

## BAHAGIAN C

Arahan : Padankan.

1. Mengadun	●	●	Kesinambungan daripada proses penapaian yis yang meningkatkan saiz doh.
2. Menguli	●	●	Adunan doh dibahagikan sama berat untuk mendapatkan saiz yang sama atau mendapat ketebalan yang sama.
3. Menganai	●	●	Menggunakan minyak yang banyak pada suhu yang sesuai iaitu antara 175 ° C dan 190 ° C (345-375 ° F).
4. Melipat doh	●	●	Menggabungkan semua bahan-bahan menjadi sehati dan doh licin, untuk mengagihkan yis secara merata dan untuk mengembangkan gluten.
5. Menerap / membentuk	●	●	Menggunakan penorak dengan menggolek penggelek dari bawah ke atas berulang kali dengan menggunakan kedua-dua tangan dan menekan perlahan-lahan pada doh untuk memastikan udara keluar.
6. Merehatkan ( <i>proofing</i> )	●	●	Dilakukan sama ada dengan tangan atau mesin adalah satu-satunya cara pemanasan dan regangan gluten dalam tepung.
7. Menggoreng ( <i>Deep frying</i> )	●	●	Dilakukan apabila doh sudah mengembang bagi mengelakkan pembentukan angin/gas yang boleh mengganggu pengembangan yis dalam doh.