

TAJUK: PERALATAN PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING

ARAHAN: BACA NOTA DI BAWAH KEMUDIAN JAWAB SOALAN

Peralatan menyediakan *pudding*

Jadual 4.4.1 Peralatan dalam penyediaan *pudding* dan kegunaannya

Bil	Peralatan	Penerangan / fungsi
1	Dapur 	• Biasanya diperbuat dari <i>wrought iron</i> tahan lasak • Digunakan untuk memasak makanan sama ada menggunakan gas atau elektrik
2	Ketuhar 	• Digunakan untuk membakar pastri dan produk bakeri • Suhunya boleh dikawal mengikut yang dikehendaki • Masa untuk membakar hidangan juga boleh ditetapkan. • Pilihan terbaik untuk membeli ketuhar adalah yang mempunyai pintu kaca. Ini adalah supaya kita dapat melihat hasil hidangan yang sedang dibakar.

Bil	Peralatan	Penerangan / fungsi
3	Meja kerja 	- Meja kerja yang sesuai membantu menyediakan produk dengan lebih sistematik - Saiz dan bentuk meja adalah bergantung kepada ruang bilik dan keperluan
4	Penimbang 	- Penimbang digital adalah pilihan yang terbaik untuk digunakan untuk menyukat bahan-bahan. - Digunakan untuk menimbang bahan-bahan inti dan krim dengan tepat.
5	Pengadun (mixer) 	- Memukul, memutar dan mengadun adunan kek, biskut, krim, inti atau roti. - Ia mempunyai pelbagai aras kelajuan seperti aras perlahan, sederhana dan laju. - Terdapat tiga jenis mata pemutar untuk mengadun iaitu, i. Whip (whisk) - untuk memukul krim atau telur ii. Paddle – untuk mengadun mentega atau biter seperti adunan kek dan biskut. iii. Hook - untuk mengadun doh.
6	Peti sejuk 	- Menyimpan makanan segar / basah / yang telah dimasak atau disediakan. - Menyejukkan hidangan pudding.

Bil	Peralatan	Penerangan / fungsi
7	Pengisar makanan 	Mengisar bahan menjadi halus atau mendapatkan tekstur yang licin

Perkakasan menyediakan *pudding*

Perkakasan dapur biasanya terdiri daripada alat yang boleh dikendalikan dengan tangan. Terdapat pelbagai perkakasan dapur yang mempunyai pelbagai fungsi untuk membantu dalam kerja-kerja menyediakan hidangan atau produk makanan dengan lebih sistematik.

Jadual 4.4.2 Peralatan dalam penyediaan *pudding* dan kegunaannya

Bil	Perkakas	Fungsi
1	Sudu penyukat 	• Untuk menyukat bahan dalam kuantiti yang sedikit • Contoh : garam, rempah, gula
2	Cawan penyukat 	Menyukat makanan dengan kuantiti sederhana sama ada bahan kering atau cecair
3	Jag penyukat 	• Digunakan untuk menyukat cecair seperti air, krim dan susu

Bil	Perkakas	Fungsi
4	Mangkuk adunan tahan karat 	• Terdapat dalam pelbagai saiz bergantung kepada keperluan penggunaan • Digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang telah disukat atau mengadun bahan
5	Pemukul telur 	• Digunakan untuk memukul telur dan krim. • Untuk mencampurkan cecair bersama bahan kering secara manual.
6	Sudip kayu 	• Untuk mengacau adunan atau bater
7	Spatula 	• Untuk mengacau adunan atau mengaup balik <i>meringue</i> atau krim. • Digunakan untuk mengaup makanan yang melekat di tepi mangkuk adunan. • Meratakan krim /mentega pada roti.
8	Periuk 	• Biasanya digunakan untuk memasak cecair atau sos seperti agar-agar, sos kastard, puding nasi dan puding jagung

Bil	Perkakas	Fungsi
9	Pengayak tepung 	- Digunakan untuk mengayak tepung dan bahan kering yang lain. - Dengan mengayak, benda asing yang ada di dalam bahan dapat di tapis dan dibuang.
10	Acuan puding 	- Acuan digunakan untuk mendapatkan bentuk puding yang cantik dan seragam - Terdapat pelbagai jenis acuan yang terdiri daripada pelbagai saiz bentuk dan diperbuat daripada bahan yang berbeza di pasaran
11	Penapis santan 	Menapis kelapa yang telah dikisar atau diparut
12	Pemotong agar-agar 	Memotong agar-agar dengan bentuk yang lebih menarik
13	Bekas kaca / mangkuk pyrex 	- Bekas makanan berkaca untuk membentuk, menyejukkan dan menyimpan agar-agar atau puding - Boleh terus dihidangkan

SOALAN:

1. Apakah kegunaan mesin pengadun tangan?

2. Senaraikan 2 jenis alatan yang boleh digunakan untuk menimbang dan menyukat.

i. _____

ii. _____

3. Namakan 3 pilihan mata pemutar yang boleh digunakan dengan mesin pengadun.

i. _____

ii. _____

iii. _____

4. Nyatakan alat tangan yang boleh digunakan untuk memukul telur.

5. Apakah alat yang boleh digunakan untuk mendapatkan bentuk agar-agar yang menarik?
