



Modul

7

HIDANGAN LENGKAP DAN SEIMBANG

Standard Kandungan:

Dalam modul ini, anda belajar tentang:
7.1 Hidangan Harian Sajian Timur dan
Sajian Barat
7.2 Hidangan Keraian Sajian Timur



KATA KUNCI

- Hidangan Keraian
- Pengiraan Kos
- Hidangan Harian
- Sajian Timur
- Sajian Barat
- Penilaian Hidangan

Tahukah Anda?

Makanan Barat merupakan istilah am yang merujuk kepada makanan Eropah atau makanan negara Barat. Istilah Barat digunakan oleh masyarakat Asia Timur untuk membezakannya dengan makanan Asia. Kebiasaannya, makanan Asia berasaskan beras manakala makanan Barat pula berasaskan gandum.

7.1

Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat

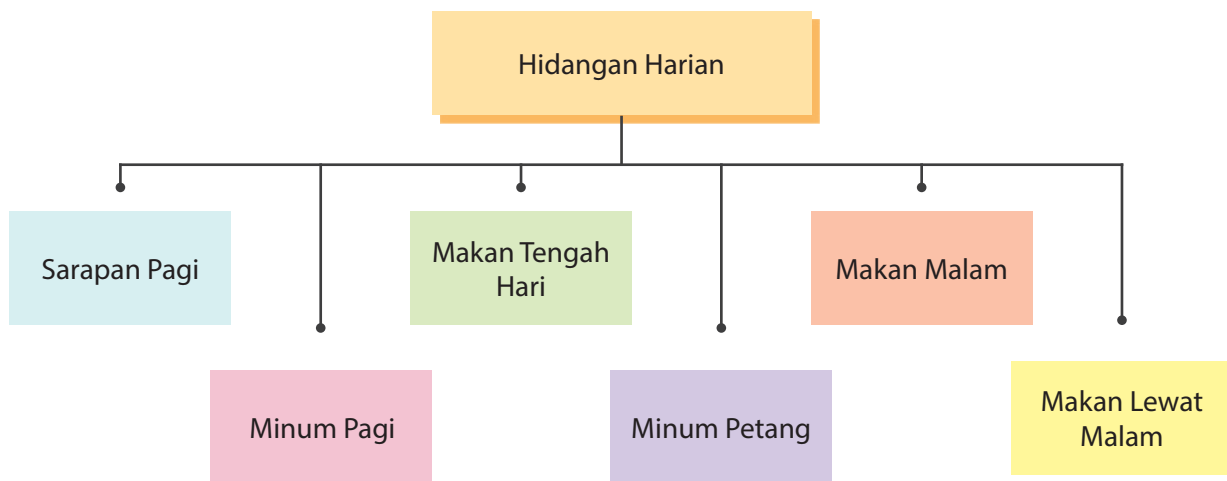
7.1.1 Maksud Hidangan Harian

Standard Pembelajaran: Menyatakan maksud hidangan harian.

Hidangan harian ialah makanan yang biasa dihidangkan dalam sehari pada waktu makan tertentu seperti sarapan pagi, minum pagi, makan tengah hari, minum petang, makan malam, dan makan lewat malam.

7.1.2 Jenis Hidangan Harian

Standard Pembelajaran: Mengenal pasti jenis hidangan harian.



Rajah 7.1 Jenis Hidangan Harian

Sarapan Pagi

1. Waktu makan dari 7 pagi hingga 10 pagi.
2. Hidangan pertama yang perlu diambil selepas 2 jam bangun daripada tidur.
3. Memerlukan hidangan yang seimbang dan berkhasiat.
4. Jenis hidangan yang mudah dicerna dan mudah disediakan.

Minum Pagi

1. Waktu makan dari 10 pagi hingga 11 pagi.
2. Minum pagi / kudapan merupakan sajian di antara sarapan pagi dan makan tengah hari.
3. Hidangan ringan seperti dua jenis kuih serta minuman panas.

Makan Tengah Hari

1. Waktu makan dari 12.00 tengah hari hingga 3 petang.
2. Hidangan perlu seimbang, pelbagai rasa dan tekstur serta rupa dan warna yang menarik.

Minum Petang

1. Waktu makan dari 4 petang hingga 5 petang.
2. Pilihan menu ringan sekadar untuk mengalaskan perut sementara menunggu waktu makan malam.
3. Hidangan kuih-muih atau variasi mi bersama minuman panas.

Makan Malam

1. Waktu makan dari 6 petang hingga 9.00 malam.
2. Pilihan menu yang hampir sama dengan makan tengah hari tetapi makan malam akan diakhiri dengan minuman kopi.
3. Hidangan perlu seimbang, menarik dan pelbagai tekstur.

Makan Lewat Malam

1. Waktu makan dari 9 malam hingga 12 tengah malam.
2. Pilihan hidangan lebih ringan sekadar untuk mengalaskan perut sementara menunggu waktu sarapan pagi pada keesokan hari.

7.1.3 Perancangan Menu Hidangan Harian Mengikut Jenis Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat

Standard Pembelajaran: Merancang menu hidangan harian mengikut jenis hidangan harian sajian timur dan sajian barat.

Menu Sarapan Pagi

Sarapan pagi biasanya dihidangkan dan dimakan di antara pukul 7.00 pagi hingga 10.00 pagi. Sajian sarapan boleh dihidangkan dengan beberapa cara sajian seperti:

Contoh Menu Sarapan Pagi Sajian Timur dan Barat

Menu Melayu

- Nasi Lemak
- Sambal Sotong
- Air Teh / Kopi

Menu India

- Roti Canai
- Capati
- Teh Tarik

Menu Cina

- Bubur Nasi
- Cakoi
- Air Teh / Kopi

Menu Eropah (*Continental*)

- Jus Buah
- Aneka Roti
- Jem / Mentega
- Buah-buahan
- Kopi / Teh

Menu Inggeris (*American*)

- Jus Buah
- Bijirin dan Susu Segar
- *Omelette / Scramble Egg*
- Roti Bakar
- Jem / Mentega
- Kopi / Teh

Minum Pagi

Minum pagi dihidangkan dan dimakan di antara pukul 10.00 pagi hingga 11.00 pagi. Hidangan minum pagi mengandungi antara dua hingga empat jenis kuih.

Contoh menu minum pagi

Melayu:

Kuih Seri Muka, Kuih Cara Berlauk, Air Kopi atau Teh

Cina:

Kuih Angku, Popia Goreng, Air Kopi atau Teh

India:

Kesari, Mini Samosa, Air Kopi atau Teh

Barat:

Sandwich *Double Decker*, Pai *Blueberry*, Air Kopi

Minum Petang

Minum petang biasanya dihidangkan dan dimakan di antara pukul 4.00 petang hingga 5.00 petang. Hidangan untuk minum petang terdiri daripada kuih manis dan savouri bersama minuman kopi atau teh.

Contoh menu minum petang

Melayu:

Kuih Seri Muka, Kuih Cara Berlauk, Air Teh

Cina:

Kuih Keladi, Pankek Shanghai, Air Teh

India:

Gajjah Ki Halwa, *Masalavadai*, Air Teh

Barat:

Macaroni Bakar, *Crepe with Oren Sauce*, Air Kopi

Makan Tengah Hari

Makan tengah hari dihidangkan di antara jam 12.00 tengah hari hingga 3.00 petang. Hidangan perlu seimbang, pelbagai rasa dan tekstur serta rupa dan warna masakan yang menarik.

Contoh menu makan tengah hari

Melayu:

Nasi Putih, Ayam Masak Kicap, Ikan Siakap Tiga Rasa, Sayur Campur, Air Sirap

Cina:

Nasi Putih, Ayam Masak Halia, Sawi Goreng Nyonya, Agar-Agar Laici dan Teh Cina

India:

Nasi Beriani, Kari Kambing, Acar Timun, Kulfi dan Air Teh

Barat:

Tomato Salad, *Chicken Chop with Mushroom Sauce*, *Sauted Vegetable of the Day*, *Black Forest Cake*, *Water Melon Juice*

Makan Malam

Hidangan makan malam lebih istimewa, sama ada di restoran atau di rumah. Hidangan untuk makan malam perlulah yang lebih mengenyangkan kerana jangka masa selepas makan malam dan sarapan pagi adalah panjang. Makan malam dihidang dan dimakan di antara pukul 6.00 petang hingga 9.00 malam.

Contoh menu makan malam

Melayu:

Nasi Putih, Kari Daging dan Kentang, Kacang Buncis, Pengat Pisang, Air Oren

Cina:

Nasi Ayam, Sup, Salad Timun dan Tomato, Sos Cili, Agar-Agar Buah-Buahan, Air Teh Cina

India:

Nasi Dhal, Ayam Tandoori, Sayur Campur, *Gulab Jamun*, Air Teh

Barat:

Green Pea Soup, *Sirloin Steak with Black Pepper Sauce*, *Potato Wedges and Vegetable of the Day*, *Apple Pie*, Air Kopi

Makan Lewat Malam

Supper atau makan lewat malam akan dihidangkan dengan hidangan ringan dan ringkas. Makanan yang dihidang seperti bubur, kuih muih dan minuman yang berkhasiat. Supper selalunya akan dihidangkan selepas jam 10.00 malam.

Contoh menu makan lewat malam

Melayu:

Roti Bakar, Bubur Pulut Hitam

Cina:

Bubur Cha-Cha, Dim Sum

India:

Sardin Gulung, Kuih Donat

Barat:

Makaroni Goreng, Kek *Marble*, *Hot Chocolate*

7.1.4

Pengiraan Kos Bahan Berpandukan Menu Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat

Standard Pembelajaran: Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan harian sajian timur dan sajian barat.

Penghasilan sesuatu produk melibatkan proses yang dinamakan sebagai kos. Industri pengeluaran dan perkhidmatan perlu mengetahui kos bagi setiap produk yang dihasilkan. Kos selalunya digunakan untuk menentukan harga bagi sesuatu produk.

