

# MATERI TEKNOLOGI PANGAN

## TIDAK MELAYANI PRAKTEK HANYA TERSEDIA KURSUS TERTULIS

**Rp. 100.000,-**



1. Abon Ikan
2. Abon Sapi
3. Air Abu
4. Air KI
5. Aneka Gorengan Modern
6. Ayam Coca Cola
7. Ayam Goreng Crispi
8. Ayam Goreng Kremes
9. Bakwan Komplit
10. Batagor
11. Cincau Bubuk
12. Cuka
13. Cuka Apel
14. Dry Martini
15. Effervescent Aneka Rasa Buah
16. Effervescent Kunyit Asam
17. Egg Nog
18. Es Krim
19. Essence
20. French Fries Ubi Jalar/  
Kentang
21. Gula Batu
22. Hard Candy
23. Ice Cream Sederhana
24. Kacang Atom
25. Kacang Shanghai
26. Kacang Telor
27. Kecap Air Kelapa
28. Kecap Ikan
29. Kecap Manis Dengan Cara Hidrolisis
30. Kecap Manis Dengan Cara Tradisional/ Fermentasi
31. Kripik Tempe Malang
32. Krupuk Ampas Tahu

- 33.Krupuk Ikan
- 34.Krupuk Kulit
- 35.Krupuk Puli Terigu
- 36.Krupuk Tahu
- 37.Larutan Penyegar
- 38.Lemon Tea Bubuk
- 39.Manisan Mangga
- 40.Margarita
- 41.Mie Ayam Rica-rica
- 42.Mie Goreng Hijau
- 43.Mie Kocok Bandung
- 44.Mie 1 sampai 4 Ms. Yulan
- 45.Minuman Anggur Buah-  
buahan
- 46.Minuman Isotonik
- 47.Minuman Jelly
- 48.Minuman Laktat Dari Buah
- 49.Minuman Lidah Buaya
- 50.Minuman Penyegar Kuku  
Bima
- 51.Minuman Rasa Buah Lecy/  
Lemon
- 52.Minuman Rasa Lecy
- 53.Minuman Rasa Orange
- 54.Nasi Goreng Babat
- 55.Nasi Goreng Hongkong
- 56.Nugget Semanggi
- 57.Obat Batuk Hitam
- 58.Pangsit Ebi
- 59.Pangsit Mie / Mie Ayam
- 60.Pembuatan Bandengan  
Asap
- 61.Pembuatan Ragi Tempe
- 62.Pembuatan VCO
- 63.Penjernihan Minyak  
Kelapa
- 64.Petis
- 65.Pewarna Makanan Cair
- 66.Pisang Goreng Krispi
- 67.Santan Bubuk
- 68.Santan Cair
- 69.Saos Rokok
- 70.Saos Tomat
- 71.Saos Tomat Ketela
- 72.Saus Cabe
- 73.Singkong Keju
- 74.Sirup Cair
- 75.Sirup Mengkudu
- 76.Sirup Rosella
- 77.Soft Candy
- 78.Sogurt
- 79.Sosis
- 80.Soto Ayam
- 81.Tahu
- 82.Tahu Goreng Krispi
- 83.Tauco
- 84.Teh Botol
- 85.Teknik Ekstrasi Dingin
- 86.Tepung Breading
- 87.Tepung Pisang
- 88.Tepung Tapioka
- 89.Tequila
- 90.Teqila Sunrice
- 91.Terasi
- 92.Vodka Martini
- 93.Vodka Slush

**94. Whisky**  
**95. Whisky Mac**  
**96. White Lady**

**97. White Russian**  
**98. Yogurt**

# Promo Kursus

Dengan Membeli Formula 10 item  
Materi Teknologi Pangan,

segera dapatkan



Hanya untuk ANDA

# Cara Untuk Mendapatkan Formula Kursus :

1. Pilih materi formula Teknologi Pangan yang anda inginkan
2. Contact Ibu. Asri Hartani, Hp : 08175043008 ( bisa betanya atau pesan langsung )
3. Transfer



BCA SURABAYA No. Rekening : **468-1134-101**, An. Asri Hartani.



MANDIRI No. Rekening : **140-00-0727786-7**, An. Asri Hartani

4. Contact kembali jika sudah melakukan transaksi, menyebutkan nama formula yang dibeli beserta alamat anda dan nomor telepon anda.
5. Proses pengiriman segera kami lakukan.

**Note : bila ada perubahan silahkan lihat di Website.**



# Mau Kursus Langsung dengan Pengajar Kami Privat tanpa Perlu Datang ke Tempat Kami??

Silahkan Daftar Kursus Online Kami Sekarang Juga Via **SKYPE**



Lihat di Website Kami





## Handphone :

Asri Hartani – 08175043008 ( Pembelian VCD)

Rudy Tjendra – 08155026593 (Kerjasama Franchise)

Note : Bila Anda merasa Terbantu oleh Kami silahkan



Note 2 : Dengan Mengirim Testimonial maka Anda bisa Mempromosikan Usaha Anda Juga.

Website ini dikunjungi 28 Ribu Orang Perbulan

