

Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Kuih Tempatan (Savouri)

Pulut Panggang



4 Porsi



45 minit



Kuih Tempatan

Bahan

120 g beras pulut (direndam selama 6 jam)
125 ml santan pekat
1 helai daun pandan
Sedikit garam
Daun pisang
(dipotong 10 cm x 16 cm dan layurkan)
Lidi untuk menyemat

Inti

20 g udang kering (dikisar halus)
50 g udang basah (dipotong dadu kecil)
1/4 biji kelapa parut

Bahan yang dikisar

2 ulas bawang merah
2 biji cili merah
1 ulas bawang putih
Sedikit serbuk kunyit
1 g jintan manis
1 g jintan putih
2 g garam
1 batang serai
30 ml minyak

Peralatan Penyediaan

- ✧ Sudu
- ✧ Kualiti
- ✧ Griller
- ✧ Loyang
- ✧ Pengukus
- ✧ Berus pastri

Peralatan Penyajian

- ✧ Pinggan hidangan

Langkah Kerja

Inti

1. Kisar rempah bersama-sama bawang, serai dan udang kering sehingga lumat.
2. Panaskan minyak, masukkan rempah yang dikisar dan goreng hingga garing. Masukkan kelapa parut.
3. Masukkan garam dan gula. Kemudian masak hingga hampir kering.



VARIASI

Bagi menghasilkan pulut urap, pulut yang telah dimasak, dibentuk bulat kemudian disalut dengan inti kelapa.



Langkah-langkah Membuat Kuih Pulut Panggang

1.



Gaul rata pulut bersama santan dan garam. Kukus sehingga masak.

2.



Letakkan satu camca besar pulut ke atas daun pisang dan ratakan.

3.



Letakkan satu camca teh inti ke atas pulut tadi.

4.



Lipatkan daun pisang ke tengah supaya pulut membalut inti.

5.



Gulung daun pisang supaya menjadi bulat memanjang.

6.



Semat kedua-dua hujung daun pisang dengan lidi.

7.



Potong daun pisang yang lebih.

8.



Sapukan bahagian luar pulut panggang dengan sedikit minyak. Panggang atau gril selama 10-15 minit.

9.

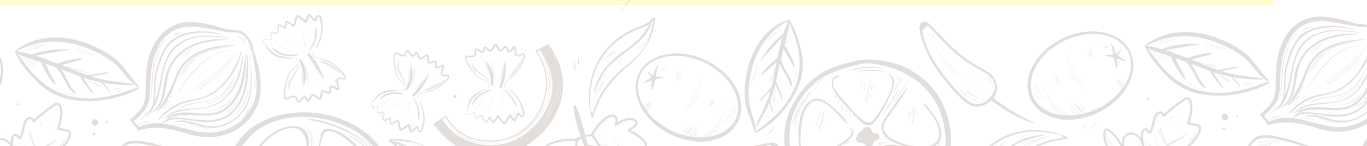


Hidang dalam pinggan menghidang yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompeten	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyediakan pulut dan inti untuk kuih pulut panggang mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah memasak pulut panggang yang betul.			
	3. Membungkus pulut panggang dengan cara yang betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompeten	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:



4.3.10 Mencipta resipi baharu untuk hidangan kuih tempatan

Standard Pembelajaran: Mencipta resipi baharu untuk hidangan kuih tempatan.

Contoh Resipi Baharu Hidangan Kuih Tempatan

Kuih Gegetas Labu Gula Melaka



4 Porsi



45 minit



Kuih Tempatan

Peralatan Penyajian

* Pinggah hidang

Bahan

100 g tepung pulut
80 g kelapa parut
80 g labu (rebus dan lecek)
3 g garam
Minyak untuk menggoreng

Bahan untuk saduran

100 g air
50 g gula pasir
100 g gula melaka

Peralatan Penyediaan

- * Kualiti
- * Sudip
- * Penapis
- * Mangkuk adunan
- * Kertas penyerap minyak (*kitchen paper*)

Langkah Kerja

1. Sukat dan timbang semua bahan.
2. Masukkan tepung pulut, labu dan kelapa ke dalam mangkuk.
3. Masukkan garam dan gaul sehingga menjadi doh yang lembut.
4. Bentukkan doh kepada bentuk selinder.
5. Potong doh kepada 8 potongan yang kecil.
6. Bentukkan doh bujur dan leper.
7. Panaskan minyak. Goreng hingga berwarnakuningkeemasan. Angkat dan tuskan.
8. Masakkan bahan saduran hingga gula larut dan berbuih, masukkan gegetas dan gaul hingga gula berhablur. Tutup api apabila gula mula melekat pada gegetas.



Reka Cipta Resipi Berasaskan Kuih Tempatan

Langkah 1 Menamakan resipi

Langkah 2 Penyediaan bahan kering, bahan basah dan peralatan

Bahan Kering	Bahan Basah	Kuantiti	Peralatan

Langkah 3 Langkah penyediaan masakan

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Langkah 4 Menghias dan menghidang

Langkah 5 Penilaian

Aspek	Penilaian




TUGASAN 4.3

Jawab soalan yang berikut.

1. Namakan **tiga** jenis kuih tempatan manis dan **tiga** jenis kuih tempatan savouri.

Kuih tempatan manis	Kuih tempatan savouri
a.	a.
b.	b.
c.	c.

