

TEKNIK & PROSEDUR PENYEDIAAN ROTI

Soalan 1 : Padankan teknik penyediaan roti dengan penerangannya.

1.	Scaling / measuring	Campurkan bahan-bahan mengikut langkah-langkah yang terdapat pada resepi standard.
2.	Mixing	Rehatkan doh selama 20 minit dengan kain lembap ataupun pembalut plastik.
3.	Kneading	Masukkan doh selepas membentuk pada periuk.
4.	Resting	Timbang semua bahan-bahan mengikut resepi standard.
5.	Shaping / filling	Bentukkan doh mengikut resepi.
6.	Panning	Bakar doh mengikut resepi..
7.	Proofing	Uli doh sehingga menjadi kenyal dan elastik.
8.	Baking	Biarkan doh mengembang 2 kali ganda.

Soalan 2 : Susunkan prosedur penyediaan roti dengan urutan betul.



