



# **FISH WIENER SCHNIZEL**

**Oleh :  
Atat Siti Nurani**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2010**

# FISH WIENER SCHNITZEL



Potong kakap yang rapi bentuk segi empat, lalu taburi garam bulak balik



**Taburi dengan merica , L&P sauce sampai rata, masukan dalam lemari es sampai menyerap selama 30 menit**



**Setelah didiamkan masukan dalam tepung terigu sampai rata bulak balik**



**Goreng dengan butter lalu bolak balik,  
tambahkan butter bekas menggoreng  
dapat dijadikan saus/gravy**



**Masukkan sedikit kembali kecap inggris, angkat hidangkan di piring dinner plate**