2. Senaraikan **lima** bahan tempatan yang digunakan dalam penyediaan kuih tempatan.

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____
- e. _____

3. Kuih-muih tempatan kurang popular dalam kalangan generasi muda. Reka sejenis kuih tempatan yang boleh dimakan segera, enak dan digemari oleh semua golongan.

- a. Nama resipi: _____
- b. Penyediaan bahan dan peralatan

Bahan kering dan bahan basah	Kuantiti	Peralatan

4.4

Hidangan Pastrri

4.4.1 Jenis-jenis Pastrri

Standard Pembelajaran: Mengenal jenis pastrri.

Pastrri ialah doh yang dihasilkan daripada tepung, lemak, dan cecair. Sukatan dan kaedah mencampurkan lemak ke dalam tepung akan menentukan jenis pastrri yang dihasilkan. Terdapat empat jenis pastrri, iaitu pastrri rapuh, pastrri *choux*, pastrri lapis, dan pastrri *danish*.

Pastrri Rapuh

Pastrri rapuh dibuat dengan cara menggaul ramas lemak ke dalam tepung. Cecair pula dimasukkan ke dalam adunan bagi mendapatkan doh yang lembut. Doh yang telah dibentuk boleh dimasukkan inti sama ada manis atau savouri.



Pastrri Choux

Pastrri *choux* ialah pastrri yang dimasak sebelum dibakar. Pastrri *choux* dikenali dalam bahasa Perancis sebagai *Pate a choux* yang bermaksud adunan kubis kerana bentuknya seperti kubis. Pastrri ini lembut, gebu dan ringan. Bahagian dalamnya berlompong atau berongga dan boleh diisi inti manis atau savouri.



Pastrri Lapis

Pastrri ini dikenali oleh orang Perancis sebagai *pate feuilletée*. Pastrri ini berlapis, berkelopak, rangup, dan ringan. Pastrri ini enak dimakan semasa masih panas dan boleh digunakan dalam menyediakan hidangan pastrri manis dan savouri.



Pastrri Danish

Pastrri *danish* terdiri daripada lapisan doh beryis dan lemak. Cara pembuatannya sama seperti pastrri lapis tetapi menggunakan doh beryis. Pastrri *danish* seakan sama dengan roti manis dan biasanya berinti manis.



4.4.2 Fungsi Bahan Asas dalam Penyediaan Pastrri

Standard Pembelajaran: Menjelaskan fungsi bahan asas dalam penyediaan pastrri.

Sebelum membuat hidangan pastrri, anda perlu mengetahui bahan asas dalam penyediaan pastrri. Antara bahan asas dalam penyediaan pastrri ialah tepung gandum, lemak, cecair, telur, dan gula. Yang berikut merupakan bahas asas dan fungsinya dalam penyediaan pastrri:

Bahan	Fungsi
<p>Tepung Gandum</p> <p>Tepung gandum serbaguna dan tepung berprotein rendah sesuai untuk pembuatan pastrri rapuh. Tepung serbaguna dan tepung berprotein tinggi sesuai digunakan dalam pembuatan pastrri <i>choux</i>. Manakala tepung berprotein tinggi juga digunakan dalam pembuatan pastrri lapis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Sebagai bahan asas. ✧ Memberi struktur dan kekuatan kepada pastrri.
<p>Lemak</p> <p>Lemak yang digunakan untuk membuat pastrri rapuh dan pastrri <i>choux</i> ialah marjerin, mentega dan lelemak (<i>shortening</i>). Marjerin pastrri dan <i>croissant butter</i> pula digunakan dalam pembuatan pastrri lapis dan pastrri <i>danish</i>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Melembutkan produk dan menghaluskan tekstur. ✧ Memberi kelembapan dan rasa lemak kepada pastrri. ✧ Meningkatkan masa penyimpanan.
<p>Cecair</p> <p>Cecair yang biasa digunakan untuk membuat pastrri ialah air dan susu. Gunakan air yang sejuk sama ada air yang disejukkan di dalam peti sejuk atau air yang dicampurkan dengan ais. Susu yang digunakan ialah susu segar atau susu UHT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Menyatukan adunan. ✧ Air akan menjadi wap dan seterusnya menjadi agen penaik, terutama dalam penyediaan pastrri <i>choux</i> dan pastrri lapis. ✧ Menambah nilai nutrien jika susu digunakan.
<p>Telur</p> <p>Telur yang sesuai digunakan ialah telur ayam. Telur perlu berada dalam suhu bilik sebelum digunakan. Pastikan telur yang digunakan bersaiz sederhana dengan anggaran berat 50 g sebiji.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Melembutkan adunan. ✧ Mengilatkan permukaan pastrri jika disapukan sebelum dibakar. ✧ Memberikan warna kuning kepada adunan pastrri. ✧ Menambahkan nilai nutrien.
<p>Gula</p> <p>Gula yang digunakan untuk membuat pastrri ialah gula kastor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Memberi rasa manis. ✧ Menghasilkan tekstur yang lembut dan halus. ✧ Menghasilkan warna perang.

4.4.3 Perancangan Menu Hidangan Pastrri

Standard Pembelajaran: Merancang menu hidangan pastri.

