









"ANEKA RENDANG MINANG"

"Tahukah anda rendang minang adalah hidangan asli bangsa minangkabau yang menduduki kawasan pergunungan tinggi Sumatera Barat . Bahan- bahan yang biasa digunakan untuk hidangan ini adalah santan ,lada dan banyak rempah ratus sehingga kering".



Senarai Masakan Aneka Rendang Minang

-  **1.RENDANG MINANG ARNAB**
(250g) (RTE-RM-0004)
-  **2.RENDANG MINANG AYAM/**
AYAM KAMPUNG (250g) (RTE-RM-0001)
(RTE-RM-0005)
-  **3.RENDANG MINANG DAGING**
(250g) (RTE-RM-0002)
-  **4.RENDANG MINANG ITIK**
(250g) (RTE-RM-0006)
-  **5.RENDANG MINANG KAMBING**
(250g) (RTE-RM-0003)
-  **6.RENDANG MINANG PUYUH**
(250g) (RTE-RM-0007)
-  **7.RENDANG MINANG KERANG**
(250g) (RTE-RM-0008)
-  **8.RENDANG MINANG RETAK**
SERIBU (250g) (RTE-RM-0009)



CARA MEMASAK

- 1.Panaskan air sehingga suhu mendidih.
2. Rendamkan bungkus yang belum dibuka kedalam air yang telah mendidih selama 3-5 minit.
- 3.Buka bungkus dan sediakan untuk dihidang.

PANDUAN KETUHAR GELOMBANG MIKRO

1. Buka bungkus dan pindahkan ke dalam bekas tahan ketuhar.
2. Masukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro dan panaskan selama 3 minit.
3. Sedia untuk dihidang.

