

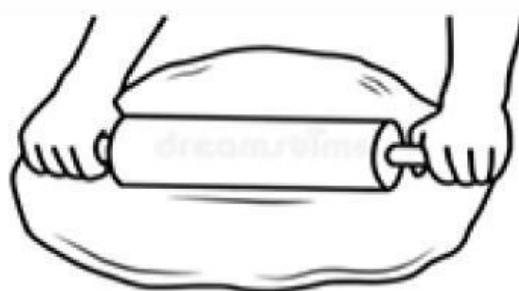
NAMA :

SILA RUJUK NOTA 3 (KAEDAH PENYEDIAAN DONUT) UNTUK LATIHAN 6 INI.

C03 : PENYEDIAAN DONAT

Arahan : Lengkapkan jawapan di bawah dengan betul.

udara	seragam	ketebalan
bawah	tekstur	meratakan



Mencanai (Rolling)

1. Canai doh dengan penorak dari _____ ke atas berulang kali dengan menggunakan kedua-dua tangan.
2. Canai doh ke arah yang lain sambil menekan perlahan-lahan pada doh untuk memastikan _____ keluar.
3. Tujuan mencanai doh donat adalah untuk _____ doh sehingga mencapai _____ yang sesuai sebelum ia dibentuk.
4. Proses ini membantu memastikan donat mempunyai bentuk yang _____, _____ yang baik, dan memudahkan pembentukan lubang di tengah donat.

Arahan : Lengkapkan jawapan di bawah dengan betul.

angin	penapaian	struktur
yis	mengembang	melipat



Melipat doh (Folding)

1. Apabila doh sudah _____, tekan doh dengan _____ doh tersebut.
2. Pembentukan _____/ gas boleh mengganggu pengembangan _____ dalam doh.
3. Bulatkan doh semula dan sambung _____.
4. Teknik ini penting untuk menciptakan _____ gluten yang kuat dalam doh roti, memberikan tekstur akhir yang sempurna.