

## **Crispy Jamur Kress**

Crispy Jamur adalah camilan gurih dan renyah yang terbuat dari jamur segar pilihan yang digoreng dengan lapisan tepung berbumbu hingga mencapai tekstur yang garing sempurna. Produk ini menawarkan kombinasi antara kelembutan jamur di bagian dalam dengan kerenyahan di bagian luar, menciptakan pengalaman rasa yang unik dan memuaskan. Crispy jamur tahan lama dalam waktu 2 minggu.

Keunggulan Crispy Jamur:

- **Tekstur Renyah dan Lembut:** Balutan tepung yang digoreng hingga renyah memberikan sensasi kriuk di luar, sementara bagian dalamnya tetap lembut dan juicy.
- **Sehat dan Bergizi:** Jamur dikenal kaya akan nutrisi, termasuk serat, protein, vitamin, dan mineral, menjadikan camilan ini lebih sehat dibandingkan dengan camilan lainnya.
- **Bumbu Alami:** Dibalut dengan bumbu rempah alami yang memberikan rasa gurih yang khas tanpa tambahan MSG atau pengawet buatan.
- **Praktis dan Serbaguna:** Cocok dinikmati sebagai camilan sehari-hari, pendamping makan, atau sebagai topping untuk hidangan lainnya seperti salad, nasi, atau mie.

**Kemasan:** Crispy Jamur dikemas dalam kemasan standing pouch sehingga praktis yang menjaga kelembutan dan kerenyahan produk, memastikan setiap gigitan tetap terasa segar dan nikmat.

**Bahan-bahan:**

- Jamur tiram yg masih fresh
- 150 gr tepung terigu
- 30 gram roti
- 1 sdt bubuk merica
- Garam
- Kaldu Bubuk
- 2 siung bawang putih

**Cara Pembuatan:**

1. Cuci jamur yg masih fresh (ciri2 tidak lembek dan jika dicuci dan diperas masih bs mekar lagi) peras dan tiriskan, lalu suir jamur ukuran sesuai selera.
2. Siapkan wadah, masukkan tepung terigu, tepung maizena, merica bubuk, garam, kaldu, dan bawang bombay bubuk bila ada.. aduk hingga tercampur.
3. Ambil mangkuk kecil, tumbuk bawang bombay hingga hampir setengahnya, ambil 2 sdm tepung terigu yang sudah dicampur, campur dengan sedikit air.
4. Jamur yg udah ditiriskan di celup ke adonan td lalu di pindah ke tepung yg kering kemudian goreng ke minyak panas api sedang.
5. Tunggu sampe kuning coklat, angkat dan sajikan.. kalau jamur benar-benar fresh gak akan makan banyak minyak dan jamur gak lembek berminyak.

**Cara Penyajian:**

1. Crispy Jamur bisa langsung dinikmati setelah dibuka dari kemasannya.
2. Untuk sensasi lebih renyah, bisa dipanaskan kembali dalam oven atau air fryer selama beberapa menit.

Crispy Jamur adalah pilihan ideal bagi Anda yang mencari camilan enak, bergizi, dan mudah dinikmati kapan saja!