

NAMA MURID : _____



CO3 : PENYEDIAAN DONAT
TAJUK : PERALATAN MENYEDIAKAN DONAT
Disediakan oleh : Cikgu Diana/SMKRM

SILA BACA NOTA DI BAWAH DAN JAWAB SOALAN

1. JENIS PERKAKAS MEMASAK DAN PERALATAN

1.2 PERALATAN

- Penggunaan peralatan besar dalam industri bakeri dapat memperbaiki kualiti makanan, kualiti pengeluaran dan menjimatkan masa dan tenaga.
- Harga peralatan ini adalah lebih mahal daripada alatan tradisional.
- Peralatan ini agak canggih dan kompleks untuk beroperasi.

BIL	PERKAKAS	FUNGSI
1	 PENGADUN	■ Untuk mengadun, mencampur dan menguli adunan. ■ Pengadun dilengkapi dengan 3 alat yang berbeza fungsinya. ■ Paddle : untuk campuran dengan kepekatan sederhana. Contohnya, campuran mentega dan gula. ■ Hook : untuk menguli doh tebal seperti campuran doh yis. ■ Wire whip : untuk menggaul tekstur yang lembut untuk memerangkap udara. Contohnya, adunan kek, telur dan krim.
2	 DAPUR	■ Untuk memasak makanan

3	 PENGGORENG MINYAK PENUH (deep fat fryer)	■ Untuk menggoreng pelbagai makanan segera dan menambah kerangupan. 
4	 MESIN PELEPER ADUNAN (dough sheeter)	■ Untuk meleperkan doh  

5



MESIN PENGEMBANG DOH
(*dough proofing machine*)

- Untuk menggalakkan fermentasi doh oleh yis melalui suhu panas dan kelembapan terkawal.
- Dikenali juga sebagai proses pengembangan doh



LATIHAN PENGUKUHAN

BAHAGIAN A : JAWAB SEMUA SOALAN DI BAWAH

1. Apakah fungsi mesin pengembang doh?

2. Apakah fungsi *deep fat fryer*?

3. Namakan 3 peralatan penyediaan doh donat.

a) _____

b) _____

c) _____

4. Namakan 3 jenis alat yang digunakan untuk menggabungkan bahan-bahan dalam mixer.

a) _____

b) _____

c) _____

5. Apakah fungsi mesin peleper adunan?
