

NAMA:

C03 PENYEDIAAN DONAT

TAJUK: MELAKSANAKAN PENYEDIAAN DONAT

Sila baca nota di bawah dan jawab soalan.

Kaedah mengadun doh donat

1. Doh terus
2. Doh span

Doh terus

Dalam bentuk yang paling mudah, kaedah doh terus hanya terdiri daripada satu langkah. Campurkan semua bahan-bahan ke dalam mangkuk pengadun dan kacau. Kebanyakan pembuat donut membuat produk berkualiti baik dengan menggunakan prosedur ini. Walau bagaimanapun yis mungkin tidak sama rata di dalam doh. Oleh itu, adalah lebih selamat untuk campuran yis secara berasingan dengan sedikit air.

Prosedur doh terus

Larutkan yis dengan sukatan air dan sedikit gula. Cara untuk mengaktifkan yis kering pula ialah dengan mencampurkan dengan air. Suhu air yang ideal ialah 105°F (40°C). semua bahan dicampur sekali di dalam mangkuk adunan tetapi elakkan yis bercampur dengan garam.

Dalam penyediaan kaedah doh terus, campuran yis dan campuran tepung disediakan secara berasingan. Campuran lemak, gula, garam, pepejal susu dan perasa diuli sehingga sehati.

Campurkan lemak, gula, garam, pepejal susu, perasa dan kacau sehingga sehati, Masukkan telur satu persatu secara berperingkat, Tambah air, tepung dan yis sekiranya perlu dan kacau sebentar. Adun doh sehingga licin.

SOALAN :

1. Terdapat dua kaedah mengadun doh donat iaitu _____ dan _____.
2. Kaedah doh terus adalan kaedah paling _____.
3. Kaedah doh terus terdiri daripada _____ sahaja.
4. _____ akan dicampurkan dan dikacau sekaligus.
5. Campuran yis dibuat secara _____ menggunakan sedikit air.
6. Semua bahan dimasukkan sekaligus dan diadun hingga doh menjadi _____.
7. Semasa proses fermentasi, doh ditumbuk untuk mengeluarkan _____.
8. Selepas menimbang dan membahagi doh kepada berat tertentu, doh _____ dan _____ sekali lagi.

satu langkah

berasingan

dibentuk

doh terus

semua bahan

doh span

gas

kenyal

direhatkan

mudah