

## TEKNIK & PROSEDUR PENYEDIAAN ROTI

Latihan : Isi tempat kosong dengan jawapan yang betul.

telur	kedap udara	disejukkan	yis	plastik
proofer	dulang pembakar	lembut	gebu	gluten
bakar	mangkuk adunan	mixer	nipis	manual

1. Doh roti perlu diuli untuk menghasilkan \_\_\_\_\_ keanjalan yang dalam roti.
2. Mengadun boleh dilakukan secara \_\_\_\_\_ (menggunakan tangan), pemproses makanan atau \_\_\_\_\_.
3. Di kedai roti, mereka mempunyai \_\_\_\_\_ untuk mengembangkan doh.
4. Apabila doh sudah dibentuk, sediakan di atas \_\_\_\_\_ dan biarkan ia kembang dua kali ganda dari saiz asal selama 20 minit.
5. Glis doh dengan menggunakan \_\_\_\_\_ dicampurkan susu atau dengan mentega.
6. \_\_\_\_\_ dengan suhu 180 - 200 °C selama 20 minit atau bergantung jenis roti.
7. Untuk memastikan roti boleh bertahan lama, roti dibakar dan \_\_\_\_\_ sebelum dibungkus.
8. Doh diuli bulat besar dan dimasukkan ke dalam \_\_\_\_\_. Tutup dengan \_\_\_\_\_ supaya tidak kering.
9. Roti yang dimasak sempurna akan menghasilkan roti yang berkilat dan \_\_\_\_\_.
10. Bungkus dengan bekas \_\_\_\_\_ ataupun pembalut plastik untuk mengelakkan roti menjadi kering.
11. Menguli akan membuat doh yang \_\_\_\_\_, licin, anjal dan mengaktifkan \_\_\_\_\_.
12. Doh diuli boleh diregangkan agak \_\_\_\_\_ seperti roti canai.