Perancangan menu bertujuan untuk menentukan kerja penyediaan makanan dapat dilaksanakan dengan teratur dan rapi. Perancangan menu yang baik dan sistematik dapat membantu murid merancang kerja mengikut masa dan anggaran perbelanjaan serta mengelakkan pembaziran.

Pastrri sangat sesuai dihidangkan sebagai hidangan snek yang dihidangkan ketika minum pagi atau minum petang. Pastrri yang berinti manis juga sering dihidangkan sebagai hidangan desert. Rajah 4.4 menunjukkan perancangan menu hidangan pastri mengikut jenis.

Pastrri Rapuh

Hidangan savouri:

- ✿ Karipap
- ✿ Sardin Gulung
- ✿ Pai Ayam

Hidangan manis:

- ✿ Pai Epal
- ✿ Tart Buah-buahan
- ✿ Tart Telur

Pastrri Choux

Hidangan savouri:

- ✿ Paf Tuna

Hidangan manis:

- ✿ Cream Puff
- ✿ Eclair

Pastrri Lapis

Hidangan savouri:

- ✿ Vol-au-vent

Hidangan manis:

- ✿ Palmiers

Pastrri Danish

Hidangan savouri:

- ✿ Tuna Croissant

Hidangan manis:

- ✿ Cream Puff
- ✿ Fruits Danish

Rajah 4.4 Perancangan menu mengikut jenis pastri

4.4.5 - 4.4.8 Resipi Standard Hidangan Pastrri

Standard Pembelajaran: Melaksanakan *mise en place* bagi hidangan pastrri. Menghasilkan hidangan pastrri mengikut resipi standard.

- i. Pastrri rapuh
- ii. Pastrri *choux*
- iii. Pastrri lapis
- iv. Pastrri *danish*

Menilai hasil pastrri mengikut kriteria penilaian.
Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan pastrri berpandukan penilaian.

Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Pastrri (Pastrri Rapuh)

Chicken Quiche



4 Porsi



1 jam



Sajian Pastrri

Peralatan Penyajian

- ✦ Pinggan hidangan

Bahan

200 g tepung gandum
100 g majerin
80 ml air sejuk
3 g garam

Inti

150 g daging ayam (dicincang)
2 biji telur
150 ml susu UHT
100 g keju cheddar (diparut)
50 g sayuran campuran (*mixed vegetables*)
5 g marjerin
1 tangkai daun saderi (dipotong halus)

Peralatan Penyediaan

- ✦ Penorak
- ✦ Berus pastrri
- ✦ Papan canai
- ✦ Acuan *quiche*
- ✦ Spatula logam
- ✦ Mangkuk adunan

Langkah Kerja

inti

1. Panaskan marjerin, kemudian masukkan isi ayam dan goreng sehingga masak.
2. Masukkan sayuran campuran dan daun saderi.
3. Toskan minyak dan angkat.
4. Sejukkan inti.



Langkah-langkah Membuat *Chicken Quiche*

1.



Sediakan bahan-bahan mengikut sukatan resipi.

2.



Ayak tepung bersama garam.

3.



Campurkan lemak ke dalam tepung dan gaul ramas sehingga rata.

4.



Masukkan cecair dan gaul sehingga menjadi doh. Rehatkan doh.

5.



Canai doh pastri setebal 3 mm.

6.



Letakkan pastri di dalam acuan *quiche*.

7.



Tekan mengikut bentuk acuan *quiche*.

8.



Potong lebihan pastri mengikut bentuk acuan.

9.



Pukul telur bersama sebahagian keju dan susu.

10.



Letakkan inti di atas *quiche* dan tuangkan bancuhan susu dan telur.

11.



Taburkan lebihan keju dan Bakar pada suhu 180°C.

12.



Hidang dan peragakan dalam bekas yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyediakan doh pastri rapuh dan inti mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia doh pastri rapuh yang betul.			
	3. Membentuk <i>quiche</i> dengan betul.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompetensi	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Pastrri (Pastrri Choux)

Paf Berkrim



4 Porsi



10 minit



Sajian Pastrri

Peralatan Penyajian

- ✦ Pinggan hidang

Bahan

Doh

- 150 ml air
- 3 g garam
- 60 g mentega
- 90 g tepung roti/serba guna
- 3 g gula
- 2 biji telur

Krim mentega

- 200 g mentega
- 70 g gula kastor
- 2 biji putih telur
- 2 g vanila

Cara menyediakan krim mentega

1. Putar mentega hingga lembut.
2. Putar putih telur bersama gula hingga menjadi *meringue*.
3. Masukkan mentega sedikit demi sedikit ke dalam *meringue* sambil memutarnya sehingga sebat dan licin.
4. Masukkan vanila dan pukul rata.

Peralatan Penyediaan

- ✦ Nozel
- ✦ Periuk
- ✦ Beg aising
- ✦ Pengadun
- ✦ Berus pastrri
- ✦ Senduk kayu
- ✦ Jag penyukat
- ✦ Camca penyukat
- ✦ Mangkuk adunan
- ✦ Dulang pembakar



KOD QR

Contoh resipi
hidangan pastrri
choux



Langkah-langkah Membuat Paf Berkrim

1.



Sediakan bahan-bahan mengikut sukatan resipi.

