

Colek Fish Ball



BAHAN- BAHAN

1. Sos Thai
2. Kicap
3. Fusipim Steamboat Combo
4. Gula Melaka
5. Jus limau
6. 3 batang cilia pi
7. PakLong Chicken Fritter Flour
8. Air
9. Minyak Masak

CARA-CARA BUAT SOS

1. Tuang Sos Thai Ke dalam Kualiti
2. Letakkan sedikit air
3. Masukkan 1 sudu kicap
4. Sedikit gula Melaka
5. 3 batang cili di potong halus
6. 1 sudu jus limau
7. Gaulkan sehingga sehati

CARA-CARA MEMASAK

1. Tuang sedikit tepung ke dalam mangkuk
2. Masukkan sedikit air dan kacau sehati
3. Celupkan semua bebola di dalam Seafood Steamboat combo ke dalam bancuhan tepung tadi.
4. Panaskan minyak dan goreng.
5. Toskan minyak
6. Potong bebola yang telah di goreng tadi.
7. Tuangkan sos.
8. Siap untuk di hidangkan

