

TEKNIK & PROSEDUR PENYEDIAAN ROTI

Latihan : Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul.

telur	kedap udara	disejukkan	yis	plastik
proofer	dulang pembakar	lembut	gebu	gluten
bakar	mangkuk adunan	mixer	nipis	manual

1. Doh roti perlu diuli untuk menghasilkan _____ keanjalan yang dalam roti.
2. Mengadun boleh dilakukan secara _____ (menggunakan tangan), pemproses makanan atau _____.
3. Di kedai roti, mereka mempunyai _____ untuk mengembangkan doh.
4. Apabila doh sudah dibentuk, sediakan di atas _____ dan biarkan ia kembang dua kali ganda dari saiz asal selama 20 minit.
5. Glis doh dengan menggunakan _____ dicampurkan susu atau dengan mentega.
6. _____ dengan suhu 180 - 200 °C selama 20 minit atau bergantung jenis roti.
7. Untuk memastikan roti boleh bertahan lama, roti dibakar dan _____ sebelum dibungkus.
8. Doh diuli bulat besar dan dimasukkan ke dalam _____. Tutup dengan _____ supaya tidak kering.
9. Roti yang dimasak sempurna akan menghasilkan roti yang berkilat dan _____.
10. Bungkus dengan bekas _____ ataupun pembalut plastik untuk mengelakkan roti menjadi kering.
11. Menguli akan membuat doh yang _____, licin, anjal dan mengaktifkan _____.
12. Doh diuli boleh diregangkan agak _____ seperti roti canai.