



PEMPEK BALAP

JAMBI PUNYA

Jl. Mayjend Sutoyo Rt.08 Kelurahan Pematang Sulur Kecamatan Telanaipura Kota Jambi
No. Telepon. 0812719133335
Alamat E-mail Maya_mtk@yahoo.com

MENU DAN HARGA

MENU AND PRICE



P. Lenjer Kecil
Rp 1.500



P. Adaan
Rp 1.500



P. Keriting
Rp 1.500



P. Telur
Rp 1.500



P. Kulit
Rp 1.500



P. Kapal selam
Rp 10.000

MENU DAN HARGA

MENU AND PRICE



P. Lenjer Besar
Rp 10.000



P. Frozen Campur
Rp 50.000 s/d 500.000



P. Kulit krispy frozen
Rp 12.000



Biang Cuka
Rp 7.000

PEMPEK LENJER

Pempek dengan bahan dasar ikan ini memiliki bentuk tekstur yang panjang. Jadi pempek lenjer memiliki arti pempek yang dibuat dengan bentuk memanjang dan begitu sederhana. Pempek lenjer memiliki 2 macam yakni Lenjer kecil dan Lenjer besar (Pempek Balok)

Pempek Adaan
Pempek Adaan atau sering di sebut sebagai Pempek Bulat, juga favorit di kalangan masyarakat. Jenis pempek ini berbentuk bulat dengan bertekstur lebih kasar dan kenyal. Bedanya dengan pempek lain adanya penambahan daun bawang sehingga memiliki rasa yang khas.



Pempek Kulit / Kulit Krispy

Pempek kulit ini bahan dasarnya mirip seperti Pempek Adaan hanya saja ikan yang di gunakan adalah kulit dari ikan tenggiri, sehingga biasanya warnanya pun lebih hitam dan lebih renyah

Pempek Keriting / Keriting kering

Sekilas Tampilannya mirip dengan Mie yang di gulung. Jangan salah, tidak ada campuran mie pada pempek jenis ini. Semua bahannya sama dengan jenis pempek pada umumnya. Tidak hanya bentuknya yang unik kebradaanya pun tergolong sulit untuk di temukan.



Pempek Telur (Kapal Selem)
Pempek telur atau kapal selem merupakan jenis pempek yang berbentuk menyerupai kantung. Pada bagian dalamnya di isi dengan telur. Sedangkan, untuk pempek kapal selem sendiri di isi dengan satu butir telur penuh atau sering di sebut Pempek telok besak

Pempek Lenggang

Dari semua jenis pempek, mungkin pempek ini yang paling unik dan berbeda. Hal tersebut di katakan karena proses pembuatannya. Pempek yang berbentuk segi empat ini di buat dengan cara di panggang yang di bungkus dengan daun pisang, sehingga menghasilkan rasa yang khas.

Kandungan bahan

Ingredients

Ikan Kakap
Telur
Daun bawang
Garam
Tepung tapioka

Snapper
Egg
Leek
Salt
Tapioca flour



KEUNGGULAN PRODUK

PRODUCT EXCELLENCE



- Berlegalitas Halal
Halal Legal
- Cita rasa Indonesia
Indonesian taste
- Higienis
Hygienic
- Memberdayakan petani ikan, gula aren
Empowering fish farmers, palm sugar
- Inovasi, Variasi
Innovation, Variety
- Harga kompetitif
Competitive price

CARA PENYAJIAN & PENYIMPANAN

Tunggu sampai pempek frozen mencair dengan sempurna.

Setelah itu barulah bisa diolah dengan cara digoreng atau direbus.

Disimpan dalam suhu chiller/frezer bisa tahan hingga kurang lebih 3 bulan