Kos bahan

Nilai sebenar bahan yang digunakan untuk sesuatu pengeluaran.

Harga jualan

Harga yang dibayar oleh pelanggan untuk mendapatkan sesuatu barangan atau perkhidmatan.

Kos overhead

Segala perbelanjaan untuk mengendalikan atau menguruskan perniagaan seperti sewa, bahan api, penyelenggaraan.

Untung kasar

Keuntungan yang belum ditolak dengan kos mengurus, iaitu kos overhead.

Kos buruh

Bayaran pekerja yang terlibat secara langsung dalam sesuatu pengeluaran.

Untung bersih

Untung kasar yang telah ditolak segala perbelanjaan mengurus, iaitu kos overhead.

Peratus keuntungan

Peratus tambah harga sesuatu barangan atau perkhidmatan yang disediakan untuk mendapatkan keuntungan.

Contoh pengiraan kos

i. Sarapan pagi sajian timur India



Mi Goreng (4 pax)

250 g	Mi kuning
100 g	Udang
100 g	Ayam
80 g	Bebola ikan
80 g	Sawi
30 g	Taugeh
30 ml	Kicap lemak manis

Bahan basah	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Mi kuning	250 g	0.90/450 g	$250/450 \times 0.90$	0.50
Udang	100 g	22.00/kg	$100/1000 \times 22.00$	2.20
Ayam	100 g	8.00/kg	$100/1000 \times 8.00$	0.80
Bebola ikan	80 g	2.00/160 g	$80/160 \times 2.00$	1.00
Sawi	80 g	6.00/kg	$80/1000 \times 6.00$	0.48
Taugeh	30 g	5.00/kg	$30/1000 \times 5.00$	0.15
Jumlah				5.13

Bahan kering	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Kicap	30 ml	9.00/liter	$30/1000 \times 9.00$	0.27
Jumlah				0.27

Bil	Kos bahan mentah	Kos (RM)
1.	Kos bahan basah	5.13
2.	Kos bahan kering	0.27
Jumlah		5.40

Kos upah	Kos (RM)
Bilangan pekerja (1 orang) \times Masa (30 minit) \times Kadar upah 1 orang (RM4.00/jam)	2.00

Kos sampingan		
Bil	Deskripsi	Kos (RM)
1.	Gas	0.50
2.	Elektrik	0.50
3.	Air	0.50
Jumlah		1.50

Kos sajian (4 pax)		
Bil	Deskripsi	Kos (RM)
1.	Kos bahan mentah	5.40
2.	Kos upah	2.00
3.	Kos sampingan	1.50
Jumlah		8.90

ii. Minum petang

Kuih Seri Muka (6 pax)

180 g beras pulut	150 g gula pasir
200 ml santan	25 g tepung gandum
2 g garam	15 g tepung jagung
180 ml pati santan	10 ml jus pandan
2 biji telur	



Bahan kering	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Beras pulut	180 g	6.50/kg	$180/1000 \times 6.50$	1.17
Garam	2 g	1.00/450 g	$2/450 \times 1.00$	0.01
Telur	2 biji	0.40 sebiji	2×0.40	0.80
Gula pasir	150 g	2.85/kg	$150/1000 \times 2.85$	0.43
Tepung gandum	25 g	2.80/kg	$25/1000 \times 2.80$	0.07
Tepung jagung	15 g	3.50/450 g	$15/450 \times 3.50$	0.12
Jumlah				2.60

Bahan basah	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Santan cair	200 ml	10.00/liter	$200/1000 \times 10.00$	2.00
Pati santan	180 ml	12.00/liter	$180/1000 \times 12.00$	2.16
Jus pandan	10 ml	3.50/250 ml	$10/250 \times 3.50$	0.14
Jumlah				4.30

Bil	Kos bahan mentah	Kos (RM)
1.	Kos bahan basah	2.60
2.	Kos bahan kering	4.30
Jumlah		6.90

Kos upah	Kos (RM)
Bilangan pekerja (1 orang) \times Masa (30 minit) \times Kadar upah 1 orang (RM4.00/jam)	2.00

Kos sampingan		
Bil	Deskripsi	Kos (RM)
1.	Gas	0.50
2.	Elektrik	0.50
3.	Air	0.50
Jumlah		1.50

Kos sajian (6 pax)		
Bil	Deskripsi	Kos (RM)
1.	Kos bahan mentah	6.90
2.	Kos upah	2.00
3.	Kos sampingan	1.50
Jumlah		10.40

iii. Makan malam

Striploin Steak with Black Pepper Sauce (4 porsi)

600 g (4 keping) daging striploin

Bahan pemerap

15 g bawang putih
20 g sos Worcestershire

Black Pepper Sauce

60 g bawang besar
10 g bawang putih
25 g mentega
350 ml *demi glace*
10 g lada hitam (hancur)

Potato Wedges

200 g kentang
1 g garam
1 g lada sulah
25 g tepung gandum

Buttered Snow Peas, Carrot and Broccoli

100 g lobak merah
100 g *broccoli*
60 g *snow peas*
50 g mentega
garam secukupnya
lada sulah secukupnya



Bahan kering	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Sos Worcestershire	20 g	7.50/150 ml	20/150 × 7.50	1.00
Bawang putih	25 g	9.90/kg	25/1000 × 9.90	0.25
Bawang merah	60 g	3.50/kg	60/1000 × 3.50	0.21
Mentega	75 g	4.90/250 g	75/250 × 4.90	1.47
<i>Demi glace</i>	350 ml	28.00/kg	35/1000 × 28.00	0.98
Lada hitam	10 g	39.00/kg	10/1000 × 39.00	0.39
Kentang	200 g	2.20/kg	200/1000 × 2.20	0.44
Tepung gandum	25 g	2.80/kg	25/1000 × 2.80	0.07
Serbuk roti	50 g	7.50/kg	50/1000 × 7.50	0.37
Garam	secukupnya	1.50/400 g	-	0.20
Lada sulah	secukupnya	4.90/50 g	-	0.50
Jumlah				5.88

Bahan basah	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Daging <i>striploin</i>	600 g	28.00/kg	600/1000 × 28.00	16.80
Kentang	200 g	2.20/kg	200/1000 × 2.20	0.44
Kuning telur	1/2 biji	0.40/biji	0.5/1 × 0.40	0.20
Lobak merah	100 g	3.50/kg	100/1000 × 3.50	0.35
<i>Snow peas</i>	60 g	19.90/kg	60/1000 × 19.90	1.20
<i>Broccoli</i>	200 g	12.50/kg	100/1000 × 12.50	1.25
Jumlah				20.24



Bil	Kos bahan mentah	Kos (RM)
1.	Kos bahan basah	5.88
2.	Kos bahan kering	20.24
Jumlah		26.12

Kos upah	Kos (RM)
Bilangan pekerja (2 orang) × Masa (1 jam) × Kadar upah (RM4.00/jam)	8.00

Kos sampingan		
Bil	Deskripsi	Kos (RM)
1.	Gas	0.50
2.	Elektrik	0.50
3.	Air	0.50
Jumlah		1.50

Kos sajian (4pax)		
Bil	Deskripsi	Kos (RM)
1.	Kos bahan mentah	26.12
2.	Kos upah	8.00
3.	Kos sampingan	1.50
Jumlah		35.62

7.1.5

Pelaksanaan *Mise en Place* Mengikut Menu Hidangan Harian

Standard Pembelajaran: Melaksanakan *mise en place* mengikut menu hidangan harian.

- Sarapan
- Minum pagi / minum petang / makan lewat malam
- Makan tengah hari / makan malam

Mise en place penting untuk memastikan persediaan awal sebelum melaksanakan amali berjalan dengan lancar. Antara *mise en place* yang boleh dilakukan secara umum sebagai persediaan sebelum memulakan amali adalah seperti:

Sarapan

Minum pagi / Minum petang /
makan lewat malam

Makan tengah hari / makan
malam

- Mengeluarkan peralatan yang akan digunakan semasa amali memasak.
- Menimbang dan menyukat bahan masakan.
- Menyediakan pinggan hidang untuk hasil masakan.
- Memanaskan ketuhar sekiranya perlu.
- Memastikan kawasan kerja dalam keadaan bersih dan selamat.
- Mencuci tangan sehingga bersih sebelum memulakan latihan amali.

