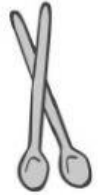




TAJUK: TEKNIK MASAKAN PUDING



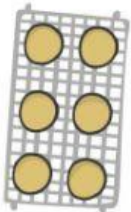
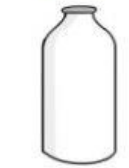
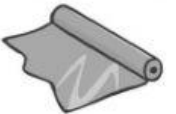
Arahan: Baca Nota di bawah kemudian jawab soalan



1. Mengukus

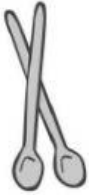


Puding kukus dibuat dengan mencampurkan semua bahan ke dalam acuan dan ditutup rapat. Kemudian masukkan ia ke dalam periuk pengukus, dengan menggunakan api yang perlahan dan kukus sehingga ia masak. Biasanya puding kukus boleh bertahan selama sekurang-kurangnya **tiga bulan** dengan syarat ia dibalut dengan kerajang aluminium atau pembungkus plastik dan disimpan di dalam *chiller*.





2. Merebus

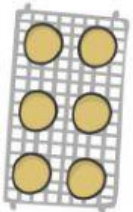


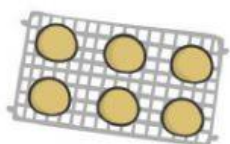
Kaedah merebus merupakan kaedah yang paling ringkas dan sering digunakan. Bahan makanan dimasukkan ke dalam periuk atau kuali yang mengandungi air secukupnya dan direbus sehingga masak. Air rebusan makanan biasanya dibuang selepas makanan dimasak. Namun begitu, bagi kaedah memasak nasi, semua air yang digunakan untuk merebus beras telah diserap oleh beras. Penggunaan kaedah merebus boleh mengakibatkan hilangnya nutrien dan rasa sesuatu bahan makanan. Contoh : Puding jagung, agar-agar santan.



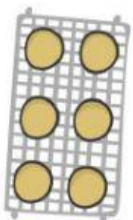
3. Membakar

Kaedah membakar merupakan kaedah memasak makanan menggunakan ketuhar atau ketuhar konvensyen. Makanan dimasak melalui haba perolakan di dalam ketuhar. Masa dan suhu bergantung kepada jenis dan saiz makanan. Contoh : Puding roti mentega.

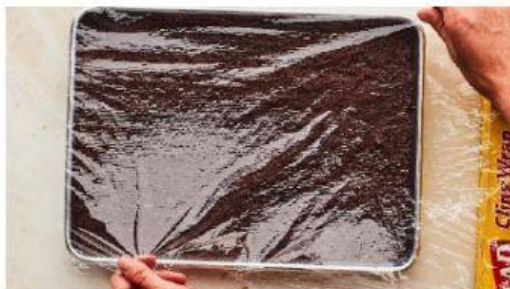




4. Penyejukkan



Puding mesti disejukkan dengan membalut bekas puding dengan plastik pembalut. Ia bertujuan untuk melindungi dan mengekalkan kelembapan permukaan puding.





1)Arahan: Tuliskan jawapan yang betul bagi teknik masakan di bawah



2) Berikan satu hidangan puding bagi setiap kaedah masakan berikut.

i. Merebus -

ii. Mengukus -

iii. Membakar -