2.



Didihkan air di dalam periuk bersama-sama gula, garam dan mentega.

3.



Perlahankan api dan masukkan tepung sekali gus.

4.



Kacau sehingga tepung tidak melekat di tepi periuk.

5.



Angkat dan alihkan adunan ke dalam mangkuk adunan. Sejukkan.

6.



Masukkan telur sedikit demi sedikit sambil memutar adunan sehingga sehati.

7.



Masukkan adunan ke dalam corong paipkan.

8.



Paipkan di atas dulang pembakar.

9.



Bakar pada suhu 20°C selama 10 minit hingga warna keperangan.

10.



Sejukkan dan buat lubang pada bahagian bawah pastri.

11.



Paipkan inti krim ke dalam pastri.

12.



Ayakkan gula aising ke atas paf. Hidang dan peragikan dalam pinggan yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyedia adunan pastri <i>choux</i> mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia adunan pastri <i>choux</i> yang betul.			
	3. Membentuk paf dengan betul.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
	6. Memasukkan inti dengan betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompetensi	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Pastrri (Pastrri Lapis)

Paf Sardin



4 Porsi



90 minit



Sajian Pastrri

Bahan

200 g tepung gluten tinggi
 150 g marjerin pastrri
 50 g marjerin
 125 ml air ais
 5 ml jus limau
 2 g garam
 1 biji telur

Inti

2 ekor ikan sardin (lecek)
 1/2 biji bawang besar (dicincang)
 1 biji cili merah (dicincang)
 5 ml jus limau
 2 g garam
 3 g lada sulah

**KOD QR**

Contoh resipi
 hidangan pastrri lapis

**Peralatan Penyediaan**

- * Torak
- * Pengayak
- * Jag penyukat
- * Spatula logam
- * Papan pencanai
- * Camca penyukat
- * Mangkuk adunan

Peralatan Penyajian

- * Pinggan hidang

**VARIASI**

1. Paf boleh dibuat bentuk separa bulat dengan cara menerap pastrri menggunakan *pastry cutter* berbentuk bulat.
2. Paf juga boleh dimasukkan inti ayam, daging, sosej atau kentang.



Langkah-langkah Membuat Paf Berkrim

1.



Sediakan bahan-bahan mengikut sukatan resipi.

2.



Gaul ramas marjerin dengan tepung sehingga rata. Masukkan cecair dan gaul menjadi doh.

3.



Canai doh berbentuk empat segi panjang.

4.



Letakkan marjerin pastri di atas 2/3 bahagian doh.

5.



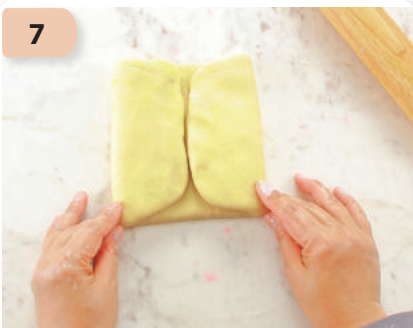
Lipat 1/3 bahagian yang tiada marjerin ke bahagian tengah.

6.



Canai semula doh menjadi empat segi panjang.

7.



Lipat dengan teknik lipatan buku (*book turn*).

8.



Lipat lagi dan canai. Ulang proses tiga kali lagi.

9.



Potong dengan pemotong pastri.

10.



Letakkan inti sardin di atas pastri. Basahkan bahagian tepi pastri.

11.



Lipat dua, gliskan kuning telur dan kelarkan permukaan pastri. Bakar pada suhu 200°C sehingga perang keemasan.

12.



Hidang dan peragikan dalam pinggan yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompeten	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyedia adunan pastri lapis mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia adunan pastri lapis yang betul.			
	3. Memasukkan inti dan membentuk paf sardin dengan betul.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompeten	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

Contoh 4: Resipi Standard Hidangan Pastrri (Pastrri Danish)

Croissant



4 Porsi



45 minit



Sajian Pastrri

Bahan

- 250 g tepung gluten tinggi
- 140 g marjerin pastrri
- 25 g mentega cair
- 125 ml susu UHT sejuk
- 8 g yis segera
- 20 g gula kastor
- 2 g garam

Peralatan Penyediaan

- ✦ Penorak
- ✦ Pengayak
- ✦ Jag penyukat
- ✦ Spatula logam
- ✦ Papan pencanai
- ✦ Mangkuk adunan
- ✦ Camca penyukat

Peralatan Penyajian

- ✦ Bakul
- ✦ Pinggan hidang



VARIASI

Croissant boleh juga dibuat berinti. Antara inti yang sesuai digunakan adalah:

- Coklat
- Keju



KOD QR

Contoh resipi hidangan pastrri danish



Langkah-langkah Membuat Croissant



1. Sediakan bahan-bahan mengikut sukatan resipi.



2. Campurkan semua bahan kecuali pastri majerin, uli hingga menjadi doh.



3. Canai doh berbentuk empat segi panjang.



4. Letakkan marjerin pastri di tengah doh dan lipat.



5. Lipat doh dan canai doh memanjang.



6. Lipat dengan teknik lipatan buku (*book turn*) dan rehatkan doh di dalam *freezer* selama 30 minit.



7. Canai dan lipat lagi. Ulang proses tiga kali lagi. Kemudian canai doh setebal 3 mm.



8. Ukur dan potong doh berbentuk segitiga.



9. Tarik doh memanjang.



10. Gulungkan doh menjadi bentuk *croissant*.



11. Gliskan kuning telur dan Bakar pada suhu 200°C sehingga perang keemasan.



12. Hidang dan peragikan dalam bekas yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyediakan adunan pastri <i>danish</i> mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia adunan pastri <i>danish</i> yang betul.			
	3. Membentuk <i>croissant</i> dengan betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompetensi	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

4.4.9 Mencipta Resipi Baharu untuk Hidangan Pastrri

Standard Pembelajaran: Mencipta resipi baharu untuk hidangan pastri.