Rajah 7.2 *Mise en place* hidangan harian



1 Sarapan

- a. Sarapan pagi sajian Timur

Contoh 1: Resipi Standard Sarapan Pagi Sajian Timur (Mi Goreng)

Mi Goreng



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Bahan

250 g mi kuning
 100 g udang
 100 g ayam
 80 g bebola ikan
 80 g sawi
 30 g taueh
 15 g cili boh
 3 ulas bawang merah (dihiris)
 2 ulas bawang putih (dicincang halus)
 30 ml kicap lemak manis
 10 ml kicap pekat
 60 ml minyak masak
 Garam, lada sulah secukupnya
 1 biji cili merah (dimayang dan direndam di dalam air sejuk untuk hiasan)
 1 biji limau nipis (dipotong baji atau dipotong 2)

Peralatan Penyediaan

- * Kualiti
- * Senduk
- * Landas cincang
- * Pisau

Peralatan Penyajian

- * Piring pembuka selera (*appetizer plate*)

Langkah Kerja:

1. Bersihkan udang, ayam, sawi dan taueh. Hiris bawang.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan putih hingga kekuningan. Masukkan ayam, tumis sehingga ayam hampir masak, kemudian masukkan udang dan tumis lagi.
3. Masukkan mi, gaul rata. Masukkan sawi, kicap pekat dan kicap manis, gaulkan. Akhir sekali, masukkan taueh. Suaikan rasa. Angkat.
4. Hidangkan di atas pinggan dan hiaskan.



b. Sarapan pagi sajian Timur

Contoh 2: Resipi Standard Sarapan Pagi Sajian Timur (Teh Tarik)

Teh Tarik



4 Porsi



30 minit



Sajian Timur

Bahan

500 ml air panas
3 uncang teh
80 g susu pekat manis

Peralatan Penyediaan

- ✧ Jag air
- ✧ Sudu

Peralatan Penyajian

- ✧ Teko
- ✧ Gelas minuman

Langkah Kerja

1. Rendam teh uncang ke dalam air panas mendidih.
2. Biarkan teh terseduh sehingga bertukar warna menjadi gelap.
3. Masukkan susu pekat manis, kacau rata.
4. Suaikan rasa manis.
5. Teh siap untuk dihidang.



c. Sarapan pagi sajian Barat

Contoh 3: Resipi Standard Sarapan Pagi Sajian Barat (French Toast, Sausage and Baked Beans)

French Toast, Sausage and Baked Beans



1 Porsi



45 minit



Sajian Barat

Bahan

2 keping roti putih
40 g susu segar
8 g mentega
4 g esen vanila
1 biji telur
2 batang sosej
100 g *baked bean*
2 g garam

Peralatan Penyediaan

- * Frying pan
- * Senduk kayu
- * Mangkuk
- * Periuk

Peralatan Penyajian

- * Fish plate / yang bersesuaian

Langkah Kerja

1. Buang bahagian tepi roti. Potong roti kepada 2 bahagian.
2. Pukul telur, susu segar dan esen vanila sehingga sebati dan ringan.
3. Panaskan *frying pan* dan letakkan sedikit mentega.
4. Celup roti ke dalam cecair telur yang telah sebati. Goreng sehingga kekuningan.
5. Rebus sosej. Angkat dan tuskan.
6. Panaskan *baked beans*.
7. Hidang semua bahan dan hias di atas pinggan yang sesuai.



d. Sarapan pagi sajian Barat

Contoh 4: Resipi Standard Sarapan Pagi Sajian Barat (Jus Tembikai)

Jus Tembikai



1 Porsi



15 minit



Sajian Barat

Bahan

200 g isi tembikai
100 ml air masak sejuk
Ketulan ais

Bahan sirap

125 g gula pasir
80 ml air

Hiasan

Hirisan tembikai

Peralatan Penyediaan

- ✦ Periuk
- ✦ Senduk
- ✦ Pengisar

Peralatan Penyajian

- ✦ Gelas minuman

Langkah Kerja:

1. Masukkan gula ke dalam periuk, masukkan 80 ml air. Masak sehingga gula mencair (sirap).
2. Cuci tembikai dan potong isi tembikai. Masukkan ke dalam *juicer* / pengisar, kisar sehingga hancur dan buah tembikai menjadi jus. Sekiranya menggunakan pengisar, tapis air tembikai yang telah dikisar ke dalam jag.
3. Masukkan air gula (sirap) ke dalam jag tembikai. Tambahkan 100 ml air masak sejuk.
4. Potong isi tembikai untuk hiasan mengikut kreativiti.
5. Hidangkan jus tembikai yang telah siap bersama hiasan yang bersesuaian.



2 Minum pagi / minum petang / makan lewat malam

- a. Minum petang sajian Timur

Contoh 1: Resipi Standard Minum Petang Sajian Timur (Kuih Seri Muka)

Kuih Seri Muka



6 Porsi



75 minit



Sajian Timur

Bahan

Lapisan bawah (Pulut)

- 180 g beras pulut (rendam 4 jam)
- 200 ml santan sederhana pekat
- 2 g garam
- 1 helai daun pandan
- Plastik pelapik

Lapisan atas

- 190 g santan pekat
- 25 g tepung gandum
- 15 g tepung jagung
- 2 biji telur
- 140 g gula pasir
- 10 g jus daun pandan
- Sedikit pewarna hijau
- Secubit garam

Sehelai kain maslin untuk diikat pada penutup pengukus.

Hiasan

- Daun pandan

Peralatan Penyediaan

- ✧ Pengukus
- ✧ Loyang
- ✧ Kain maslin

Peralatan Penyajian

- ✧ Pinggan desert

Langkah Kerja:

1. Ikat penutup pengukus dengan kain maslin.
2. Panaskan periuk pengukus. Lapik loyang dengan plastik. Satukan kesemua bahan (lapisan bawah) bersama daun pandan di dalam loyang. Kukus selama 20 minit.
3. Setelah pulut masak, tekan pulut hingga menjadi padat.
4. Untuk lapisan atas, campurkan semua bahan dan kacau sehati. Jika adunan terlalu pekat, tambah sedikit air.
5. Tapis adunan dan tuang ke atas pulut tadi. Kukus kembali selama 20-30 minit.
6. Sejukkan seketika kuih dan potong ikut saiz yang bersesuaian.



TIPS Penyajian

Loyang dilapik dengan plastik jernih agar pulut tidak melekat dan dapat menghasilkan kuih seri muka yang cantik.



- b. Minum petang sajian Timur

Contoh 2: Resipi Standard Minum Petang Sajian Timur (Cara Berlauk)

Cara Berlauk



4 Porsi



50 minit



Sajian Timur

Bahan

Bahan inti:

- 100 g daging/ayam cincang
- 1/2 biji bawang *holland*
- 3 ulas bawang putih
- 5 g rempah kari daging
- 30 g air panas (bancuh serbuk kari)
- 3 g daun sup (dipotong halus)
- 5 g daun bawang (dipotong halus)
- 1 biji cili merah (di potong dadu)
- 2 g lada sulah
- 3 g gula
- 3 g garam
- 5 g bawang goreng
- 27 g minyak masak

Bahan adunan kuih cara:

- 100 g tepung gandum
- 170 g santan
- 170 g air
- 1 biji telur
- 4 g pewarna kuning
- 3 g garam

Peralatan Penyediaan

- ✧ Mangkuk adunan
- ✧ Senduk
- ✧ *Frying pan*
- ✧ Acuan kuih cara

Peralatan Penyajian

- ✧ Piring desert

Langkah Kerja

Inti:

1. Potong dadu halus bawang *holland*. Cincang halus bawang putih. Potong halus daun sup. Bancuh serbuk kari dengan 3 sudu air panas.
2. Tumis bawang *holland* dan bawang putih sehingga naik bau. Masukkan rempah kari dan tumis hingga pecah minyak.
3. Masukkan daging, gula dan garam. Tumis dan perisakan. Masak sehingga kering.
4. Angkat dan ketepikan.

Adunan kuih cara:

1. Satukan semua bahan dan kacau hingga sehati. Pastikan tiada tepung yang berketul.
2. Sapu minyak pada acuan kuih cara. Panaskan atas api yang kecil.
3. Tuangkan adunan kuih cara, kemudian letakkan daging, daun sup, daun bawang, bawang goreng, dan hirisan cili merah.
4. Tutup acuan dengan penutupnya.
5. Masak selama 3-4 minit di atas api yang perlahan.
6. Apabila telah masak, angkat, hias dan hidang.



c. Minum petang sajian Timur

Contoh 3: Resipi Standard Minum Petang Sajian Timur (Teh O)

Air Teh O



4 Porsi



15 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyajian

- * Teko
- * Gelas minuman

Bahan

700 ml air panas
1 uncang teh
35 g gula

Langkah Kerja:

1. Rendam teh uncang ke dalam air panas mendidih.
2. Biarkan teh terseduh sehingga bertukar warna menjadi gelap.
3. Masukkan gula, kacau rata.
4. Suaikan rasa manis.
5. Hidang teh O di dalam teko atau cawan.



- d. Minum petang sajian Barat

Contoh 4: Resipi Standard Minum Petang Sajian Barat (Mufin Pisang)

Mufin Pisang



4 Porsi



60 minit



Sajian Barat

Peralatan Penyediaan

- * Mangkuk adunan
- * Tin mufin / *muffin cup* / sarung kertas mufin

Peralatan Penyajian

- * Piring desert
- * Kertas doili

Bahan

- 125 g tepung gandum
- 6 g rata serbuk penaik
- 3 g soda bikarbonat
- 2 g garam
- 38 g gula perang
- 75 g walnut dicincang sederhana kasar
- 2 biji pisang raja
- 1 biji telur (dipukul)
- 55 g mentega cair (disejukkan)
- 75 ml susu
- 3 g esen vanila

Langkah Kerja

- Menyediakan tin mufin / petitin besar / *muffin cup* dan ketuhar
 - Griskan tin mufin / petitin besar berlubang 9. Letakkan sarung kertas mufin ke dalam petitin atau sediakan *muffin cup*.
 - Panaskan ketuhar 175° C.
- Menyediakan adunan mufin.
 - Ayak tepung, serbuk penaik, soda bikarbonat dan garam.
 - Dalam mangkuk adunan, masukkan telur, esen vanila, pisang yang telah dilecek, mentega cair dan susu.
 - Masukkan tepung sedikit demi sedikit sehingga adunan menjadi sehati. Masukkan walnut cincang dan gaul lagi.
 - Letakkan adunan ke dalam tin mufin / *muffin cup* / sarung kertas mufin menggunakan sudu.
- Membakar mufin
 - Bakar di tettingkat atas selama 15-20 minit sehingga kekuningan.
 - Sejukkan.
- Hidangkan dalam pinggan hidang beralas kertas doili.



e. Minum petang sajian Barat

Contoh 5: Resipi Standard Minum Petang Sajian Barat (Paf Ayam)

Paf Ayam



4 Porsi



75 minit



Sajian Barat

Bahan

- 8 keping kulit pastri lapis
- 80 g isi ayam
- 2 sudu kari ayam
- 2 biji ubi kentang (dipotong dadu kecil)
- 3 biji bawang merah (dipotong dadu)
- 2 ulas bawang putih
- 3 sudu minyak
- 3 g garam
- 3 g gula
- 1 biji telur
- 3 g bijan putih dan hitam

