



Bahan dan kuantiti bahan

Nama resipi

Poh Pia Tord

Jumlah porsi

Porsi: 2 orang

Bahan-bahan yang diperlukan

a. Bahan-bahan:

30 gm	Bawang Putih
100 gm	Bawang Besar
45 gm	Pes Tom Yam
10 gm	Gula
10 gm	Garam
350 gm	Minyak
400 gm	Isi Ayam
3 helai	Daun Limau
5 gm	Daun Bawang
10 helai	Kulit Popiah
1 biji	Telur

b. Bahan hiasan:

1/3 biji	Lobak
50 gm	Sos Thai

Peralatan Yang Digunakan:

Mesin Penimbang
Papan Pemotong
Mangkuk
Pisau
Kuali
Sudip
Sudu

Alatan Menghidang:

Pinggan

Senarai peralatan

Prosedur Memasak:

1. Tumiskan bawang putih dan bawang besar sehingga naik bau.
2. Masukkan ayam dan masak sehingga $\frac{3}{4}$ masak.
3. Apabila ayam hampir masak, masukkan daun limau.
4. Biarkan sehingga kuahnya menjadi kering.
5. Biarkan sejuk kemudian tabur dengan daun bawang dan gaul rata.
6. Ambil kulit popiah. Masukkan inti dan gulungkannya.
7. Pada hujungnya lekatkan dengan putih telur.
8. Goreng dalam minyak penuh dengan api sederhana panas.

Langkah Penyediaan