

Arahan : Sila padankan alatan membuat doh donat dengan fungsi yang betul.

	Digunakan untuk mengacau bahan-bahan secara manual tanpa menggunakan mixer.
	Meratakan dan membentuk adonan menjadi ketebalan yang diinginkan
	Menggoreng dengan suhu yang konsisten dan lebih cepat
	Memotong adunan menjadi bahagian yang lebih kecil dengan bentuk dan ukuran yang seragam
	Menyaring kotoran atau benda asing yang mungkin terdapat dalam tepung,
	Mencampur bahan-bahan donat hingga tercampur rata, sehingga menghasilkan tekstur adunan yang halus dan konsisten.
	Untuk memastikan setiap bahagian adunan memiliki berat yang sama
	Untuk memanggang makanan dalam jumlah banyak
	Membentuk donat dengan ukuran seragam
	Tempat mencampur bahan adunan dan tempat menguli adunan peringkat pertama.