Peralatan Penyediaan

- ✦ Pan
- ✦ Senduk Kayu

Peralatan Penyajian

- ✦ Pinggan hidang
- ✦ Kertas doili

Langkah Kerja:

1. Menyediakan inti
 - a. Tumiskan bawang putih hingga naik bau. Masukkan bawang merah, goreng sehingga kekuningan. Masukkan rempah kari dan tumis lagi. Kemudian masukkan ubi kentang. Masak sehingga hampir lembut, masukkan isi ayam. Perasakan dengan gula dan garam. Sejukkan inti.
2. Apabila inti telah siap, ambil kulit pastri. Masukkan inti di tengah kulit tersebut. Lipat kulit pastri (bentuk bulat / segi tiga).
3. Kemudian, tekan menggunakan sudu garpu atau kelim tepi pastri tersebut supaya inti tidak terkeluar.
4. Sapu pastri tersebut dengan telur.
5. Taburkan bijan. Kemudian, bakar pada kadar suhu 160°C selama 25 minit, sehingga kuning keemasan.
6. Hidang.



f. Minum petang sajian Barat

Contoh 6: Resipi Standard Minum Petang Sajian Barat (Kopi O)

Kopi O



4 Porsi



15 minit



Sajian Barat

Peralatan Penyediaan dan Penyajian

- ☼ Teko
- ☼ Cawan kaca

Bahan

700 ml air panas
1 uncang kopi
46 g gula

Langkah Kerja:

1. Rendam uncang kopi ke dalam air panas mendidih.
2. Biarkan kopi seduh sehingga bertukar warna menjadi gelap.
3. Masukkan gula, kacau rata.
4. Suaikan rasa manis.
5. Kopi O untuk dihidang.



3

Makan tengah hari / makan malam

a. Makan tengah hari / makan malam sajian Timur

Contoh 1: Resipi Standard Makan Tengah Hari / Makan Malam Sajian Timur (Nasi Putih)

Nasi Putih



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✿ Periuk nasi elektrik

Peralatan Penyajian

- ✿ Mangkuk nasi
- ✿ Senduk nasi

Bahan

275 g beras
475 ml air

Hiasan

Hirisan daun sup

Langkah Kerja:

1. Sukat beras dan buang antah atau bendasing sekiranya ada.
2. Basuh beras 2-3 kali untuk mengeluarkan kotoran.
3. Sukat air sebanyak 475 ml.
4. Lap periuk nasi sehingga kering. Hidupkan suis dan tekan butang ON untuk memasak nasi.
5. Sendukkan nasi ke dalam mangkuk, hias dan hidang.



b. Makan tengah hari / makan malam sajian Timur

**Contoh 2: Resipi Standard Makan Tengah Hari / Makan Malam Sajian Timur
(Ayam Goreng Berempah)**

Ayam Goreng Berempah



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Bahan

- 4 ketul ayam
- 20 g tepung jagung
- 1 biji telur
- 6 tangkai daun kari
- 300 ml minyak untuk menggoreng

Bahan perap

- 10 g serbuk cili
- 20 g serbuk kari
- 6 g serbuk kunyit
- 4 g biji ketumbar
- 2 g jintan putih
- 4 ulas bawang putih
- 6 ulas bawang merah (dikisar)
- 12 g halia
- 2 batang serai
- 8 g garam dan gula

Peralatan Penyediaan

- ✧ Kualiti
- ✧ Papan pemotong
- ✧ Senduk
- ✧ Pengisar

Peralatan Penyajian

- ✧ Pinggan yang bersesuaian

Langkah Kerja

1. Kisar biji ketumbar, jintan putih, bawang putih, bawang merah, halia dan serai sehingga halus.
2. Satukan bahan pemerap dengan bahan yang dikisar. Gaul rata.
3. Letakkan ayam di dalam mangkuk yang besar. Letak bahan pemerap, garam dan gula, tepung jagung dan daun kari. Pecahkan telur dan gaul kesemua bahan sehingga sebatu.
4. Perap ayam selama 30 minit.
5. Goreng ayam dan daun kari sehingga garing. Angkat ayam dan toskan.
6. Ayam goreng berempah siap untuk dihidang.



c. Makan tengah hari / makan malam sajian Timur

Contoh 3: Resipi Standard Makan Tengah Hari / Makan Malam Sajian Timur (Sayur Campur)

Sayur Campur



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- * Kualiti
- * Sudip

Peralatan Penyajian

- * Pinggan hidangan

Bahan

30 g bawang merah
 10 g bawang putih
 30 g kacang sepat
 130 g kubis bunga
 100 g lobak merah
 60 g brokoli
 20 g cili merah
 40 g saderi
 100 g cendawan butang
 130 g hirisan ayam
 27 g minyak masak

Langkah Kerja

1. Panaskan minyak, tumiskan bawang putih dan bawang merah.
2. Kemudian, masukkan hirisan ayam, tumis sehingga separuh masak.
3. Masukkan lobak merah gaul rata bersama tumisan bawang.
4. Setelah itu, masukkan semua sayuran.
5. Masukkan cili.
6. Perisakan dengan garam dan sedikit lada sulah, kemudian gaul rata dan hidangkan.



d. Makan malam sajian Timur

Contoh 4: Resipi Standard Makan Malam Sajian Timur (Sirap Selasih)

Sirap Selasih



4 Porsi



15 minit



Sajian Barat

Peralatan Penyediaan

- ✧ Cerek elektrik
- ✧ Jag air
- ✧ Sudu panjang

Peralatan Penyajian

- ✧ Gelas minuman

Bahan

- 800 ml air masak
- 70 g gula (dijadikan sirap)
- 8 g esen ros
- 5 g biji selasih

Langkah Kerja

1. Cairkan gula di dalam periuk.
2. Tuangkan air masak ke dalam jag. Masukkan esen ros dan air gula. Kacau.
3. Masukkan biji selasih ke dalam jag air tadi. Kacau dan suaikan rasa.
4. Air sirap selasih siap untuk dihidang.



e. Makan malam sajian Barat

Contoh 5: Resipi Standard Makan Malam Sajian Barat (*Striploin Steak with Black Pepper Sauce*)

Striploin Steak with Black Pepper Sauce



4 Porsi



75 minit



Sajian Barat

Bahan

Hidangan utama

4 keping daging *striploin steak*

Bahan pemerap daging

15 g bawang putih

20 g sos *Worcestershire*

Black Pepper Sauce

25 g mentega

60 g bawang besar

10 g bawang putih

375 ml *demi glace*

10 g lada hitam (dihancurkan)

Potato Wedges

2 biji kentang

100 g tepung serba guna (berperisa)

Buttered Broccoli, Snow Peas and Carrot

150 g lobak merah (dipotong *batonnet*)

100 g *snow peas*

100 g *broccoli*

50 g mentega

Garam dan lada sulah secukupnya

Peralatan Penyediaan

- * *Frying pan*
- * Pinggan hidang
- * Periuk
- * Papan pemotong
- * Pisau

Peralatan Penyajian

- * Pinggan hidang

Langkah Kerja:

1. Hidangan utama. Cincang halus bawang putih. Bersihkan daging dan perap dengan bahan pemerap. Perap daging selama 30 minit.
2. Panaskan sedikit lemak, pan grill daging di kedua-dua permukaannya. (dilakukan sebaik-baik sebelum dihidangkan)
3. *Black pepper sauce*.
 - a. Panaskan mentega, goreng bawang besar dan bawang putih. Masukkan *demi glace* dan lada hitam. Masak sos hingga pekat. Suaikan rasa.
4. *Potato Wedges*.
 - a. Kupas dan cuci kentang sehingga bersih. Potong bentuk baji / *wedges*. Rebus kentang sehingga lembut dengan sedikit air dan campurkan dengan pati kiub ayam. Toskan. Gaul dengan tepung serba guna. Goreng sehingga kekuningan.
5. *Buttered Broccoli, Snow Peas* dan lobak merah.
 - a. Didihkan air dan rebus sayuran. Angkat dan refresh.
6. Cairkan mentega, *saute* sayuran. Suaikan rasa.
7. Atur *striploin steak* dan sayuran di dalam pinggan. Hias masakan dan hidang.



f. Makan malam sajian Barat

Contoh 6: Resipi Standard Makan Malam Sajian Barat (Jus Oren)

Jus Oren



1 Porsi



20 minit



Sajian Barat

Bahan

- 1 biji buah oren
- 30 g gula (dijadikan sirap)
- 100 ml air masak

Hiasan

Hirisan buah oren

Peralatan Penyediaan

- * Fruit juicer
- * Cocktail spoon

Peralatan Penyajian

- * Gelas minuman

Langkah Kerja:

1. Potong buah oren menjadi dadu dan masukkan ke dalam *fruit juicer*.
2. Masukkan jus ke dalam gelas. Masukkan air masak dan air gula. Sesuaikan rasa.
3. Masukkan beberapa ketulan ais.
4. Letakkan hirisan oren di tepi gelas sebagai hiasan.
5. Jus siap untuk dihidang.



