



CCW1

## Ayam Panggang Lada Hitam & Bunga Lawang

### Bahan

1 ayam (belah pada belakang)

### Perap

2 camca serbuk lada putih, 3 biji bunga lawang (dikisar), 1 camca garam, 1 camca gula, 1 sudu sos tiram

### Cara

1. Perapkan ayam dengan bahan perap selama 3 jam atau lebih.
2. Masukkan di dalam Cosmos Oven Roaster, buka 180°C dan panggang selama 35 minit.

## Ikan Bakar Tenggau

### Bahan A

12 ekor ikan kampung

### Bahan B

50g kunyit, 10 biji bawang merah, 5 biji cili padi, 1 biji bawang, 2 camca garam, 1 camca gula, 1 sudu minyak

### Cara

1. Blend bahan B dengan COS2 selama 1 minit, kemudian perap ikan selama 4 jam atau lebih.
2. Masukkan di dalam Cosmos Oven Roaster, buka 180°C dan bakar selama 15 minit.



COS2NWB

**Spiritual Lightening:** 2 keping sawi, 1 biji tomato, 1 biji pisang, 2 biji asam boi tanpa biji, air yang secukupnya

**Triumph in the Skies:** 150g tembikai susu, ½ tin longan, 3 sudu gula, ais (penuh)

**Helios:** 10 biji cili, 5 biji cili padi, 50g udang kering (dibakar), 5 keping daun limau purut, 2 sudu gula, 120ml jus lemon



HC11

## Seiketsu Smart UV Purification System

\*Hanya untuk ahli keluarga MLM Seiketsu sebagai rujukan bagi penyediaan peralatan

4 biji gelas yang telus, 4 batang penyepit, air merah/sirap, pemutih (klorin), Chloroxyleneol, Pengesanan klorin