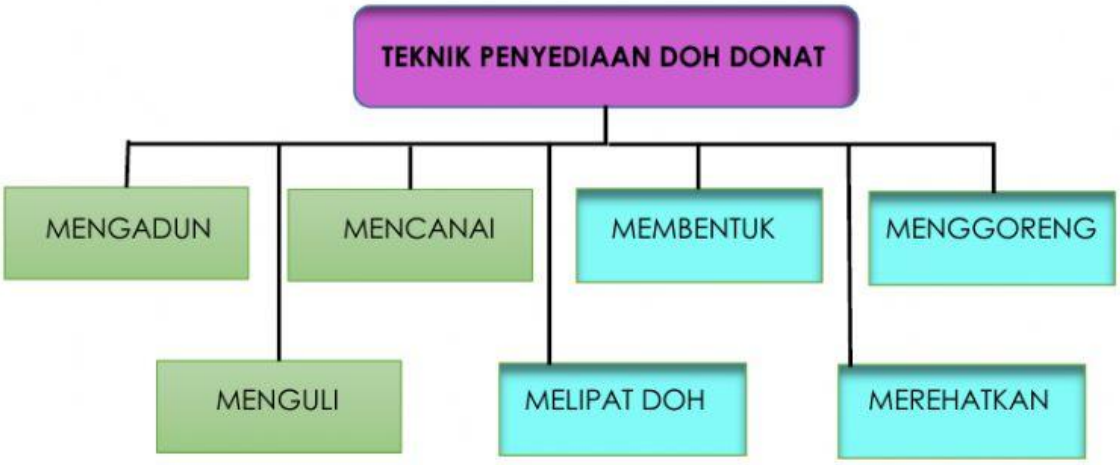
NAMA MURID :_____

CO3 : PENYEDIAAN DONAT
TAJUK : TEKNIK PENYEDIAAN DOH DONAT
Disediakan oleh : Cikgu Diana/SMKRM

SILA BACA NOTA DI BAWAH DAN JAWAB SOALAN

4. TEKNIK PENYEDIAAN DOH DONAT



4.4 <u>MELIPAT DOH (*FOLDING*)</u>

- Melipat doh adalah proses melipat doh yang telah kembang.
- Tujuan proses melipat adalah untuk menghalang pembentukan angin atau gas yang mengganggu pengembangan yis di dalam doh.

LIVEWORKSHEETS

- ***Sila tonton video di bawah : Proses melipat doh***

4.5 <u>MEMBENTUK (*SHAPING*)</u>

- Membentuk adalah proses menjadikan doh sebiji-sebiji mengikut bentuk yang diingini.
- Proses membentuk boleh dilakukan secara manual, menggunakan penerap atau apa sahaja acuan yang sesuai.
- Adunan doh hendaklah dibahagikan sama berat untuk mendapatkan saiz yang sama atau doh hendaklah dicanai dengan rata untuk mendapatkan ketebalan yang sama.

LIVEWORKSHEETS

- ***Sila tonton video di bawah : Proses membentuk donat***

4.6 <u>MEREHATKAN (*PROVING*)</u>

- Merehatkan adalah proses merehatkan doh dibuat dengan cara membiarkan doh untuk berkembang hasil tindakan yis.
- Tempoh masa merehatkan doh yang terlalu lama akan membuatkan tekstur donat menjadi kasar dan menjejaskan rasa.

LIVEWORKSHEETS

4.7 MENGGORENG (*DEEP FRYING*)

- Menggoreng proses menggoreng minyak penuh untuk memasak donat perlu dibuat mengikut masa yang betul untuk mengelakkan donat menyerap banyak minyak.
- Suhu untuk menggoreng donat bergantung kepada saiz donat, suhu yang paling sesuai di antara 175℃ dan 190℃.

LIVEWORKSHEETS

LATIHAN PENGUKUHAN

BAHAGIAN A : ISI TEMPAT KOSONG DENGAN PILIHAN JAWAPAN YANG BETUL

175℃ dan 190℃	merehatkan	membentuk
pembentukan angin	melipat doh	saiz donat

1. _____ adalah proses menjadikan doh sebiji-sebiji menjadi bentuk yang diingini.

2. Proses _____ doh dibuat dengan cara membiarkan doh untuk berkembang hasil tindakan yis.

3. _____ adalah proses melipat doh yang telah kembang.

4. Suhu untuk menggoreng donat adalah bergantung kepada

_____.

5. Tujuan proses melipat doh adalah untuk menghalang

_____ atau gas yang mengganggu pengembangan yis di dalam doh.

6. Suhu yang paling sesuai untuk menggoreng adalah

_____.

LIVEWORKSHEETS

BAHAGIAN B : ISI TEMPAT KOSONG

MENGGORENG	MELIPAT DOH	MEMBENTUK	MEREHATKAN

LIVEWORKSHEETS