

ARAHAN: Baca dan fahamkan nota ini kemudian jawab soalan di bawah

1.2 Peralatan

1.2.1 Pengenalan

Penggunaan peralatan besar dalam industri bakeri ini dapat memperbaiki kualiti makanan, kualiti pengeluaran dan menjimatkan masa dan tenaga. Biasanya harga peralatan ini adalah lebih mahal daripada alat tradisional dan peralatan ini adalah agak canggih dan kompleks untuk beroperasi. Latihan yang betul adalah penting untuk memastikan pengekalan penggunaan dan boleh dilaksanakan mengikut prosedur yang betul.

1.2.2 Senarai peralatan dan kegunaannya

a. Pengadun



Pengadun ini mempunyai mangkuk yang dibuat daripada keluli berkualiti tinggi tahan karat; yang mudah untuk ditanggalkan dan bersih. Pengadun ini juga dilengkapi dengan alat-alat yang berbeza dengan fungsi yang berbeza seperti:

1. Pengadun
2. Cangkuk
3. Pemutar

Fungsi/kegunaan

- Pengadun - untuk campuran kepekatan sederhana contohnya, mentega dan gula campuran.
- Cangkuk - untuk menguli doh tebal seperti campuran doh yis.
- Pemutar - untuk campuran tekstur yang lembut atau cecair untuk memerangkap udara; untuk cth. kek adunan span, krim dan telur sebatan campuran.

ARAHAN: Nyatakan fungsi bagi setiap peralatan di bawah dengan merujuk Kertas Penerangan

untuk campuran kepekatan sederhana

untuk campuran tekstur yang lembut atau cecair

Pengadun

untuk menguli doh tebal seperti campuran doh yis



Nama peralatan :

Fungsi

i. Pengadun :

.....
.....
.....

ii. Cangkuk :

.....
.....
.....

iii. Pemutar :

.....
.....
.....