bun Hot Dog
50g	Lady's Choice Mayo Magic
1g	Parsley (dicincang)
1g	Paprika Salai

Cara Masakan

1 Sayur-sayuran

- Tumis bawang sehingga layu kemudian masukkan lada benggala hijau dan merah.
- Tumis sehingga semua lada benggala empuk. Perasakan dengan garam dan lada hitam.
- Ketepikan

2 Daging Kisar

- Dalam kualiti yang sama, masukkan daging kisar dan tumis hingga masak sepenuhnya. Perasakan dengan **Knorr Pasti Sedap**.
- Masukkan sayur yang dimasak dan mozzarella ke dalam adunan daging kisar dan ketepikan.

3 Hidangan

- Sapukan **Lady's Choice Mayo Magic** ke atas roti, bakar sehingga perang.
- Masukkan campuran sayur dan daging kisar ke dalam bun.
- Hiaskan dengan ketumbar dan paprika.

#TipEkstraSedap

Pelbagaikan pilihan roti seperti roti pita atau wrap untuk menjadikan hidangan lebih menarik.



KAMBING KICK TACOS

Tacos yang garing dan **rasa daging kambing** yang penuh *kick*!



Resipi Oleh
Chef Hadzrin



Saiz Hidangan Untuk
10 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Penyediaan Kambing

20g	Minyak Masak
400g	Daging Kambing (dicincang)
8g	Serbuk Jintan
40g	Knorr Sos Salsa
8g	Knorr Pasti Sedap
80g	Tomato (dipotong dadu)
20g	Serbuk Cili
80g	Bawang Merah (dihiris)
80g	Kacang Hitam
20g	Olive Hitam (dihiris)
80g	Tortilla Chips (dihancur)
20g	Daun Ketumbar (dihiris)
80g	Keju Mozarella

1 Hiasan

3g	Lady's Choice Mayo Magic
3g	Serbuk Cili
3g	Daun Ketumbar

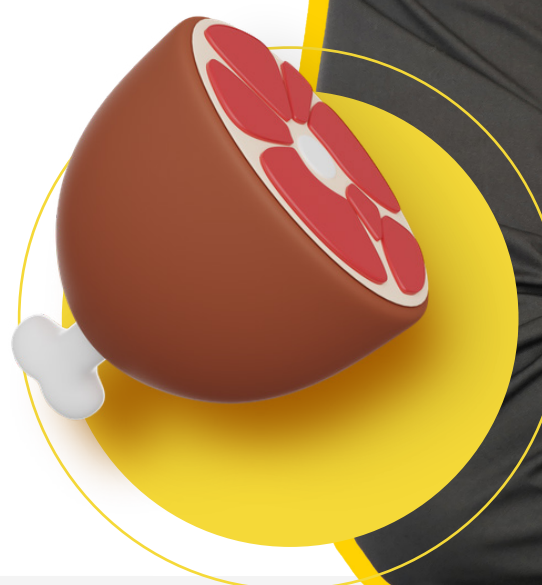
Cara Masakan

1 Kambing Kick Tacos

- Masukkan minyak masak, daging kambing, serbuk jintan, **Knorr Sos Salsa**, **Knorr Pasti Sedap** dan tomato untuk dimasak di dalam kualiti.
- Setelah dimasak, tambahkan serbuk cili, bawang merah, kacang hitam, olive hitam, tortilla chips dan ketumbar.
- Bakar selama 10 minit.
- Hiaskan dengan bahan hiasan dan siap untuk dihidang.

#TipEkstraSedap

Selain tacos, anda juga boleh gunakan burrito atau topping pizza.





CHEESEBURGER POPIAH

Fuyoh! Cheeseburger tapi dalam bentuk popiah?
Nikmati hidangan yang lain dari yang lain ini!



Resipi Oleh
Chef Hadzrin

Saiz Hidangan Untuk
10 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Cheeseburger Popiah

50g	Minyak Masak
200g	Bawang Besar (dicincang)
200g	Cendawan Butang Putih
700g	Daging Lembu (dicincang)
15g	Knorr Pasti Sedap
30g	Gherkin (dicincang)
90g	Capsicum Hijau (dicincang)
5g	Lada Hitam
2g	Serbuk Paprika
200g	Keju Mozarella
200g	Kulit Popiah

Cara Masakan

1 Cheeseburger Popiah

- Tumiskan minyak, bawang dan cendawan. Masukkan daging dan kemudian masukkan Knorr Pasti Sedap, gherkin, capsicum hijau, lada hitam, dan serbuk paprika.
- Balutkan dengan kulit popiah dan tambah keju mozarella
- Gorengkan sehingga perang.
- Sediakan sos dip dan hidang!

#TipEkstraSedap

Inti cheeseburger ini **boleh dijadikan sebagai inti samosa atau burito juga.**



1 Dip

200g	Lady's Choice Mayo Magic
80g	Lady's Choice Thousand Island



AYAM BAKAR MADU HIJAU

Ayam kau hijau! Tak sah bulan puasa tanpa ayam bakar. Hidangan yang pasti menaikkan selera anda.



