

NAMA:..... KELAS:..... TARikh:17/10/2021 HARI:.....

MATA PELAJARAN: **KH (ASAS MASAKAN) KR**

UK 4: PENYEDIAAN BATER

4.3 Penyediaan dan hidangan bater

4.3.2 Mengetahui teknik memasak bater (cucur ikan bilis): a) Menggoreng

OBJEKTIF:

Membolehkan murid:

- mengenal pasti sekurang-kurangnya 2 jenis alatan mrnggoreng untuk membuat cucur ikan bilis.
- mengetahui sekurang-kurangnya 2 teknik menggoreng cucur ikan bilis.

ARAHAN: Lengkapkan cara penyediaan cucur ikan bilis mengikut turutan yang betul.

Masukkan air dan adun hingga rata. Buatkan lubang di tengah-tengah tepung	Masukkan telur Masukkan bawang dan daun bawang ke dalam mangkuk adunan. Rehatkan bater selama 15minit.	Tuangkan minyak masak ke dalam kualiti. Hidangkan cucur ikan bilis di atas pinggan.
--	--	--



1. Ayak tepung dan garam ke dalam mangkuk adunan.



2. Masukkan telur, bawang, dan daun bawang ke dalam mangkuk adunan. Rehatkan bater selama 15minit.



3. Tuangkan minyak masak ke dalam kualiti. Hidangkan cucur ikan bilis di atas pinggan.



4. Adun hingga rata.



5. Setelah minyak panas, masukkan adunan ke dalam kualiti menggunakan sudu.



6. Setelah minyak panas, masukkan adunan ke dalam kualiti menggunakan sudu.



7. Setelah minyak panas, masukkan adunan ke dalam kualiti menggunakan sudu.



8. Setelah minyak panas, masukkan adunan ke dalam kualiti menggunakan sudu.



9. Goreng hingga kekuningan. Kemudian angkat dan tuskan.



10. Hidangkan cucur ikan bilis di atas pinggan.

#cgKhai