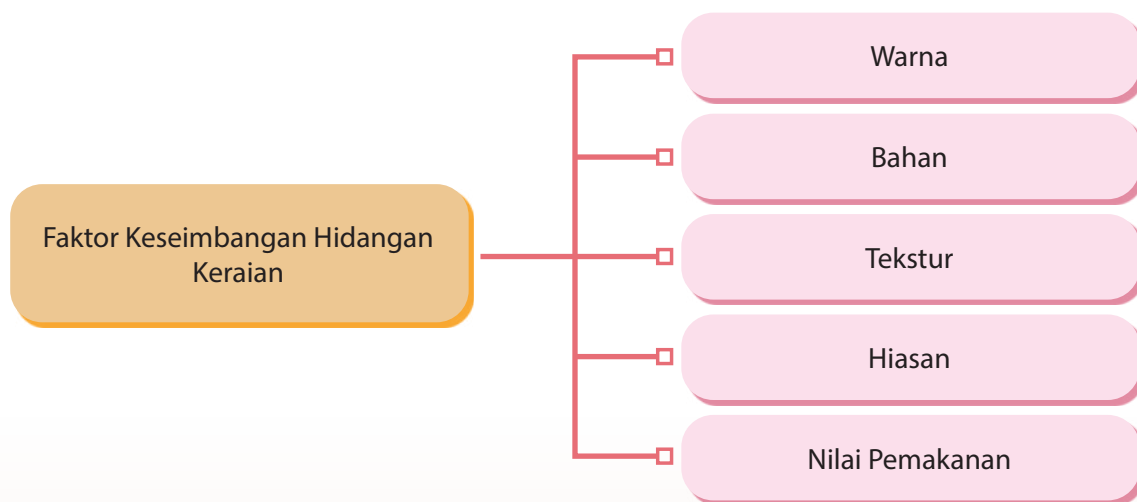
7.2

Hidangan Keraian Sajian Timur

7.2.1 Maksud Hidangan Keraian

Standard Pembelajaran: Menyatakan maksud hidangan keraian.

Hidangan keraian merangkumi sajian masakan istimewa yang disediakan pada hari-hari tertentu seperti hari perayaan, hari perkahwinan, dan majlis ulang tahun. Untuk menghasilkan menu hidangan keraian, perkara asas yang perlu diberi perhatian ialah keseimbangan hidangan. Menu hidangan keraian merupakan kombinasi daripada hidangan sepinggan lengkap, hidangan pembuka selera, hidangan berprotein, hidangan berkarbohidrat, desert, hidangan sayuran, dan minuman.



Rajah 7.3 Faktor keseimbangan hidangan keraian

7.2.2 Hidangan Keraian Sajian Timur

Standard Pembelajaran: Mengenal pasti jenis hidangan keraian sajian timur.

Hidangan keraian sajian timur terdiri daripada hidangan tiga kaum yang utama di Malaysia, iaitu hidangan keraian Melayu, hidangan keraian Cina dan hidangan keraian India.

1 Hidangan Keraian Melayu

Hidangan keraian Melayu tidak tertumpu kepada satu-satu majlis keraian sahaja tetapi disajikan pada masa-masa keraian mengikut kesesuaian. Hidangan keraian Melayu boleh dihidangkan secara bufet atau berhidang mengikut kesesuaian majlis yang dijalankan.

Bahan dan kaedah memasak hidangan keraian Melayu

a. Hidangan berprotein

Penggunaan bahan berprotein adalah sama dengan hidangan harian. Penggunaan ayam, daging dan ikan lebih menyelerakan apabila cara penyediaannya menggunakan pelbagai kaedah memasak seperti menggoreng, membakar, menggril, mengukus, merebus, dan memanggang. Makanan akan dihias dengan cantik dan kreatif terutamanya hidangan lauk-pauk untuk majlis perkahwinan.

b. Hidangan berkarbohidrat

Untuk hidangan keraian sajian Melayu, hidangan berkarbohidrat yang sering disajikan adalah seperti nasi berperisa selain nasi putih. Terdapat juga hidangan khas keraian Melayu yang menggunakan beras pulut.

c. Hidangan sayur-sayuran

Hidangan sayur-sayuran juga menggunakan sayur-sayuran yang sama seperti hidangan harian tetapi lebih banyak menggunakan sayur-sayuran yang mempunyai warna yang menarik. Sayur-sayuran seperti lobak merah, tomato, timun dan cili merah banyak digunakan untuk membuat hiasan makanan bagi menyerikan hidangan.

d. Kuih-kuih tempatan / desert

Desert dalam hidangan keraian sajian timur lebih dikenali sebagai pencuci mulut yang disajikan selepas selesai menikmati hidangan utama. Desert merupakan hidangan terakhir dalam setiap sajian yang berfungsi sebagai pelengkap atau menyeimbangkan hidangan. Hidangan kuih muih atau desert akan memberikan pelbagai warna pada hidangan dan menghilangkan rasa muak. Bahan utama yang sering digunakan dalam hidangan keraian sajian timur seperti:

- i. Kekacang – Kacang Hijau, Kacang Merah
- ii. Bijirin – Pulut Hitam, Gandum dan Jagung
- iii. Buah-buahan – Pisang, Labu dan Nangka
- iv. Umbisi – Ubi Kayu, Keledek dan Keladi

2 Hidangan Keraian Cina

Hidangan keraian Cina seperti hidangan semasa Tahun Baharu Cina, perkahwinan dan ulang tahun. Setiap hidangan yang dihidangkan mempunyai maksud atau simbolik tertentu. Contohnya, semasa perayaan Tahun Baharu Cina, hidangan pelbagai kuih manis melambangkan kemanisan dalam kehidupan, buah limau mandarin memberikan kemakmuran dan kuih-muih daripada pulut untuk keuntungan. Untuk hidangan keraian perkahwinan dan ulang tahun, hidangan istimewa akan diletakkan di atas meja dan tetamu akan mengambil makanan menggunakan mangkuk yang disediakan.

Hidangan khas sajian keraian Cina:

a. Hidangan berprotein

Hidangan berprotein seperti ayam, daging, ikan, dan makanan laut lain dimasak untuk dijadikan hidangan sup, pembuka selera dan hidangan utama. Kaedah memasak yang sering digunakan seperti mengukus, merebus, *stir fry*, menggoreng, dan membakar boleh menghasilkan hidangan yang istimewa dan menarik. *Roast Peking Duck* (itik / angsa panggang) merupakan hidangan istimewa semasa majlis keraian Cina.

b. Hidangan berkarbohidrat

Beras dan mi sering digunakan untuk menghasilkan hidangan berkarbohidrat seperti nasi goreng dan hidangan mi yang lazat. Terdapat pelbagai hidangan nasi goreng dan mi yang dimasak menggunakan kaedah *stir fry*. Nasi goreng yang dibungkus dengan daun teratai selalu menjadi pilihan semasa menyediakan menu hidangan keraian.

c. Hidangan sayur-sayuran

Hidangan sayur-sayuran terdiri daripada pelbagai jenis daun, batang, pucuk, bunga, dan cendawan yang dimasak dengan kaedah *stir fry* dan dihidangkan bersama-sama hidangan utama. "Yee Sang" merupakan hidangan salad sayur-sayuran yang dimakan bersama-sama sos plum. Setiap kali sambutan Tahun Baharu Cina, Yee Sang merupakan makanan tradisi ketika makan besar pada malam sebelum sambutan perayaan itu. Hidangan Yee Sang melambangkan kemakmuran.

d. Hidangan desert

Kuih bakul (*nian kao*) diperbuat daripada tepung pulut dan dikukus dengan lama. Kuih ini dihidangkan semasa Tahun Baharu Cina. Perayaan kuih bulan disambut pada hari ke-15 bulan ke-8 dalam kalendar Cina. Salah satu hidangan istimewa pada perayaan itu semestinya kuih bulan itu sendiri. Kuih bulan diperbuat daripada adunan manis berinti kacang merah, biji teratai mahupun kuning telur masin yang telah dikukus.

e. Minuman

Teh Cina dihidangkan semasa hidangan keraian Cina disajikan. Teh Cina diperbuat daripada daun teh hijau yang berkualiti. Biasanya teh dicampur bersama-sama bunga melur yang dikeringkan untuk mengharumkannya. Minuman teh Cina dihidangkan tanpa gula dan susu.

3

Hidangan Keraian India

Hidangan keraian India masih menggunakan menu hidangan harian tetapi dipelbagaikan. Hidangan keraian India boleh dihidangkan secara serentak di atas meja atau diletakkan di meja bufet mengikut kesesuaian majlis atau acara.

Bahan dan kaedah memasak hidangan keraian India

a. Hidangan berprotein

Bahan hidangan berprotein seperti ayam, ikan dan makanan laut dimasak menggunakan pelbagai kaedah memasak seperti merendih, menggoreng, merebus, dan memanggang.

b. Hidangan berkarbohidrat

Hidangan berkarbohidrat menggunakan bahan seperti beras, hasil beras, dan gandum. Beras digunakan untuk menghasilkan nasi berperisa seperti nasi beriani. Tepung beras pula boleh dibuat *idli*, *idiyapum* atau *appam* yang menggunakan kaedah memasak seperti mengukus dan menggoreng tanpa minyak.

c. Hidangan sayur-sayuran

Menggunakan pelbagai jenis sayuran yang dimasak sebagai hidangan pengiring atau dimasak bersama-sama bahan berprotein menggunakan pelbagai kaedah memasak seperti merebus, mencelur, dan menggoreng.

d. Manisan dan snek

Manisan dalam masakan India ialah satu hidangan manis yang istimewa semasa majlis keraian. Manisan seperti halwa, *laddu*, *rasgula*, dan *jelebi* dihidangkan semasa perayaan Deepavali, perkahwinan atau majlis ulang tahun. Hidangan manisan atau snek yang dibuat khas untuk sesuatu keraian India adalah seperti yang antara berikut:

- i. *Marukku* – hidangan snek yang diperbuat daripada tepung kacang kuda. Dihidangkan semasa perayaan Deepavali. Walau bagaimanapun *marukku* sentiasa berada dalam pasaran kerana rasanya yang lazat dan digemari oleh pelbagai lapisan masyarakat.
- ii. *Laddu* – manisan ini digoreng dahulu sebelum dimasak di dalam sirap. Rasanya sangat manis dan dihidangkan semasa upacara sembahyang.
- iii. Halwa – bahan makanan seperti buah-buahan yang dimasak dalam sirap sehingga kering, seperti *gajjah ki halwa*. Dihidangkan semasa perayaan Deepavali.

