

# TEKNIK MENCAMPUR BAHAN

1. Namakan teknik tersebut

Teknik  
memutar/folding

Teknik memukul

1. Mengisar ramuan dengan tangan untuk gaul rata. Ia berfungsi untuk meratakan campuran atau menambah udara. Ia juga membantu untuk menghapuskan ketulan dalam kuah kerana proses pencampuran tepung atau tepung jagung.



2. Pencampuran antara tepung atau campuran kacang ke dalam krim mestilah menggunakan spatula. Pencampuran mestilah dilakukan secara perlahan-lahan supaya udara tidak keluar terlalu banyak dari campuran



## KAEDAH MEMASAK INTI MANIS DAN SAVORI

Menumis

Merendidih

Menggoreng

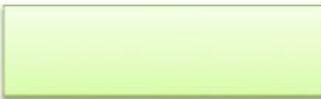
Mengukus

### 2. Pilih kaedah yang betul

- i. Menggunakan air yang mendidih atau bahan lain seperti susu atau stok.



2. Merupakan teknik memasak dengan menggunakan minyak atau lemak yang banyak.



3. Teknik memasak menggunakan wap. Teknik ini merupakan teknik memasak yang sihat.



4. Menggunakan sedikit minyak atau lemak dalam kuali cetek atas api perlahan.

