

Media: Sinar Harian

Date: 6 Okt 2019

# Lebih menyelerakan, jimat masa

Jom cuba pek baharu perencah Seri Aji Nasi Goreng Kampung

**B**IARPUN sibuk dengan tugas harian baik di pejabat mahupun menguruskan anak-anak, tanggungjawab seorang ibu menyediakan hidangan untuk seisi keluarga tetap menjadi keutamaan.

Justeru, para ibu pastinya akan memilih menu yang bukan sahaja mudah dan cepat dimasak, malah lazat dan menyihatkan. Satu daripadanya ialah nasi goreng yang dilihat sebagai juadah ringkas dan seimbang dengan pelbagai bahan sampingan seperti nasi (bahan utama), daging, ayam dan sayur-sayuran.

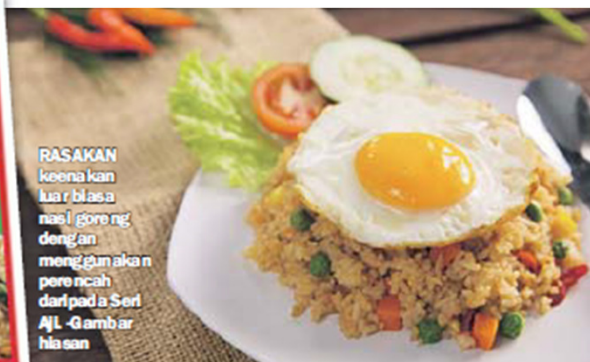
Memahami situasi tersebut, Ajinomoto memperkenalkan Perencah Seri Aji Nasi Goreng Kampung yang memudahkan proses penyediaan sajian berkenaan.

Dengan adanya perencah yang kaya ramuan itu, golongan wanita kini tidak perlu lagi menghabiskan masa mengisar atau menumbuk bumbu bagi mendapatkan masakan nasi goreng kampung.

Perencah Seri Aji Nasi Goreng Kampung yang hadir dalam pek baharu dan logo lebih menarik tersebut dapat membantu memenuhi selera pengguna



RASAKAN keenakan luar biasa nasi goreng dengan menggunakan perencah daripada Seri Aji. Gambar hiasan



menerusi tiga langkah mudah hanya dengan menambah cili padi, ikan bilis dan belacan.

Seterusnya, anda boleh menikmati hidangan nasi goreng kampung yang lazat bersama ahli keluarga di rumah.

Selain Perencah Seri Aji Nasi Goreng Kampung, Ajinomoto turut menawarkan Perencah Seri Aji Nasi Goreng Cina, Perencah Seri Aji Nasi Goreng Ayam dan Perencah Seri Aji Nasi Goreng Ikan Bilis yang akan membangkitkan rasa sajian nasi goreng anda.

## ANEKDOT

### Perencah Seri Aji Nasi Goreng Kampung

Lokasi: Pasar raya utama dan kedai runcit di seluruh negara  
Web: <https://www.ajinomoto.com.my>  
Telefon: 1800-88-1001  
(Perkhidmatan Pelanggan)

## TRY MASAK

### Kangkung tumis ringkas, sedap

#### BAHAN-BAHAN A:

- 2 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 1 batang cili merah

#### BAHAN-BAHAN B:

- 1 sudu besar minyak masak
- 400g kangkung
- 3 sudu besar air
- ½ sudu besar Rasa Sifu Penambah Rasa

#### CARA MEMASAK:

1. Panaskan minyak masak.
2. Tumis bahan-bahan A sehingga wangi.
3. Masukkan kangkung dan air. Kacau sebentar.
4. Masukkan perasa.
5. Kacau sehingga kangkung lembut.
6. Sedia untuk dinikmati seisi keluarga.



Media: Sin Chew Daily

Date: 28 Sep 2019

## SERI-AJI調味料 輕鬆烹調美味家常炒飯

凭着精明的烹饪方法，使用SERI-AJI家乡式炒饭调味料，准备美味可口、味道浓郁“KAW”的餐食，平日得兼顾事业和家庭的职业母亲们就可有更多的时间陪伴家人了。

炒饭的主要材料包括米饭、肉类和蔬菜，是方便且营养均衡的食物。烹调可口的家乡式炒饭，过程中通常需要准备许多材料和付出额外努力，例如把食材捣碎以增添风味。

透过最新改良的SERI-AJI家乡式炒饭调味料，只需3个简单步骤就能满足消费者的味蕾。通过在指天椒、江鱼仔和虾酱方面作出改进，让消费者能够享用味道浓郁“KAW”和美味的家常炒饭。

此外，SERI-AJI家乡式炒饭调味料亦获

得里外更新，采用了新包装和更具吸引力的商标，为消费者呈现一个全新引人注目的外观形象，以吸引大家一起体验其浓郁味道“KAW”。

此调味料在大型超市、超级市场和零售商店均有出售。有了SERI-AJI炒饭调味料系列（家乡式、中式、鸡和江鱼仔），你就可通过与家人一同享受可口又简单的均衡膳食，促进与家庭成员之间的关系。(JM)

