

Media: Sinar Harian Online

Date: 25 Oct 2021

Mahu Cucur, Kuih-Muih Lebih Rangup, Tepung Goreng Pisang Dan Tepung Goreng Cucur Seri-Aji® Adalah Pilihan Terbaik



Write something here to search...

KEHIDUPAN suri rumah dan wanita bekerjaya barangkali lebih mudah dengan adanya serbuk perencah yang membantu menambah keenakan dalam masakan.

Bagaikan memahami kesibukan golongan tersebut, Ajinomoto (Malaysia) Berhad (Ajinomoto) baru-baru ini memperkenalkan dua varian terbaharu, Tepung Goreng Pisang dan Tepung Goreng Cucur Seri-Aji®.

Jenama itu dalam satu kenyataan berkata, pengenalan produk tersebut sebagai inisiatif untuk membolehkan orang ramai menikmati aktiviti memasak walaupun dalam suasana sibuk.

"Selama beberapa dekad, pelbagai perencah nasi goreng yang kami perkenalkan telah menjadi salah satu barisan produk yang paling digemari.

"Rangkaian produk Seri-Aji® yang terdiri daripada perencah menu khusus itu juga dilihat dapat membantu para pengguna menyediakan snek hidangan di rumah dengan cepat dan mudah," kata jenama itu.

Barangkali ramai tertanya-tanya keistimewaan dua jenis tepung yang diperkenalkan Ajinomoto tersebut, apa yang pasti setiap ramuan mempunyai fungsi tersendiri.

Baca juga [Seri Aji, Germise 'teman setia' ibu](#)

Tepung Goreng Pisang Seri-Aji® misalnya, diperbuat daripada pelbagai tepung yang menghasilkan tekstur rangup dan menambah keenakan pisang goreng dengan sedikit aroma vanila manis.