7.2.3

Merancang Menu Hidangan Keraian Sajian Timur Mengikut Tema Keraian

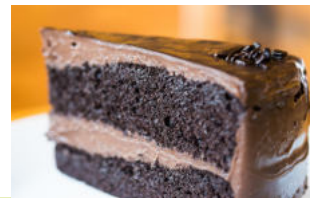
Standard Pembelajaran: Merancang menu hidangan keraian sajian timur mengikut tema keraian.

Berikut merupakan contoh hidangan keraian mengikut kaum Melayu, Cina dan India.

Contoh Menu Keraian Sajian Melayu

Hari Raya Aidilfitri

Lontong
Lemang
Nasi Impit
Kuah Kacang
Rendang Daging
Gado-Gado
Kek Coklat
Air Sirap Bandung



Perkahwinan

Nasi Minyak
Ayam Masak Kurma
Dendeng Daging
Jelatah
Tapai Pulut
Buah Oren
Air Sirap Limau



Ulang Tahun

Mi Kari
Pulut Kuning
Nasi Tomato
Ayam Masak Merah
Rendang Tok
Dalca Sayur
Kek Beraising
Agar-agar
Buah-buahan



Contoh Menu Keraian

Sajian Cina

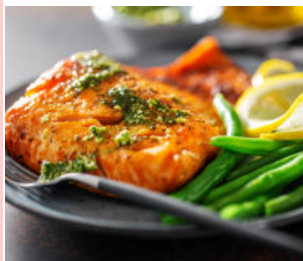
Tahun Baharu Cina

Yee Sang
Shark's Fin Soup
Peking Roasted Duck
Fish Skewed
Yanchow Fried Rice
Spring Rolls
Chinese Tea



Perkahwinan

Fried Spring Chicken
Cucumber Soup
Sweet Roasted Duck
Stir Fried Lemon Fish
Fukien Crab Rice
Almond Beancurd with Almond
Chinese Tea



Ulang Tahun

Prawn Fritters
Chicken and Spinach Soup
Stir Fried Beef with Celery
Kailan with Oyster Sauce
Yi Mein Noodle
Lotus Seed Paste Dumpling
Chinese Tea



Contoh Menu Keraian

Sajian India

Deepavali

Vadai
Puri
Ayam Masak Kurma
Vegetable Sothi
Marukku
Mango Sweet Lassi



Perkahwinan

Samosa
Nasi Beriani
Beriani Ayam
Sagoo
Gulab Jamun
Plum Sweet Lassi



Ulang Tahun

Vadai Ulundu
Lemon Rice
Kari Kambing
Pumpkin Kootu
Payasam
Sweet Lassi



7.2.4

Membuat Pengiraan Kos Bahan Berpandukan Menu Hidangan Keraian

Standard Pembelajaran: Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan keraian.

MENU
Rendang Daging
(6 pax)

600 g	Daging lembu (dipotong segi empat 3cm × 3cm × 1cm)
750 ml	Santan
1 helai	Daun kunyit (dimayang halus)
30 g	Kerisik
15 g	Lada kering
15 g	Bawang putih
200 g	Bawang merah
30 g	Halia
40 g	Lengkuas
2 btg	Serai
15 g	Kunyit hidup
10 g	Asam gelugur
2 helai	Daun limau purut
2 g	Garam
Lada sulah secukupnya	

Contoh pengiraan kos (6 pax)

Bahan	Kuantiti	Harga seunit (RM)	Pengiraan	Kos (RM)
Daging lembu	600 g	28.00/kg	$600/1000 \times 28.00$	16.80
Santan	750 ml	11.00/liter	$750/1000 \times 11.00$	8.25
Daun kunyit	1 helai	0.60/helai	1×0.60	0.60
Kerisik	30 g	7.00/200 g	$30/200 \times 7.00$	1.05
Lada kering	15 g	9.00/500 g	$15/500 \times 9.00$	0.27
Bawang putih	15 g	17.00/kg	$15/1000 \times 17$	0.26
Bawang merah	200 g	6.00/kg	$200/1000 \times 6$	1.20
Halia	30 g	12.00/kg	$30/1000 \times 12$	0.40
Lengkuas	40 g	6.00/kg	$40/1000 \times 6$	0.25
Serai	2 batang	0.5/batang	0.5×2	1.00
Kunyit hidup	15 g	6.00/kg	$15/1000 \times 6$	0.10
Asam gelugur	10 g	3.50/180 g	$10/180 \times 3.50$	0.20
Daun limau purut	2 helai	0.15/helai	0.15×2	0.30
Garam	2 g	1.00/450 g	$2/450 \times 1.00$	0.01
Jumlah				30.69

7.2.5

Pelaksanaan *Mise en Place* Mengikut Menu Hidangan Keraian

Standard Pembelajaran: Melaksanakan *mise en place* mengikut menu hidangan keraian:

- Perayaan
- Hari kelahiran
- Perkahwinan

Hidangan keraian merupakan hidangan istimewa yang dihidangkan bersempena dengan sesuatu keraian seperti sambutan perayaan, majlis hari kelahiran atau ulang tahun dan majlis perkahwinan. Berikut merupakan *mise en place* dan contoh hidangan yang sinonim dengan sesuatu keraian.

i. Perayaan

Perayaan	Nama Masakan	<i>Mise-en-place</i>
Sajian Keraian Melayu (Hari Raya Aidilfitri)	Lemang	<ul style="list-style-type: none"> Sediakan buluh, masukkan daun pisang ke dalam pulut (menutupi ruangan dalam buluh). Rendam beras pulut. Masukkan beras pulut ke dalam buluh, masukkan santan yang telah diletakkan garam. Bakar lemang menggunakan bara api daripada kayu api.
	Rendang ayam kampung	<ul style="list-style-type: none"> Bersihkan ayam kampung. Potong ayam kepada saiz yang kecil. Masak rendang ayam kampung mengikut resepi memasak rendang.
Sajian Keraian Cina (Tahun Baharu Cina)	<i>Yee Sang</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sediakan dan bersihkan sayur-sayuran. Parut memanjang atau racik sayuran memanjang. Sediakan sos.
	Kuih bakul	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan bahan untuk membuat kuih. Menyediakan daun pisang. Mengukus kuih bakul.
Sajian Keraian India (Deepavali)	<i>Laddu</i>	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan bahan yang diperlukan. Menyediakan sira gula. Menggoreng <i>laddu</i>.
	<i>Marukku</i>	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan bahan yang diperlukan. Membuat adunan <i>marukku</i> (doh). Menggoreng <i>marukku</i>.
Sajian Penganut Agama Kristian (Krismas)	Ayam belanda panggang	<ul style="list-style-type: none"> Sediakan dan bersihkan ayam belanda. Perap ayam belanda semalaman. Panggang ayam belanda.

ii. Hari Kelahiran / Ulang Tahun:

Ulang Tahun	Nama Masakan	Mise-en-place
Sajian Keraian Melayu	Pulut Kuning	<ul style="list-style-type: none"> Rendam beras pulut selama 4 jam. Tanak / masak beras pulut. Setelah pulut masak, sejukkan. Pulut kuning boleh dibentuk mengikut kreativiti sendiri. Hiaskan.
Sajian Keraian Cina	<i>Chang Shou Mian</i>	<ul style="list-style-type: none"> <i>Chang Shou Mian</i> merupakan hidangan mi telur kantonis. Sediakan bahan dan peralatan yang akan digunakan. Memasak mi mengikut resepi kegemaran dengan tidak memutuskan mi tersebut. Dimakan ketika mi masih panas.
Sajian Keraian India	Jelebi	<ul style="list-style-type: none"> Merupakan hidangan kudapan dan sering dihidangkan semasa sambutan perayaan dan majlis keramaian. Sediakan bahan yang akan digunakan. Sediakan bater cair untuk membuat jelebi. Masukkan ke dalam beg piping. Sediakan air gula. Masak air gula sehingga pekat. Tutup air gula, Paipkan bater jelebi ke dalam minyak panas. Goreng jelebi sehingga kekuningan. Angkat. Celupkan jelebi tadi ke dalam air gula. Siap untuk dihidangkan.

iii. Perkahwinan:

Perkahwinan	Nama Masakan	Mise-en-place
Sajian Keraian Melayu	Nasi Minyak	<ul style="list-style-type: none"> Merupakan hidangan nasi berperisa. Sediakan bahan yang akan digunakan. Tumis bahan penumis, masukkan air, masukkan beras. Masak nasi seperti biasa.
Sajian Keraian Cina	Sup Sirip Ikan Yu	<ul style="list-style-type: none"> Merupakan hidangan sup yang melambangkan kekayaan. Sediakan bahan dan peralatan yang akan digunakan. Potong sayuran yang akan digunakan. Buat stok ayam. Memasak sup sirip ikan yu seperti biasa. Apabila sudah hampir masak, masukkan telur putih yang telah dipukul. Suaikan rasa.
Sajian Keraian India	Nasi Beriani	<ul style="list-style-type: none"> Merupakan hidangan nasi berperisa. Sediakan bahan dan rempah ratus yang akan digunakan. Tumis bahan penumis, tumis rempah ratus, masukkan air, masukkan beras. Masak nasi seperti biasa.

Standard Pembelajaran: Menghasilkan hidangan keraian mengikut kriteria penilaian.
Menilai hasil hidangan keraian mengikut kriteria penilaian.
Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan keraian berpandukan penilaian.

