

NAMA MURID : _____



CO3 : PENYEDIAAN DONAT
TAJUK : TEKNIK PENYEDIAAN DOH DONAT
Disediakan oleh : Cikgu Diana/SMKRM

SILA BACA NOTA DI BAWAH DAN JAWAB SOALAN

4. TEKNIK PENYEDIAAN DOH DONAT



4.4 MELIPAT DOH (FOLDING)



- Melipat doh adalah proses melipat doh yang telah kembang.
- Tujuan proses melipat adalah untuk menghalang pembentukan angin atau gas yang mengganggu pengembangan yis di dalam doh.

- ◆ *Sila tonton video di bawah : Proses melipat doh*



4.5 MEMBENTUK (SHAPING)



- Membentuk adalah proses menjadikan doh sebiji-sebiji mengikut bentuk yang diinginkan.
- Proses membentuk boleh dilakukan secara manual, menggunakan penerap atau apa sahaja acuan yang sesuai.
- Adunan doh hendaklah dibahagikan sama berat untuk mendapatkan saiz yang sama atau doh hendaklah dicanai dengan rata untuk mendapatkan ketebalan yang sama.

- ◆ Sila tonton video di bawah : Proses membentuk donat



4.6 MEREHATKAN (PROVING)



- Merehatkan adalah proses merehatkan doh dibuat dengan cara membiarkan doh untuk berkembang hasil tindakan yis.
- Tempoh masa merehatkan doh yang terlalu lama akan membuatkan tekstur donat menjadi kasar dan menjejaskan rasa.

4.7 MENGGORENG (DEEP FRYING)



- Menggoreng proses menggoreng minyak penuh untuk memasak donat perlu dibuat mengikut masa yang betul untuk mengelakkan donat menyerap banyak minyak.
- Suhu untuk menggoreng donat bergantung kepada saiz donat, suhu yang paling sesuai di antara 175°C dan 190°C.

LATIHAN PENGUKUHAN

BAHAGIAN A : ISI TEMPAT KOSONG DENGAN PILIHAN JAWAPAN YANG BETUL

175°C dan 190°C	merehatkan	membentuk
pembentukan angin	melipat doh	saiz donat

1. _____ adalah proses menjadikan doh sebiji-sebiji menjadi bentuk yang diinginkan.
2. Proses _____ doh dibuat dengan cara membiarkan doh untuk berkembang hasil tindakan yis.
3. _____ adalah proses melipat doh yang telah kembang.
4. Suhu untuk menggoreng donat adalah bergantung kepada _____.
5. Tujuan proses melipat doh adalah untuk menghalang _____ atau gas yang mengganggu pengembangan yis di dalam doh.
6. Suhu yang paling sesuai untuk menggoreng adalah _____.

BAHAGIAN B : ISI TEMPAT KOSONG

MENGGORENG	MELIPAT DOH	MEMBENTUK	MEREHATKAN
			