

PENYEDIAAN MISE EN PLACE BAN

Latihan : Padankan gambar bahan di bawah dengan nama dan fungsinya.

1		Susu	Sebagai ejen penggabung dan melembapkan doh serta mengaktifkan yis .
2		Garam	Keupayaan gluten (protein tinggi) untuk membentuk serat anjal tanpa memecahkan doh ketika penapaian
3		Air	Menjadikan doh lembap, dan meningkatkan nilai-nilai pemakanan.
4		Tepung	Meningkatkan rasa, menguatkan gluten struktur dalam yis membuat roti dan lebih anjal, mengawal pertumbuhan yis penapaian
5		Telur	Untuk melembutkan produk, penaik, nutrien, kelembapan, rasa, warna dan nilai pemakanan dalam membuat roti.
6		Gula	Sebagai ejen penaik untuk doh dan melibatkan proses penapaian.
7		Yis	Sebagai pemanis, memberikan kelembutan, memberi warna keperangan semasa dibakar dan menggalakkan penapaian yis.