

Susun mengikut urutan yang betul tentang langkah-langkah dan teknik yang betul Ketika menyediakan inti ayam

Nombor	Langkah-langkah dan teknik
	Kupas atau buang kulit bawang merah dan bawang putih dan potong dadu kecil-kecil
	Potong kulit kentang serta lobak merah dan potong dadu
	Semasa memasak inti, pastikan semua bahan gaul dengan rata bagi rasa yang seimbang
	Setelah siap, angkat dan sejukkan inti ayam sebelum digunakan sebagai inti roti dan pastry
	Potong dada ayam kepada saiz yang sesuai dan cuci
	Masukkan sedikit cecair tepung jagung untuk memekatkan inti ayam
	Bawang merah dan bawang putih perlu <u>ditumis</u> sehingga naik bau.
	Ayam yang telah dipotong dimasukkan ke dalam kuah dan <u>dimasak</u> sehingga separuh masak
	Masukkan kentang dan lobak merah yang telah di potong dadu
	Serbuk kari, garam, gula, dan bahan perasa lain perlu ditambah dan <u>gaul</u> dengan ayam