

BAHAN-BAHAN PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING

Baca nota dibawah kemudian jawab soalan

1. *Mise en place* bermaksud **pra penyediaan atau persediaan awal** untuk memasak.
2. *Mise-en-place* berasal dari perkataan Perancis yang bermaksud “*putting in place*” atau *everything in place* atau segalanya berada di tempat yang sepatutnya.
3. Istilah ini digunakan dalam dapur profesional untuk merujuk kepada **aturan dan susunan bahan-bahan serta alatan** yang perlu disediakan sebelum memasak.
4. Pra penyediaan sangat penting walaupun pada peringkat yang paling mudah dan anda hanya menyediakan satu resipi ringkas.
5. Antara langkah-langkah awal pra penyediaan adalah,
 - i. Mengeluarkan peralatan
 - ii. Menyediakan bahan
 - iii. Cuci, trim dan potong (daging, ayam, ikan, sayur)
 - iv. Menyediakan peralatan
 - v. Menimbang dan menyukat bahan
 - vi. Membuat perapan dan pembungkusan
6. *Mise en place* sangat penting dalam memastikan pengurusan dapur lebih sistematik kerana semua alatan dan bahan sudah disediakan sebelum memasak.
7. Ini akan memastikan penyedia pastri dapat menjalankan tugas dengan **lancar, cepat dan teratur**.

1. Pilih maksud *Mise en place* dengan pilihan jawapan yang betul

2. *Mise en place* berasal daripada perkataan

3. Tuliskan 6 langkah awal pra penyediaan