

## **Bakso Jamur Pusaka Mandiri**

Bakso Jamur Pusaka Mandiri adalah produk kuliner inovatif yang memadukan kelezatan bakso dengan manfaat kesehatan dari jamur. Bakso ini terbuat dari campuran daging sapi/daging ayam pilihan dan jamur berkualitas tinggi yang diolah dengan bumbu rempah. Tekstur bakso yang kenyal dan rasa gurih alami dari jamur menjadikan produk ini alternatif sehat bagi pencinta bakso tradisional. Bakso Jamur Pusaka Mandiri dapat tahan lama dalam waktu 1 bulan dengan suhu 4,4°C.

Keunggulan Bakso Jamur:

- Sehat dan Bergizi: Kandungan jamur kaya akan serat, vitamin, dan mineral, serta rendah kolesterol, sehingga cocok untuk mereka yang peduli dengan kesehatan.
- Rasa Alami: Kombinasi daging sapi /daging ayam dan jamur memberikan cita rasa unik yang lezat dan tidak kalah dengan bakso konvensional.
- Bahan Pilihan: Terbuat dari bahan-bahan segar tanpa tambahan pengawet, pewarna, atau MSG.
- Multifungsi: Cocok untuk berbagai hidangan seperti sup, bakso bakar, atau sekadar dinikmati sebagai camilan.

Kemasan: Bakso Jamur tersedia dalam kemasan mika, sehingga praktis, dapat menjaga kesegaran produk, memudahkan penyimpanan, dan mudah dibawa.

Bahan-bahan:

- 500 gram jamur tiram
- 100 gram tepung tapioka
- 1 butir telur, pisahkan putih telurnya
- 1 sdt lada bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdm bawang putih goreng
- Es batu, secukupnya
- Air, secukupnya untuk merebus
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- ½ sdt kaldu jamur bubuk

Cara Membuat:

1. Cuci bersih jamur kemudian rendam dengan air panas agar baunya hilang, tiriskan.
2. Giling semua bahan bakso (jamur, tepung tapioka, putih telur, 1/2 sdt garam dan lada bubuk, bawang putih goreng, air dan es batu) hingga benar-benar tercampur rata.
3. Bentuk bulat bakso menggunakan sendok, lalu rebus hingga butiran bakso matang dan mengambang di permukaan air.
4. Untuk membuat kuahnya, rebus air lalu masukkan bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan.

5. Tambahkan garam, lada bubuk, dan kaldu jamur secukupnya sebagai penambah rasa. Masukkan bakso jamur yang sudah matang dan sajikan selagi hangat.

Cara Penyajian:

1. Didihkan air dalam panci, masukkan Bakso Jamur, dan masak hingga mengapung.
2. Sajikan dengan kuah kaldu hangat, sambal, kecap, dan taburan daun bawang.

Bakso Jamur adalah pilihan tepat bagi siapa saja yang mencari hidangan lezat, sehat, dan penuh inovasi!