1

Perayaan

a. Menu Keraian Sajian Melayu (Hari Raya)

Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Melayu (Nasi Impit)

Nasi Himpit



4 Porsi



90 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

✦ Periuk

Peralatan Penyajian

✦ Pinggan hidang

Bahan

- 8 bungkus nasi himpit segera
- 2 liter air
- 1 helai daun pandan

Hiasan

- Daun pisang

Langkah Kerja:

1. Didihkan air bersama daun pandan.
2. Masukkan ketupat mini (nasi himpit segera).
3. Pastikan paket beras sentiasa terendam.
4. Tambahkan air jika perlu.
5. Biarkan masak dalam air selama 1–1 ½ jam.
6. Tuskan dan sejukkan.
7. Potong nasi himpit kepada 4 bahagian.
8. Hidangkan dalam pinggan hidang dan hiaskan.



b. Menu Keraian Sajian Melayu (Hari Raya)

Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Melayu (Kuih Kacang)

Kuah Kacang



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✿ Periuk
- ✿ Senduk kayu

Peralatan Penyajian

- ✿ Mangkuk hidang

Bahan

- 250 ml Santan
- 100 g kacang tanah (digoreng tanpa minyak kemudian dikisar kering hingga keluar minyak)
- 35 g minyak untuk menumis
- 18 g air asam jawa
- 12 g gula
- 3 g garam
- 100 g air

Bahan kisar

- 5 biji bawang merah
- 10 tangkai cili kering (direndam hingga kembang)
- 1 batang serai
- 15 g lengkuas (diracik halus)
- 6 g belacan (digoreng dahulu)

Langkah Kerja

1. Sediakan bahan-bahan kisar.
2. Ambil kacang tanah, goreng tanpa minyak kemudian dikisar kering sehingga keluar minyak.
3. Panaskan minyak di dalam kuali, tumis bahan yang telah dikisar tadi.
4. Masukkan santan, air asam, garam, gula, air dan kacang tanah yang telah dikisar.
5. Didihkan kuah kacang sehingga pekat.
6. Suaikan rasa.
7. Siap untuk dhidangkan.



c. Menu Keraian Sajian Melayu (Hari Raya)

Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Melayu (Rendang Daging)

Rendang Daging



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

✦ Kualiti

Peralatan Penyajian

✦ Pinggan hidang

Bahan

- 400 g daging lembu
- 400 ml santan cair
- 250 ml pati santan
- 1 helai daun kunyit (dimayang halus)
- 30 g kerisik
- 15 g lada kering
- 15 g bawang putih
- 200 g bawang merah
- 2 cm halia dikisar
- 3 cm lengkuas
- 2 batang serai
- 1 cm kunyit hidup
- 10 g asam gelugur
- 2 helai daun limau purut
- Garam secukupnya

Hiasan

- Cili merah (dibentuk bunga)
- Daun limau purut
- Daun pisang

Langkah Kerja

1. Trim lemak yang berlebihan. Potong dan buang tisu pengantara daging. Bersihkan daging dan potong segi empat (3 cm × 3 cm × 1 cm).
2. Kisar semua bahan kisar. Mayang halus daun kunyit. Masukkan daging, bahan-bahan kisar, asam gelugur dan santan cair ke dalam kualiti. Masak hingga daging empuk.
3. Apabila daging empuk, masukkan kerisik, daun limau purut, santan pekat, garam. Kacau rata, suaikan rasa dan biarkan kering.
4. Kemudian taburkan daun kunyit yang telah dimayang halus, kacau rata sehingga layu.
5. Hias dan hidangkan.



d. Menu Keraian Sajian Melayu (Hari Raya)

Contoh 4: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Melayu (Kek Coklat Moist)

Kek Gula Hangus



6 Porsi



130 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- * Mangkuk adunan
- * Senduk
- * *Frying pan*
- * *Hand whisk*
- * Dulang pembakar

Peralatan Penyajian

- * Piring desert

Bahan

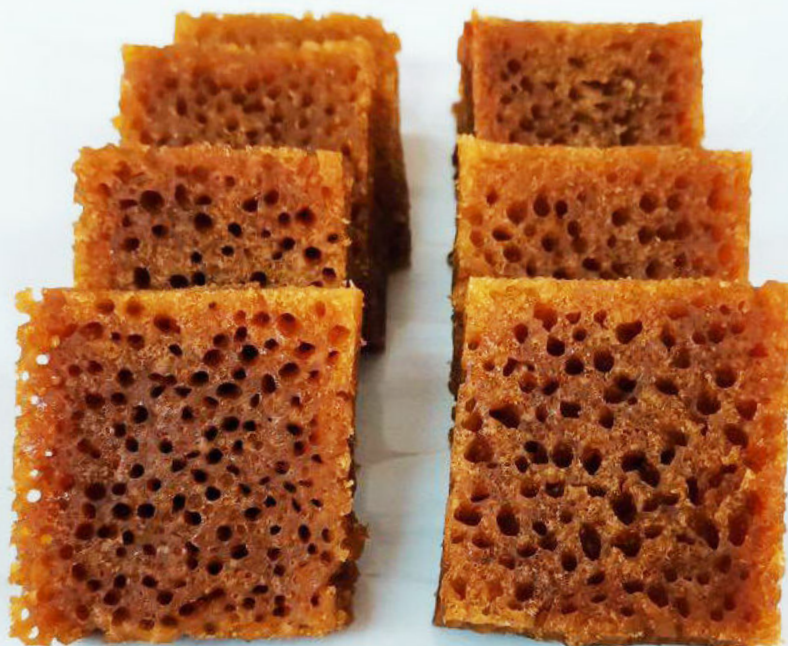
- 4 biji telur gred B
- 153 g susu pekat manis
- 76 g mentega
- 125 g tepung gandum
- 10 g soda bikarbonat
- 5 g esen vanila

Bahan untuk karamel

- 175 g gula pasir
- 250 ml air panas

Langkah Kerja

1. Perangkan gula.
2. Apabila gula telah perang, masukkan air panas dengan berhati-hati. Biarkan sehingga semua gula larut. Angkat dan ketepikan.
3. Cairkan mentega dengan api perlahan. Setelah mentega cair, ketepikan periuk.
4. Seterusnya, ayak tepung dan soda bikarbonat. Ketepikan.
5. Pecahkan telur. Kacau telur sehingga sekata dan sedikit berbuih. Masukan susu pekat manis dan kacau sehingga sebati.
6. Masukkan mentega yang telah dicairkan dan kacau. Seterusnya, masukkan tepung yang telah diayak sedikit demi sedikit. Kemudian masukkan esen vanila.
7. Masukkan karamel yang telah dicairkan. Kacau hingga sebati.
8. Tapis adunan untuk memastikan adunan halus dan tidak berketul. Tutup dan perap adunan selama 1 jam.
9. Tuang adunan ke dalam loyang pembakar. Bakar pada suhu 160°C selama 40 minit. Apabila kek telah masak, biarkan selama 30 minit di atas redai.



e. Menu Keraian Sajian Melayu (Hari Raya)

Contoh 5: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Melayu (Air Sirap Bandung)

Air Sirap Bandung



4 Porsi



20 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✦ Periuk
- ✦ Senduk
- ✦ Jag air

Peralatan Penyajian

- ✦ Gelas minuman

Bahan

180 ml susu pekat manis
560 ml air masak

Untuk sirap

30 g gula
140 ml air
Pewarna merah
5 g esen ros
1 helai daun pandan (disimpul)

Hiasan

Ketulan ais

Langkah Kerja

1. Menyediakan sirap
 - a. Masukkan gula, daun pandan dan air ke dalam periuk.
 - b. Setelah gula larut, tambahkan esen ros dan pewarna merah.
2. Menyediakan sirap bandung
 - a. Tapis sirap, tuang susu dan air masak yang disejukkan.
 - b. Kacau rata. Sejukkan di dalam peti sejuk.
3. Menghias dan menghidang
 - a. Masukkan ketul ais dan hidang atas dulang.



MENILAI HASIL HIDANGAN

BORANG PENILAIAN

Tema: _____

Kumpulan: _____

Kelas: _____

Bil	Pencapaian Kompetensi		Pertama		Kedua		CATATAN
			Terima	Tidak Terima	Terima	Tidak Terima	
1.	Mise-en-place	Pemilihan perkakas dan peralatan yang betul					
		Pemilihan dan penyediaan bahan					
2.	Proses kerja	Menyediakan bahan masakan dengan kaedah yang betul					
		Memasak dengan kaedah memasak yang betul					
		Berkemahiran					
3.	Hasil kerja	Rupa dan warna yang menarik					
		Tekstur masakan yang betul					
		Rasa masakan yang sesuai					
		Konsistensi sesuai					
4.	Persembahan hidangan	Porsi hidangan yang betul					
		Hiasan / <i>garnishing</i> yang menarik					
5.	Sikap/ keselamatan dan persekitaran	Mengamalkan etika kerja profesional					
		Melaksanakan tugas dalam masa yang ditetapkan					
		Mengamalkan kebersihan dan keselamatan					

Tandatangan Guru

Nama Guru

Tarikh

Ulasan

- a. Menu Keraian Sajian Cina (Hari Kelahiran / Ulang tahun)

Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Cina (Ayam Goreng Lemon)

Ayam Goreng Lemon



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- * Kualiti
- * Mangkuk *stainless steel*
- * Senduk

Peralatan Penyajian

- * Pinggan hidangan

Bahan

- 250 g ayam (dipotong dadu)
- 25 g minyak masak
- 1/2 biji lemon (diperah)
- 1/2 lemon (dipotong bulat)
- Sedikit kulit lemon (dihiris nipis secara memanjang)
- 10 tangkai cili kering (dipotong)
- 1 biji telur (dipukul dengan sedikit garam)
- 4 ulas bawang putih (dicincang)
- 10 g inci halia (dicincang)
- Sedikit daun ketumbar
- Garam dan gula secukup rasa

Langkah Kerja

1. Perap ayam dengan kulit lemon (*zester*) dan sedikit garam sekurang-kurangnya selama 10 minit.
2. Panaskan minyak, kemudian celupkan ayam ke dalam telur dan goreng hingga kekuningan. Angkat dan tuskan.
3. Bagi membuat sos, ambil sedikit minyak tadi, tumis bawang putih dan halia hingga wangi. Masukkan cili kering, kemudian perahkan lemon ke dalamnya.
4. Masukkan garam dan gula secukup rasa. Kemudian, masukkan ayam yang bersalut telur tadi dan goreng hingga sebatu.
5. Taburkan daun ketumbar ketika hendak makan.



