PILIH JAWAPAN YANG SESUAI

1. Berikan 2 kaedah yang digunakan untuk penyediaan doh roti?

a.
b.

2. Terangkan kaedah doh lurus?

3. Terangkan kaedah doh span / sponge dough method?

4. Terangkan teknik mencampuradun penyediaan roti?

5. Terangkan teknik proofing(rehat) dalam penyediaan roti?

6. Apakah langkah yang terakhir dalam penyediaan roti?

LIVEWORKSHEETS

BULATKAN DOH YANG TELAH DIULI DAN MASUKKAN KE DALAM BEKAS YANG BESAR (BESEN). TUTUP DENGAN PLASTIK SUPAYA TIDAK KERING. BIARKAN DOH KEMBANG 2 HINGGA 3 KALI SAIZ ASAL DALAM KIRA-KIRA 45 MINIT.
KAEDAH DOH SPAN
PEMBUNGKUSAN
SEDIAKAN BAHAN-BAHAN YANG DIPERLUKAN DI ATAS MEJA. MENGADUN BOLEH DILAKUKAN SECARA MANUAL (MENGGUNAKAN TANGAN) ATAU MENGGUNAKAN MIXER. CAMPURKAN BAHAN-BAHAN KERING SEPERTI YIS, TEPUNG, GULA, GARAM, SERBUK PENAIK, DAN PELEMBUT ROTI. GAUL RATA. KEMUDIAN LETAKKAN MARJERIN / SHORTENING DAN BAHAN-BAHAN CECAIR SEPERTI TELUR, SUSU DAN AIR. ULI SEHINGGA DOH KENYAL.
KAEDAH DOH LURUS / TERUS
PROSES MEMBUAT ROTI DUA PERINGKAT. PADA PERINGKAT PERTAMA SPAN DIBUAT DAN DIPERAM DALAM SATU TEMPOH MASA, DAN PADA PERINGKAT KEDUA SPAN DITAMBAH KEPADA BAHAN-BAHAN LAIN
SEMUA BAHAN-BAHAN YANG DIGABUNGKAN DALAM SATU LANGKAH

LIVEWORKSHEETS