

Arahan : Padankan bahagian A dengan bahagian B dengan jawapan yang betul.

BAHAGIAN A
1. Doh terus
2. Doh span
3. Mencanai
4. Menguli
5. Membentuk

BAHAGIAN B
Disediakan dalam dua peringkat.
Adalah satu-satunya cara pemanasan dan regangan gluten di dalam tepung.
Campurkan semua bahan-bahan ke dalam mangkuk pengadun dan kacau.
Adunan doh hendaklah dibahagikan sama berat untuk mendapatkan saiz yang sama atau doh hendaklah dicanai dengan rata untuk mendapatkan ketebalan yang sama.
Canai doh dengan penorak dari bawah ke atas berulang kali dengan menggunakan kedua-dua tangan.

Arahan : Padankan gambar dengan teknik penyediaan donat yang betul.

1.



Menguli (kneading)

2.



Membentuk (shaping)

3.



Mengadun (mixing)

4.



Mencanai (rolling)

5.



Melipat (folding)

Arahan : Lengkapkan jawapan di bawah dengan betul.

yis	mengembangkan	terus
sebatl	span	tiga



Mengadun (Mixing)

1. Mencampurkan doh yis mempunyai _____ tujuan utama.
2. Pertama, untuk menggabungkan semua bahan menjadi _____ dan doh licin.
3. Kedua, untuk mengagihkan _____ secara merata.
4. Ketiga, untuk _____ gluten.
5. Tiga kaedah pencampuran utama digunakan untuk doh yis iaitu kaedah doh _____, kaedah doh berturut-turut diubah suai dan kaedah doh _____.