

TAJUK : BAHAN – BAHAN *MISE EN PLACE* PUDING

ARAHAN: Baca nota dibawah kemudian jawab soalan

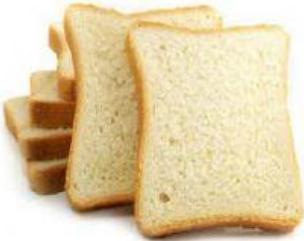
1. Pelaksanaan penyediaan puding yang lancar bergantung kepada persediaan bahan-bahan yang digunakan.
2. Bahan-bahan yang digunakan akan digabung untuk menghasilkan puding yang sesuai.
3. Sebagai contoh, dalam setiap resipi yang digunakan, senarai bahan akan disediakan sebagai panduan untuk penyediaan suatu jenis hidangan.
4. Dalam penyediaan pastri bagi puding, bahan yang biasa digunakan adalah daripada agar-agar atau jeli, susu, telur, tepung jagung atau tepung kastard.

Jadual 4.3.1 Bahan-bahan penyediaan puding serta kegunaannya

Bahan	Kegunaan
 Susu Segar	• Digunakan sebagai agen menggabungkan campuran adunan inti atau krim. • Menyumbang kepada rasa yang lebih lazat.
 Tepung Jagung	• Digunakan sebagai bahan pemekat. • Menyumbang kepada rasa yang lebih lazat.
 Gula kastor	• Digunakan untuk meningkatkan rasa dalam hidangan • Biasa digunakan dalam pembuatan pastri dan kuih kerana tekstur yang halus dan mudah larut daripada gula pasir yang biasa.

Bahan	Kegunaan
 Vanila	• Digunakan untuk meningkatkan aroma serta rasa vanila dalam puding. • Terdapat dalam bentuk cecair (esen) atau kering.
 Telur	• Digunakan untuk menambah rasa, melembutkan, memberi warna, kelembapan dan meningkatkan kandungan nutrisi dalam penyediaan pastri.
 Mentega	• Meningkatkan rasa lemak serta aroma yang lazat pada hidangan dan campuran bahan pastri.
 Tepung kastard	• Memberikan aroma yang wangi, memberikan warna kekuningan asli dan memekatkan hidangan.
 Daun pandan	• Berfungsi untuk memberikan bau atau aroma harum dalam masakan. • Sebagai pewarna hijau semula jadi

Bahan	Kegunaan
 Gula melaka	Berfungsi untuk memberi rasa manis, berbau harum dan menjadikan warna masakan keperang-perangan.
 Santan	- Berfungsi sebagai cecair / kuah. - Memberikan rasa yang berlemak dan bau kelapa yang harum.
 Tepung Gandum	- Digunakan untuk menggabungkan campuran adunan pastri. - Mengandungi gluten yang memberikan tekstur tegang dan kenyal dalam adunan doh pastri.
 Strawberi	- Digunakan sebagai bahan penambah rasa dan warna. - Boleh dimakan dan digunakan secara terus.
 Coklat	- Digunakan untuk memberikan rasa koko / coklat kepada campuran dan adunan pastri. - Menambah aroma kepada hidangan pastri.

Bahan	Kegunaan
 Nasi	• Merupakan salah satu bahan utama dalam puding nasi • Kaya dengan kanji dan berupaya memberikan tekstur pekat • Memberikan kesan lembut juga
 Kismis	• Memberi rasa manis dan sedikit masam • Memberikan tekstur kenyal
 Roti	• Bahan utama di dalam hidangan puding roti • Dihasilkan dari tepung berprotin tinggi

SOALAN

1. Apakah bahan yang boleh digunakan sebagai agen pemekat?

2. Berikan 2 bahan yang boleh memberikan warna asli kepada hidangan puding.

i. _____

ii. _____

3. Apakah buah-buahan yang boleh digunakan untuk menyediakan puding?

4. Berikan 2 bahan yang memberikan rasa lemak dan berkrim dalam hidangan pastri.

i. _____

ii. _____

5. Apakah kegunaan daun pandan dalam masakan puding?