Contoh Resipi Baharu Hidangan Pastrri

Beignets Bersos Oren



4 Porsi



45 minit



Sajian Pastrri

Peralatan Penyajian

* Piringan hidangan

Bahan

150 ml air
3 g garam
60 g mentega
90 g tepung gandum
10 g gula
2 biji telur

Sos oren

80 g gula
100 ml jus oren
10 g tepung jagung
5 g oren zest

Peralatan Penyediaan

* Kualiti
* Sudip
* Periuk
* Senduk
* Penapis
* Mangkuk adunan
* Kertas penyerap minyak (*kitchen paper*)

Langkah Kerja

1. Sukat dan timbang semua bahan.
2. Didihkan air di dalam periuk bersama-sama gula, garam, dan mentega.
3. Alihkan periuk dari api dan masukkan tepung sekali gus dan kacau rata.
4. Kemudian, letakkan semula di atas api. Kacau sehingga tepung tidak melekat di tepi periuk.
5. Angkat dan alihkan adunan ke dalam mangkuk adunan. Sejukkan.
6. Masukkan telur sedikit demi sedikit sambil memutar adunan sehingga sebati dan licin.
7. Masukkan adunan ke dalam corong aising yang menggunakan nozel bentuk bintang yang sederhana saiznya.
8. Panaskan minyak, paipkan adunan ke dalam minyak yang panas. Goreng dengan api sederhana hingga warna perang keemasan. Toskan minyak.
9. Apabila telah sejuk, ayakkan gula aising di atasnya dan hidang bersama sos.

Cara membuat sos oren

1. Campurkan semua bahan dan didihkan sehingga pekat.



Reka Cipta Resipi Berasaskan Hidangan Pastrri

Langkah 1 Menamakan resipi

Langkah 2 Penyediaan bahan kering, bahan basah dan peralatan

Bahan Kering	Bahan Basah	Kuantiti	Peralatan

Langkah 3 Langkah penyediaan masakan

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Langkah 4 Menghias dan menghidang

Langkah 5 Penilaian

Aspek	Penilaian




TUGASAN 4.4

Jawab soalan yang berikut.

1. Senaraikan **empat** bahan utama untuk membuat pastri *choux*.

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____

2. Lengkapkan jadual di bawah dengan jawapan yang betul.

	Pastri	Contoh masakan
a.	Pastri rapuh	a. b.
b.	Pastri <i>choux</i>	a. b.
c.	Pastri lapis	a. b.
d.	Pastri <i>danish</i>	a. b.

3. Berikan **dua** bahan asas dalam membuat pastri *danish*.

- a. _____
- b. _____

4. Namakan kaedah mencampur lemak dan tepung dalam membuat pastri rapuh.

5. Nyatakan beza adunan pastri lapis dan pastri *danish*.

4.5

Hidangan Roti

Roti ialah adunan daripada tepung gandum, yis, garam, dan air serta bahan tambahan lain seperti gula, lemak, dan cecair seperti susu, dan telur. Kini, terdapat pelbagai jenis roti dengan aneka jenis resipi.

4.5.1 Jenis-jenis Roti

Standard Pembelajaran: Menerangkan jenis roti.

Roti diklasifikasikan mengikut jenis dan kumpulan. Kandungan lemak, penggunaan yis, penggunaan bahan tambahan, dan kaedah penyediaan doh akan menentukan kumpulan klasifikasi roti yang digunakan dalam sesuatu resipi. Setiap klasifikasi dapat menghasilkan pelbagai jenis roti dan masakan beryis. Berikut merupakan jenis klasifikasi roti:



i. Sweet Bun

Sweet bun atau roti manis ialah roti yang mempunyai rasa yang manis. Bertekstur lembut sama ada dengan inti atau tanpa inti. Roti manis termasuk dalam kategori *rich dough* (adunan dengan kadar gula dan lemak yang tinggi melebihi 10%).



ii. Whole Wheat Bread

Whole wheat bread atau roti tepung gandum lengkap adalah roti diperbuat daripada biji gandum yang dikisar, atau dari campuran bijirin lain seperti oat, barli, dan biji bunga matahari. Roti jenis ini berwarna sedikit perang dan bertekstur kasar.



iii. Flat Bread

Flatbread atau roti pipih adalah roti yang terdiri daripada campuran tepung gandum atau tepung gandum protein tinggi dan air, tanpa atau dengan tambahan sedikit yis, garam, dan minyak.



iv. Specialty bread

Keistimewaan *specialty bread* terletak pada bahan yang digunakan. Roti ini juga kerap dibuat secara tradisional iaitu diuli dengan tangan. Pemilihan bahan yang berkualiti amat diutamakan dalam pembuatan roti ini.

