NAMA MURID :_____

CO3 : PENYEDIAAN DONAT
TAJUK : PERALATAN MENYEDIAKAN DONAT
Disediakan oleh : Cikgu Diana/SMKRM

SILA BACA NOTA DI BAWAH DAN JAWAB SOALAN

1. JENIS PERKAKAS MEMASAK DAN PERALATAN

1.2 PERALATAN

- Penggunaan peralatan besar dalam industri bakeri dapat memperbaiki kualiti makanan, kualiti pengeluaran dan menjimatkan masa dan tenaga.
- Harga peralatan ini adalah lebih mahal daripada alatan tradisional.
- Peralatan ini agak canggih dan kompleks untuk beroperasi.

BIL	PERKAKAS	FUNGSI
1	**PENGADUN**	■ Untuk mengadun, mencampur dan menguli adunan. ■ Pengadun dilengkapi dengan 3 alat yang berbeza fungsinya. ■ ***Paddle*** : untuk campuran dengan kepekatan sederhana. Contohnya, campuran mentega dan gula. ■ ***Hook*** : untuk menguli doh tebal seperti campuran doh yis. ■ ***Wire whip*** : untuk menggaul tekstur yang lembut untuk memerangkap udara. Contohnya, adunan kek, telur dan krim.
2	**DAPUR**	■ Untuk memasak makanan

LIVEWORKSHEETS

3	 **PENGGORENG MINYAK PENUH *(deep fat fryer)***	■ Untuk menggoreng pelbagai makanan segera dan menambah kerangupan.
4	 **MESIN PELEPER ADUNAN *(dough sheeter)***	■ Untuk meleperkan doh

LIVEWORKSHEETS

5	 **MESIN PENGEMBANG DOH** ***(dough proofing machine)***	■ Untuk menggalakkan fermentasi doh oleh yis melalui suhu panas dan kelembapan terkawal. ■ Dikenali juga sebagai proses pengembangan doh

LIVEWORKSHEETS

LATIHAN PENGUKUHAN

BAHAGIAN A : JAWAB SEMUA SOALAN DI BAWAH

1. Apakah fungsi mesin pengembang doh?

_____

2. Apakah fungsi *deep fat fryer*?

_____

3. Namakan 3 peralatan penyediaan doh donat.

a)_____

b)_____

c)_____

4. Namakan 3 jenis alat yang digunakan untuk menggabungkan bahan-bahan dalam mixer.

a)_____

b)_____

c)_____

5. Apakah fungsi mesin peleper adunan?

_____

LIVEWORKSHEETS