Resipi Oleh
Chef Hadzrin

Saiz Hidangan Untuk
5 Orang

@chef.hadzrin



Bahan-Bahan

1 Perapan Ayam

25g	Minyak Masak
500g	Chicken Chop
10g	Knorr Pasti Sedap

1 Sos Madu Hijau

18g	Bawang Putih
18g	Bawang Merah
6g	Knorr Pasti Sedap
46g	Daun Ketumbar
78g	Cili Padi Hijau
50g	Air
53g	Sos Ikan
117g	CD Honey Topping
106g	Gula
21g	Knorr Serbuk Limau Nipis

Cara Masakan

1 Perapan Ayam

- Perapkan ayam dengan minyak masak dan **Knorr Pasti Sedap**

2 Sos Madu Hijau

- Kisarkan bawang putih, bawang merah, ketumbar, cili padi, air, sos ikan, *CD Honey Topping*, **Knorr Pasti Sedap**, gula dan **Knorr Serbuk Limau Nipis** untuk jadikan sos.

3 Ayam Bakar

- Bakar ayam yang telah diperap di dalam oven selama 10 minit dengan 180°C.
- Salutkan ayam yang dibakar dengan sos kemudian bakar kembali lagi selama 5 minit.

#TipEkstraSedap

Dengan bahan yang sama, anda juga boleh sediakan hidangan lain seperti **ikan bakar hijau** atau **kambing bakar hijau**.



Cara-Cara Nak Jadi Viral

Hai Peniaga Semua!

Mesti korang faham betapa susahnyanya nak viral di bulan Ramadan ni. Jadi viral ini penting tau untuk menaikkan lagi imej gerai supaya makin ramai datang ke gerai anda!



Kalau nak viral kenalah ada **content menarik**, kena ikut **trend** dan **gerai pun kena cantik!**

Haa betul tuu! Nak viral macam kami? **Jom dapatkan tips dari Chef Sabri & Knorr Professional!**



Knorr Professional telah menghabiskan

lebih dari **100 jam**

membuat penyelidikan melalui **TikTok**

“

Bila kita ikuti *trend* terkini dan mempunyai *content* yang unik, baru ramai yang akan berminat untuk tengok dan akhirnya akan menambah lagi pelanggan di gerai

”

Chef Sabri Hassan

Perunding dan Pakar Seni Kuliner untuk *World Skills Competition*

 @chefsabri2



Cara Mencipta Content

- ✓ Menarik perhatian pada 3 saat pertama
- ✓ *Content* yang membawa keunikan
- ✓ Kandungan yang menimbulkan rasa ingin tahu orang ramai
- ✓ Imej dan video yang berkualiti tinggi



Ikuti Trend Terkini

- ✓ *Content* mengikut trend makanan semasa
- ✓ Mengikuti *content* makanan yang sedang dalam *trend*



Serlahkan Gerai Anda

- ✓ Gerai dihias dengan baik
- ✓ Nama, warna dan tema gerai yang memnonjol



Tip Viral 1

Content Menarik & Berkualiti

Kongsikan resipi dan cara masakan yang viral

Cara shoot content makanan

- 1 Gunakan kamera yang jelas dan pastikan gambar/video dalam format HD.
- 2 Pastikan *lighting on point*, elakkan unsur "shadow" dalam gambar.
- 3 Tambah warna merah, kuning, hijau atau oren untuk hidangan nampak lagi WOW!



Content menarik dan berkualiti dapat bantu promosikan perniagaan anda.

Rakyat Malaysia menghabiskan sebanyak **8 jam di internet** dan **2 jam di media sosial.**





Tip Viral 2

Trend Viral

Dengan mengikuti unsur *trend* semasa, fikirkan cara unik untuk aplikasikan ke dalam *content* gerai anda.

Jom tengok contoh di bawah bagaimana *content* yang viral diadaptasikan



Nachos viral

Nachos merupakan snek popular di Malaysia yang diubahsuai oleh peniaga dengan bahan menarik untuk dijadikan sebagai snek viral!

Tip

Anda boleh gunakan kentang seperti fries, wedges dan sebagainya untuk menggantikan nachos.



Lumba siput

Seorang penjual lauk siput sedut yang jadikan bahan utamanya (siput) sebagai *content* hiburan yang viral di TikTok.

Tip

Peniaga boleh cipta *content* yang menghiburkan menggunakan bahan yang digunakan dalam masakan.



Pistachio + Coklat, Ais Krim, kek

Bahan yang viral digunakan untuk hidangan pelbagai jenis hidangan.

Tip

Gunakan bahan viral untuk hidangan anda, bahan tidak semestinya dijadikan sebagai bahan utama.



43.3%
Rakyat Malaysia suka menonton *content* yang viral

Menghasilkan *content* viral boleh naikan lagi jumlah viewers untuk perniagaan anda.





Tip Viral 3

Hiasan Gerai



Jadikan gerai anda
lain dari yang lain!



1 Cipta tema, logo dan warna gerai yang sedap dipandang.

2 Gantungkan bunting/banner yang besar dan design yang simple tapi POP untuk menarik perhatian pelanggan.

3 Gunakan prop yang sesuai dengan estetik gerai anda.

4 Susunkan hidangan yang dijual mengikut aesthetic gerai dengan kemas dan menarik

5 Kekal ramah supaya pelanggan rasa selesa untuk datang ke gerai anda.



56.8%

orang merasa mereka mempunyai
pengalaman lebih baik
di gerai yang dihias dengan menarik.






**Terima kasih kepada semua
peniaga yang meluangkan
masa dengan buku resipi ini.**

Kami dari Knorr Professional telah meletakkan segala usaha dan kasih sayang dalam menghasilkan buku resipi ini. Semoga anda berjaya menjadi viral!

Layari
unileverfoodsolutions.com.my
untuk maklumat lanjut.

 @ufsmychef

 Unilever Food Solution MY

 Unilever Food Solution