

NAMA:

C03 PENYEDIAAN DONAT

Tajuk: bahan- bahan penyediaan donat

Sila baca nota di bawah dan jawab soalan.

Senarai bahan- bahan penyediaan donat

NO	BAHAN	PENERANGAN
1	Gula 	Gula memainkan banyak peranan dalam pembakar selain daripada bertindak sebagai pemanis. Gula memberikan kelembutan, dan memberikan warna kepada makanan yang dibakar.
2	Garam 	Garam meningkatkan rasa, menguatkan gluten struktur dalam yis membuat roti dan lebih anjal, seperti yang perlahan pertumbuhan yis untuk mengawal penapaian
3	Susu 	Menyediakan doh dengan kelembapan untuk menapai yis, meningkatkan rasa dan nutrient makanan.
4	Yis 	Mikroorganisma yang menggandakan proses tunas. Proses pertumbuhannya melibatkan proses penapaian. Ia adalah melalui proses penapaian yang penaik mengambil tempat. Ini adalah disebabkan oleh pengembangan yang dikenakan sel-sel bahan oleh gas karbon dioksida, yang telah dikeluarkan semasa proses penapaian. Jenis-jenis yis termasuk yis mampat, yis aktif dan yis segera.

5	Telur 	Fungsi seperti menyediakan keupayaan <i>tenderizing</i> , penaik, kekayaan, <i>moistness</i> , rasa, warna dan nilai pemakanan dalam membuat roti.
6	Air 	Air adalah ramuan penting diperkenalkan sebagai menggabungkan ejen. Melembapkan dan untuk mengaktifkan yis membuat roti.
7	Tepung 	Bahan yang paling penting dalam membakar yang memegang bahan lain bersama-sama. Protein yang terdapat dalam tepung dipanggil gluten. Gluten dalam tepung adalah sangat penting dalam membuat roti kerana keupayaannya untuk membentuk serat anjal. Keupayaan Serat regangan tanpa memecahkannya sebagai doh diisi dengan gas.
8	Lemak a) Marjerin  b) Shortening 	Mengandungi 80% - 85 % lemak, 10 %-15% <i>moisture</i>, garam, pepejal lemak Lemak putih tanpa rasa. Mengandungi 100% lemak Lemak berfungsi sebagai pelembut doh, memberi kelembapan, memanjang jangkamasa kesegeran dan menambahkan rasa.

SOALAN :



Proses pertumbuhannya melibatkan proses penapaian.

Menyediakan doh dengan kelembapan untuk menapai yis, meningkatkan rasa dan nutrient makanan.

penting dalam membakar yang memegang bahan lain bersama-sama.

menyediakan keupayaan *tenderizing*, penaik, kekayaan, *moistness*, rasa, warna dan nilai pemakanan.

memberikan kelembutan, dan memberikan warna kepada makanan yang dibakar.

Mengawal proses penapaian.

sebagai pelembut doh, memberi kelembapan, memanjang jangkamasa kesegeran dan menambahkan rasa.

sebagai menggabungkan ejen. Melembapkan dan untuk mengaktifkan yis membuat roti.