4.5.2 Fungsi Bahan Asas untuk Membuat Roti

Standard Pembelajaran: Menjelaskan fungsi bahan-bahan asas untuk membuat roti.

2. Yis

Yis yang biasa digunakan dalam penghasilan roti ialah yis kering atau yis segera dan yis segar. Setiap jenis yis mempunyai kaedah penyediaan yang berbeza. Yis segera lebih popular digunakan dalam menghasilkan roti kerana yis mudah didapati dan digunakan.

1. Tepung gandum

Tepung gandum yang biasa digunakan dalam penghasilan roti ialah tepung berprotein tinggi, tepung berprotein sederhana dan tepung berprotein rendah. Fungsi setiap jenis tepung bergantung kepada resipi dan jenis roti yang dihasilkan.

3. Cecair

Cecair digunakan sebagai bahan penggabung untuk menghasilkan doh atau bater. Cecair yang biasa digunakan ialah air, susu, dan telur. Susu dan telur dapat menambah kandungan nutrien dalam roti.



4. Perasa makanan

Garam dan gula digunakan sebagai penambah perasa dalam penghasilan roti. Gula juga berfungsi sebagai makanan kepada yis bagi memastikan yis dapat berkembang dengan baik manakala garam pula sebagai kawalan proses fermentasi berlebihan dalam doh dan bater.

5. Lemak

Lemak berfungsi sebagai bahan yang dapat menambahkan kelembutan pada hasil roti. Lemak yang biasa digunakan adalah mentega dan juga *shortening* atau lemak sayur-sayuran. Lemak juga dapat membantu untuk memerangkap udara bagi memastikan doh atau bater berkembang dengan baik.

Standard Pembelajaran: Mengenal pasti jenis doh dan proses asas penyediaan doh roti.

1. Jenis-jenis doh roti

a. *Lean dough*

Doh jenis ini sesuai untuk roti yang mempunyai permukaan keras dan garing apabila dibakar seperti roti Perancis dan roti Itali. Roti jenis ini juga mempunyai kandungan bijirin yang tinggi.

c. *Rich dough*

Doh dicampurkan dengan susu dan telur bagi menambah keenakan roti yang dihasilkan. Digunakan dalam menghasilkan *dinner rolls* dan ban berinti.

b. *Straight dough method*

Doh ini menggunakan kaedah mencampur semua bahan pada satu masa. Doh ini sesuai digunakan bagi menghasilkan pelbagai jenis roti.

d. *Sponge and dough method*

Doh ini disediakan dua bahagian iaitu bahagian pertama adalah campuran tepung, air dan yis. Bahagian kedua pula ialah campuran doh seperti biasa. Doh diadun berasingan dan kemudian digabungkan. Doh jenis ini menghasilkan roti yang bertekstur lembut.

2. Proses Penyediaan Doh Roti

1. Mengadun doh

Semua bahan kering diadun dengan bahan basah atau cecair dalam mangkuk adunan. Doh diuli sehingga sehati dan kenyal.

2. Menguli kali pertama

Uli doh untuk melembut doh dan meningkatkan tindak balas yis.

3. Penapaian doh

Bulatkan doh dan tutup dengan plastik atau kain maslin. Doh juga boleh direhatkan di dalam *prover* suhu minimum 27°C. Doh perlu dikembangkan sehingga dua kali ganda sebelum dibentuk.

4. *Punching / menumbuk*

Doh dilipat dan dibulatkan semula bagi mengecilkan ruang udara bagi menghasilkan tekstur roti yang lebih halus.

5. *Dividing / membahagi*

Doh dibahagikan kepada saiz yang dikehendaki.

6. Membulat dan merehatkan doh

Bulatkan doh dan rehatkan selama 10 minit bagi merehatkan gluten yang tegang.

7. Membentuk

Bentukkan doh mengikut jenis roti yang ingin dihasilkan sebelum disusun di atas dulang pembakar.

8. *Proving / mengembangkan doh*

Kembangkan doh sekali lagi sehingga dua kali ganda bentuk asal.

9. Membakar

Glis doh dan bakar dalam ketuhar dengan suhu yang sesuai mengikut jenis roti.

4.5.4 Merancang Menu Hidangan Roti

Standard Pembelajaran: Merancang menu hidangan roti.

Roti biasanya menjadi pilihan untuk hidangan sarapan kerana kandungan nutriennya yang kaya dengan karbohidrat, yang menjadi sumber tenaga untuk melakukan aktiviti harian. Roti boleh dihidangkan bersama hidangan pembuka selera, sup, hidangan utama, dan hidangan desert.

Langkah Merancang Menu Hidangan Roti

1. Merancang menu hidangan roti.
2. Memilih resipi hidangan roti.
3. Menyenaikan alatan dan bahan bagi menyediakan hidangan roti.
4. Membuat pengiraan kos hidangan roti dan masakan *beryls*.
5. Menyedia, memasak, menghias, dan menghidang roti mengikut resipi.

