

NAMA :

LATIHAN 9 : SILA RUJUK NOTA KAEDAH PENYEDIAAN DONUT UNTUK MELENGKAPKAN LATIHAN INI.

C03 : PENYEDIAAN DONAT

Arahan : Lengkapkan jawapan di bawah dengan betul.

minyak	Suhu	190 ° C
mencukupi	lama	ketebalan



Menggoreng (Deep Frying)

1. Cara menggoreng yang betul dengan kepanasan minyak yang _____ dapat mengelakkan donat daripada menyerap _____ yang banyak.
2. Jika makanan dimasak dalam minyak terlalu _____, banyak air yang akan hilang dan minyak akan mula menembusi makanan.
3. _____ menggoreng yang betul bergantung kepada _____ dan jenis makanan, suhu yang paling sesuai di antara 175 ° C dan _____ (345-375 ° F).