

BAHAN – BAHAN *MISE EN PLACE* INTI DAN KRIM

ARAHAN: PILIH KEGUNAAN BAHAN-BAHAN INTI DAN KRIM

Jenis Bahan	Kegunaan
	a. Susu Segar • Digunakan sebagai agen menggabungkan campuran dan adunan. • Menyumbang kepada rasa masin
	b. Tepung Jagung • Digunakan sebagai bahan pemekat • Menyumbang kepada rasa yang lebih lazat.
	c. Gula kastor • Digunakan untuk meningkatkan rasa dalam hidangan • Menghancurkan tepung adunan
	d. <i>Vanilla Bean / Essence</i> • Digunakan untuk meningkatkan aroma dalam inti dan krim • Terdapat dalam frozen

Jenis Bahan	Kegunaan
	e. Telur • Memberikan rasa manis • Digunakan untuk menambah rasa, melembutkan, memberi warna, kelembapan dan meningkatkan kandungan nutrisi dalam penyediaan.
	f. Mentega • Digunakan sebagai agen pelembut • Meningkatkan rasa lemak pada hidangan dan campuran.
	g. <i>Bay leaf</i> • Digunakan untuk memberikan aroma dan rasa herba kepada campuran adunan. • Digunakan untuk bahan inti dalam penyediaan roti
	h. Ayam Cincang • Digunakan sebagai bahan utama inti dan meningkatkan rasa dalam penyediaan. • Menghasilkan rasa yang pahit kepada hasil masak
	• Bawang • Digunakan kerana bawang menghasilkan rasa yang manis kepada keseluruhan inti yang dimasak. • Meningkatkan rasa lemak pada hidangan dan campuran.