



**TELUR**

**ASIN**



Telur Asin Asap merupakan salah satu inovasi pemasakan pada telur yang telah diasinkan



**LANGKAH  
KERJA:**

**KEUNGGULAN**

- Daya simpan yang lebih lama yaitu 1 bulan.
- Rasa lebih gurih.
- Mengurangi bau amis.
- Memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan telur asin biasa.

1. Siapkan tempat untuk pengasapan atau oven.
2. Siapkan bara api yang diperoleh dari limbah kelapa atau kayu bakar.
3. Tempatkan telur asin mentah pada tempat pengasapan atau oven.
4. Lakukan pengasapan selama 4 jam, secara teratur telur dibalik agar matang merata.
5. Setelah telur matang (kulit telur berwarna coklat), angkatlah telur dari oven dan bersihkan dengan kain.
6. Lakukan packaging agar terlihat lebih menarik.



Informasi Lebih Lanjut:  
BPTP Maluku  
Jl Chr Soplanit Rumah Tiga  
Telp. (0911) 322664,  
322542