Merancang Menu Roti Mengikut Jenis

	Jenis roti	Nama roti
1.	<i>Sweet Bun</i>	<ul style="list-style-type: none"> * Bun Keju * Bun Kismis * Bun Mexican * Bun Kacang Merah
2.	<i>Whole Wheat Bread</i>	<ul style="list-style-type: none"> * Roti <i>Wheat Meal</i> * Roti <i>Oatmeal</i> * Roti Barli
3.	<i>Flat Bread</i>	<ul style="list-style-type: none"> * Pizza * Roti Pita * Roti <i>Tortilla</i>
4.	<i>Specialty bread</i>	<ul style="list-style-type: none"> * Roti Pintal * <i>Baguette</i> * <i>Honey Wheat Bread</i>

Mise en place bagi penyediaan roti perlu mengambil kira perkara-perkara yang berikut:

1. Kenal pasti resipi dan bahan yang diperlukan.
2. Sediakan bahan-bahan utama bagi penyediaan roti.
3. Timbang dan sukut bahan dengan tepat.
4. Sediakan inti lebih awal mengikut keperluan resipi.
5. Sediakan yis yang telah difermentasi mengikut keperluan resipi.
6. Rendam bahan makanan sekiranya perlu.
7. Susun bahan-bahan dalam bekas yang sesuai.
8. Sediakan mangkuk adunan bagi tujuan pengembangan.



4.5.5 - 4.5.9 Resipi Standard Hidangan Roti

Standard Pembelajaran: Menentukan resipi standard bagi hidangan roti.
Melaksanakan *mise en place* bagi penyediaan roti.
Menghasilkan hidangan roti mengikut resipi standard.
i. Sweet bun iii. Flat bread
ii. Wholemeal bread iv. Specialty bread
Menilai hasil roti mengikut kriteria penilaian.
Mencadangkan nilai tambah untuk hidangan roti berpandukan penilaian.

Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Roti (Sweet Bun)

Ban Kacang Merah



4 Porsi



2 jam



Sajian Roti

Bahan

Doh

- 250 g tepung roti
- 45 g gula
- 3 g garam
- 35 g lelemak
- 3 g yis
- 5 g susu tepung
- 25 g telur
- 125 g air sejuk
- 10 g bijan

Inti

- 200 g inti kacang merah

Peralatan Penyediaan

- * Prover
- * Loaf tin
- * Ketuhar
- * Pengayak
- * Pengadun
- * Penimbang
- * Table scraper
- * Mangkuk adunan

Peralatan Penyajian

- * Bakul
- * Pinggan hidang



VARIASI

1. Ban Keju (gunakan keju *cheddar* parut bersama gula kastor sebagai inti)
2. Ban kelapa (Gunakan inti kelapa)
3. Ban coklat (gunakan coklat masakan sebagai inti)



KOD QR

Cara membuat inti kacang merah



Langkah-langkah Membuat Ban Kacang Merah



1. Masukkan tepung roti, gula, yis susu tepung, dan garam di dalam mangkuk. Masukkan telur, uli hingga sebatu kemudian masukkan air sejuk sedikit demi sedikit dan uli hingga doh rata.



2. Masukkan lelemak dan uli lagi. Proses menguli boleh menggunakan tangan atau mesin pengadun.



3. Rehatkan doh dan biarkan proses penapaian berlaku hingga doh menjadi dua kali ganda.



4. Tumbuk doh dan bahagikan doh kepada 50 g setiap satu, bulatkan dan rehatkan doh.



5. Leperkan doh dan masukkan inti. Bulatkan semula.



6. Leperkan sedikit ban dan kelar dengan gunting.



7. Gliskan permukaan roti dengan kuning telur.



8. Tabur dengan bijan dan bakar pada suhu 190°C selama 20 minit.



9. Angkat, sejukkan dan hidang dalam bekas yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyedia doh roti mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah penyediaan doh roti.			
	3. Memasukkan inti dan membentuk bun kacang merah mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompetensi	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Roti (*Wholemeal Bread*)

Roti *Wholemeal*



4 Porsi



2 jam 20 minit



Sajian Roti

Bahan

Doh

- 175 g tepung roti
- 75 g tepung *whole meal*
- 12.5 g gula merah
- 5 g garam
- 35 g *shortening*
- 3 g yis
- 15 g susu tepung
- 25 g telur
- 142.5 g air sejuk

Peralatan Penyediaan

- * Prover
- * Loaf tin
- * Ketuhar
- * Pengayak
- * Pengadun
- * Penimbang
- * Table scraper
- * Mangkuk adunan

Peralatan Penyajian

- * Bakul
- * Pinggan hidang



KOD QR

Cara membuat roti



Langkah-langkah Membuat Roti *Wholemeal*



1. Adun ramuan hingga menjadi doh yang kenyal.



2. Bulatkan doh.



3. Rehatkan doh dan biarkan proses penapaian berlaku hingga doh menjadi dua kali ganda.



4. Tumbuk doh dan bulatkan semula.



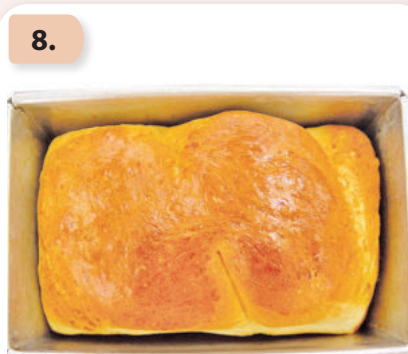
5. Bentukkan doh kepada bentuk yang dikehendaki.



