



GOLDEN HAM ROLL

INGREDIENTS

Group 1

Ingredient	KG
Bakels Golden Sauce	0.200
Chicken Ham	-
Mozzarella Cheese	0.200
Cheddar Cheese	0.200
Sandwich Bread	-
Eggs	0.300
Bread Crumbs	0.200
Total Weight:	1.100

METHOD

1. Lay a slice of sandwich bread flat on a cutting board. Use a rolling pin to flatten the bread.
2. Lightly spread a layer of Golden Sauce on the bread then place a slice of ham and sprinkle some Mozzarella & Cheddar cheese on top.
3. Roll it into a wrap then chill the rolls in the fridge to set for 30 minutes.
4. Take the rolls out of the chiller and dip the roll in the egg mixture. Shake of the excess then coat with bread crumbs.
5. In a pot, preheat the oil over medium heat. Deep-fry the roll in medium heat until golden brown and it is ready to be served.

Cara-cara

1. Letakkan sepotong roti sandwic rata di papan pemotong. Gunakan pin rolling untuk meratakan roti.



DISPLAY CONDITIONS

Ambient



CATEGORY

Bakery, Other Products, Patisserie



OCCASION

Afternoon Tea, BBQ, Celebration, Summer



FINISHED PRODUCT

Crusty Bread, Crusty Roll, Flat Bread, Sausage Roll, Savoury Good

2. Ringan sebarkan lapisan Golden Sauce pada roti kemudian letakkan sepotong ham dan taburkan beberapa keju Mozzarella & Cheddar di atas.
3. Gulungkannya ke dalam balut kemudian sejukkan gulungan di dalam peti sejuk untuk ditetapkan selama 30 minit.
4. Keluarkan gulungan dari penyejuk dan celupkan gulungan dalam campuran telur. Goncang lebihan kemudian kot dengan serbuk roti.
5. Dalam periuk, panaskan minyak di atas api sederhana. Goreng gulungan dalam api sederhana sehingga coklat keemasan dan ia sedia untuk dihidangkan.