

KESILAPAN SEMASA MEMBUAT KUIH TEMPATAN

Padankan kesilapan dengan sebab yang betul.

Pulut bagi kuih Pulut
Panggang lembik

Haba terlalu panas dan tidak
dikelim dengan sempurna

Kuih Buah Melaka pecah dan
penyek

Kacang dal tidak cukup
kembang

Kuih tempatan berasa tengik
atau masam

Air tidak cukup mendidih
semasa kuih dimasukkan
untuk direbus

Kuih keladi tidak boleh
dipotong kerana terlalu lembik

Santan yang digunakan terlalu
banyak atau Pulut dikukus
terlalu lama

Vadai pecah ketika
menggoreng

Terlebih air ketika semasa
membancuh adunan

Permukaan kuih Seri Muka
berkedut atau bergelembung

Balutan popia tidak kejam

Kulit Karipap berkecai bila
digoreng

Haba terlalu tinggi atau terlalu
lama dikukus

Inti Popia terkeluar ketika
menggoreng

Kelapa yang digunakan terlalu
tua atau sudah basi