6. Masukkan dalam *loaf* tin. Kembangkan doh (*proving*) hingga doh kembang dua kali ganda saiznya.



7. Apabila telah naik dua kali ganda, gliskan doh dengan *egg wash* dan bakar pada suhu 180°C .



8. Sejukkan roti yang telah masak sebelum menghidang atau membungkus.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyedia doh roti mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia doh roti dengan betul.			
	3. Membentuk doh mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompetensi	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh:

Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Roti (Flat Bread)

Pizza Margherita



4 Porsi



2 jam



Sajian Roti

Bahan

Doh

- 150 g tepung roti
- 10 g gula
- 2 g garam
- 15 g margerin
- 5 g yis
- 5 g susu tepung
- 80 g air sejuk

Peralatan Penyediaan

- * Prover
- * Loaf tin
- * Ketuhar
- * Pengayak
- * Pengadun
- * Penimbang
- * Table scraper
- * Mangkuk adunan

Peralatan Penyajian

- * Bakul
- * Pinggan hidang



KOD QR

Cara membuat
doh piza



Langkah-langkah Membuat *Pizza Margherita*

1.



Masukkan tepung roti, gula, yis, susu tepung, dan garam di dalam mangkuk. Masukkan telur, uli hingga sehati kemudian masukkan air sejuk sedikit demi sedikit dan uli hingga doh rata.

2.



Masukkan lelembak dan uli lagi.

3.



Rehatkan doh dan biarkan proses penapaian berlaku hingga doh menjadi dua kali ganda.

4.



Tumbuk doh dan bahagikan doh kepada empat bahagian, bulat dan leperkan doh. Biarkan doh mengembang.

5.



Sapukan sos piza.

6.



Taburkan *cheese*.

7.



Susunkan hirisan tomato.

8.



Taburkan *cheese* dan oregano dan bakar pada suhu 190°C selama 20 minit.

9.



Angkat dan hidang dalam bekas yang sesuai.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyedia doh piza mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia doh piza dengan betul.			
	3. Membentuk dan meletakkan inti piza mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Menghidang dalam bekas yang sesuai.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			

Cadangan Penambahbaikan

--	--	--

Keputusan Penilaian	Kompeten	Belum Kompetensi	
Nama Guru		Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh		Tandatangan:	Tarikh:



Contoh 4: Resipi Standard Hidangan Roti (*Specialty Bread*)Roti *Oatmeal*

4 Porsi



2 jam



Sajian Roti

Bahan**Doh**

500 g tepung roti
 25 g gula
 10 g garam
 30 g lemak
 5 g yis
 10 g susu tepung
 285 g air sejuk
 160 g oat

Peralatan Penyediaan

- * Prover
- * Loaf tin
- * Ketuhar
- * Pengayak
- * Penimbang
- * Table scraper
- * Mangkuk adunan

Peralatan Penyajian

- * Bakul
- * Pinggan hidang

**VARIASI**

Oatmeal boleh digantikan dengan bijirin-bijirin lain seperti jagung, rye, millet dan flat seed.

**KOD QR**

Cara membuat
roti oatmeal



Langkah-langkah Membuat Roti Oat

1.



Adun ramuan hingga menjadi doh yang kenyal.

2.



Rehatkan doh dan biarkan proses penapaian berlaku hingga doh menjadi dua kali ganda.

3.



Tumbuk doh dan sambung semula penapaian.

4.



Bentukkan doh kepada bentuk yang dikehendaki.

5.



Masukkan dalam loaf tin. Kembangkan doh hingga doh kembang dua kali ganda.

6.



Apabila telah naik dua kali ganda, gliskan doh dengan *egg wash*, taburkan oat dan bakar pada suhu 200°C selama 20-30 minit.

Borang Penilaian Kompetensi

Nama murid : _____
 No. Kad Pengenalan : _____
 Tingkatan : _____
 Tarikh : _____
 Modul : _____
 Tugas : _____

Kriteria	Pencapaian Kompetensi	Penilaian		Catatan
		Kompeten	Belum Kompetensi	
Mise en place	1. Memilih alatan mengikut resipi.			
	2. Memilih dan menyediakan bahan dengan kuantiti yang betul.			
Proses	1. Menyedia doh roti mengikut resipi.			
	2. Mematuhi peraturan dan kaedah menyedia doh roti.			
	3. Membentuk doh mengikut resipi.			
	4. Membakar pada suhu dan masa yang betul.			
	5. Mengangkat dan menyejukkan dengan cara yang betul.			
Hasil	1. Hasil / warna.			
	2. Rasa.			
	3. Tekstur / konsistensi.			
	4. Porsi.			
	5. Hiasan.			
Keselamatan dan Sanitasi	1. Mengamalkan langkah keselamatan.			
	2. Mengamalkan kebersihan diri.			
	3. Mengamalkan kebersihan tempat kerja dengan baik.			
Cadangan Penambahbaikan				
Keputusan Penilaian	Kompeten		Belum Kompetensi	
Nama Guru			Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh			Tandatangan:	Tarikh: