



## KOMPONEN

- Loyang Datar
- Tisu dapur/kertas roti

# TEBARKAN

Tebarkan satu lapis tipis tuna potong dadu pada loyang yang telah dilapisi tisu dapur.



# CAIRKAN

Tutup dengan tisu dapur dan simpan dalam pendingin selama 3-6 jam. Sebaiknya dicairkan pada malam sebelum digunakan. **JANGAN** langsung membungkusnya dengan plastik wrap.





## KOMPONEN

- Air
- Kertas roti
- Garam
- Loyang datur
- Termometer
- Tisu dapur/kertas penyerap

## BERSIHKAN

Di bawah air **DINGIN** mengalir, usap lembut permukaannya untuk menghilangkan kotoran pada tuna.



## RENDAM

Letakkan dalam air garam 100°F (1 sendok makan berbanding 1 pint) untuk direndam selama 1,5 hingga 2 menit.



## BILAS, KERINGKAN, BUNGKUS

Angkat dari air hangat dan bilas di bawah air **DINGIN** mengalir. Keringkan untuk menghilangkan air pada permukaannya. **JANGAN DIGOSOK**. Bungkus dengan tisu dapur.



## SIMPAN

Simpan dalam pendingin selama 3-10 jam tergantung ukurannya. Sebaiknya dicairkan pada malam sebelum digunakan. **JANGAN** langsung dibungkus dengan plastik wrap.

