

KAEDAH MEMASAK PUDING

BACA DAN FAHAMI NOTA, KEMUDIAN JAWAB SOALAN DI BAWAH.

1. Mengukus

Puding kukus dibuat dengan mencampurkan semua bahan ke dalam acuan dan ditutup rapat. Kemudian masukkan ia ke dalam periuk pengukus, dengan menggunakan api yang perlahan dan kukus sehingga ia masak. Biasanya puding kukus boleh bertahan selama sekurang-kurangnya **tiga bulan** dengan syarat ia dibalut dengan kerajang aluminium atau pembungkus plastik dan disimpan di dalam *chiller*.



2. Merebus

Kaedah merebus merupakan kaedah yang paling ringkas dan sering digunakan. Bahan makanan dimasukkan ke dalam periuk atau kuili yang mengandungi air secukupnya dan direbus sehingga masak. Air rebusan makanan biasanya dibuang selepas makanan dimasak. Namun begitu, bagi kaedah memasak nasi, semua air yang digunakan untuk merebus beras telah diserap oleh beras. Penggunaan kaedah merebus boleh mengakibatkan hilangnya nutrien dan rasa sesuatu bahan makanan. Contoh : Puding jagung, agar-agar santan.



3. Membakar

Kaedah membakar merupakan kaedah memasak makanan menggunakan ketuhar atau ketuhar konvensyen. Makanan dimasak melalui haba perolakan di dalam ketuhar. Masa dan suhu bergantung



kepada jenis dan saiz makanan. Contoh : Puding roti mentega.

4. Penyejukan

Puding mesti disejukkan dengan membalut bekas puding dengan plastik pembalut. Ia bertujuan untuk melindungi dan mengekalkan kelembapan permukaan puding.



LATIHAN

ARAHAN: PILIH KAEDAH MEMASAK PUDING BERDASARKAN GAMBAR.

<u>Penyejukan</u>	<u>Merebus</u>
<u>Mengukus</u>	<u>Membakar</u>



LATIHAN 2

PILIH JAWAPAN YANG BETUL.

1. Nyatakan satu hidangan puding berdasarkan kaedah memasak.

a. Kaedah Mengukus

b. Kaedah Membakar

c. Kaedah Merebus

2. Kaedah membakar merupakan kaedah memasak dengan

menggunakan _____.

3. Kebiasaannya puding kukus boleh bertahan sekurang-kurangnya

_____ dengan syarat mesti dibalut dengan

keranjang aluminium dan disimpan di dalam chiller.