b. Menu Keraian Sajian Cina (Hari Kelahiran / Ulang tahun)

Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Cina (Wantan Goreng)

Wantan Goreng



6 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✦ Pengisar
- ✦ Kualiti
- ✦ Sudip

Peralatan Penyajian

- ✦ Pinggan hidangan

Bahan

- 1 bungkus kulit wantan
- 200 g daging (dicincang halus)
- 800 g rebung (dicincang halus)
- 1 batang daun bawang (dicincang halus)
- 5 g daun ketumbar (dicincang halus)
- 18 g kicap cair
- 200 ml minyak sayur untuk menggoreng

Langkah Kerja

1. Bungkus kulit wantan dengan kain hingga diperlukan.
2. Di dalam pengisar makanan, kisar daging sehingga halus. Masukkan ke dalam mangkuk. Masukkan rebung, daun bawang, daun ketumbar dan kicap, gaul sehingga sebati.
3. Untuk membentuk ladu, letakkan satu camca besar inti di tengah kulit wantan dan punjutkan inti. Tekan sedikit supaya inti berbungkus kejang dan bahagian atas terbuka sedikit. Ketukkan bahagian bawah wantan perlahan-lahan supaya leper.
4. Panaskan minyak sehingga sederhana panas dan goreng wantan sedikit demi sedikit sehingga keemasan, lebih kurang 2 minit. Angkat dan sejat.
5. Hidangkan wantan panas dan kicap sebagai pencecah.



c. Menu Keraian Sajian Cina (Hari Kelahiran / Ulang tahun)

Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Cina (Mi Suah)

Mi Suah



4 Porsi



45 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✧ Periuk
- ✧ Senduk

Peralatan Penyajian

- ✧ Pinggan hidang

Bahan

- 2 keping mi suah
- 10 g halia muda
- 25 g bawang putih
- 210 g ayam
- 80 g bebola ikan
- 1 kiub pati ayam
- 50 g lobak merah
- 1 liter air
- 10 g sos tiram
- 10 g minyak bijan
- 8 g minyak masak
- 3 g garam
- 3 g daun sup
- 2 biji telur (rebus)
- 5 g pewarna merah

Langkah Kerja

1. Rebus telur selama 15 minit. Kupas, golekkan dan perap ke dalam pewarna makanan berwarna merah.
2. Panaskan sedikit minyak dan renjiskan minyak bijan. Tumis bahan yang telah ditumbuk.
3. Apabila sudah naik bau, letakkan sos tiram dan kiub pati ayam.
4. Kemudian, masukkan bahan-bahan lain seperti lobak merah, bebola ikan dan ayam.
5. Setelah itu masukkan air.
6. Perisakan menggunakan garam secukupnya.
7. Kemudian, masukkan mi suah, tunggu sehingga mi kembang dan perasakakan dengan lada sulah.
8. Akhir sekali, taburkan daun sup, letakkan 2 biji telur rebus tadi dan hidang.



d. Menu Keraian Sajian Cina (Hari Kelahiran / Ulang tahun)

Contoh 4: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Cina (Puding Mangga)

Puding Mangga



4 Porsi



30 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- * Mangkuk
- * Senduk
- * Periuk

Peralatan Penyajian

- * Gelas *sundae*

Bahan

- 300 g isi mangga
- 10 g serbuk agar-agar
- 165 g susu cair
- 500 ml air
- 80 g gula pasir

Langkah Kerja

1. Kisar mangga sehingga hancur dan sebatu.
2. Tinggalkan sedikit isi mangga untuk membuat hiasan atau *filling*.
3. Masukkan mangga yang telah dipotong dadu ke dalam gelas/ *ramekin*.
4. Masukkan gula, serbuk agar-agar dan air ke dalam periuk.
5. Masak sehingga gula larut.
6. Masukkan mangga yang telah dikisar tadi, diikuti dengan susu cair.
7. Kacau sebatu di atas api yang kecil.
8. Apabila adunan ini telah pekat masukkan ke dalam acuan.
9. Sejukkan di luar bilik.
10. Apabila telah sejuk di luar bilik, masukan puding ke dalam *chiller*.
11. Hias dan hidang.



e. Menu Keraian Sajian Cina (Hari Kelahiran / Ulang tahun)

Contoh 5: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian Cina (Teh Cina)

Teh Cina



6 Porsi



30 minit



Sajian Timur

Bahan

2 uncang teh cina
600 ml air panas mendidih

Peralatan Penyediaan

- ✦ Cerek
- ✦ Teko
- ✦ Sudu

Peralatan Penyajian

- ✦ Cawan teh
- ✦ Teko

Langkah Kerja

1. Masak air sehingga mendidih.
2. Masukkan 2 uncang teh dalam teko berisi air panas. Tutup teko dan biarkan teh menyeduh selama 5 minit.
3. Teh cina siap untuk dihidang.



MENILAI HASIL HIDANGAN

BORANG PENILAIAN

Tema: _____

Kumpulan: _____

Kelas: _____

Bil	Pencapaian Kompetensi		Pertama		Kedua		CATATAN
			Terima	Tidak Terima	Terima	Tidak Terima	
1.	Mise-en-place	Pemilihan perkakas dan peralatan yang betul					
		Pemilihan dan penyediaan bahan					
2.	Proses kerja	Menyediakan bahan masakan dengan kaedah yang betul					
		Memasak dengan kaedah memasak yang betul					
		Berkemahiran					
3.	Hasil kerja	Rupa dan warna yang menarik					
		Tekstur masakan yang betul					
		Rasa masakan yang sesuai					
		Konsistensi sesuai					
4.	Persembahan hidangan	Porsi hidangan yang betul					
		Hiasan / <i>garnishing</i> yang menarik					
5.	Sikap/ keselamatan dan persekitaran	Mengamalkan etika kerja profesional					
		Melaksanakan tugas dalam masa yang ditetapkan					
		Mengamalkan kebersihan dan keselamatan					

Tandatangan Guru

Nama Guru

Tarikh

Ulasan

a. Menu Keraian Sajian India (Perkahwinan)

Contoh 1: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian India (Nasi Beriani)

Nasi Beriani



6 Porsi



50 minit



Sajian Timur

Bahan

- 300 g beras beriani
- 1/2 tin kecil susu cair
- 3 g pewarna kuning
- 5 g air mawar
- 15 g halia
- 5 ulas bawang putih
- 1 biji bawang besar
- 18 g minyak sapi
- 2 g garam

Hiasan

- Badam hiris
- Bawang goreng

Peralatan Penyediaan

- * Periuk nasi
- * *Frying pan*
- * Senduk kayu

Peralatan Penyajian

- * Mangkuk nasi
- * Senduk nasi

Langkah Kerja

1. Basuh beras dan toskan.
2. Tumis semua bawang dan halia dengan minyak sapi.
3. Masukkan air, susu serta garam. Biar mendidih.
4. Masukkan beras dan biar sehingga kering.
5. Kecilkan api, tabur pewarna dan air mawar.
6. Kacau nasi perlahan-lahan.
7. Hidang nasi dan hias dengan badam serta bawang goreng.
8. Siap untuk dihidang.



b. Menu Keraian Sajian India (Perkahwinan)

Contoh 2: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian India (Ayam Masak Merah)

Ayam Masak Merah



4 Porsi



50 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✿ Kualiti
- ✿ Sudip
- ✿ Pan
- ✿ Senduk kayu

Peralatan Penyajian

- ✿ Pinggan hidangan

Bahan

600 g paha ayam (4 keping dilumur dengan garam dan serbuk kunyit)

3 g garam

5 g serbuk kunyit

200 g sos tomato

150 ml air

200 ml minyak masak

Bahan hirisan

2 ulas bawang putih

1 biji bawang besar

Bahan kisar

10 tangkai cili kering

2 cm halia

2 ulas bawang putih

Langkah Kerja

1. Goreng ayam sehingga separuh masak.
2. Panaskan minyak, kemudian tumiskan bawang putih dan bawang besar sehingga berwarna keemasan.
3. Masukkan cili dan tumis lagi sehingga harum.
4. Masukkan halia serta bawang putih yang telah dikisar.
5. Tuang air dan sos tomato. Kacau sehingga rata.
6. Masukkan ayam yang telah digoreng, gaul sehingga rata.
7. Apabila masak, hias dan hidangkan.



c. Menu Keraian Sajian India (Perkahwinan)

Contoh 3: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian India (Kari Dhal)

Kari Dhal



4 Porsi



30 minit



Sajian Timur

Bahan

- 1 cawan kacang dal
- 2 batang lobak merah (dihiris)
- 1 biji terung (dihiris)
- Sedikit serbuk kunyit

Pes

- 8 g halia (diracik)
- 2 biji bawang putih (diracik)
- 3-4 bawang kecil (dimayang)
- 2 tangkai daun kari
- 2 biji bunga cengkih
- 2 biji bunga lawang
- 1 batang kulit kayu manis
- 3 g biji sawi
- 3 biji cili hijau (dihiris)
- 2 g garam
- 3 g gula
- 25 g minyak masak

Peralatan Penyediaan

- ✧ Periuk nasi
- ✧ *Frying pan*
- ✧ Senduk kayu

Peralatan Penyajian

- ✧ Mangkuk

Langkah Kerja

1. Rebus kacang dal dalam periuk sehingga empuk, masukkan serbuk kunyit.
2. Apabila kacang dal empuk, masukkan lobak merah dan kentang ke dalam rebusan dal.
3. Kemudian merebus sehingga kesemuanya empuk.
4. Kemudian masukkan terung dan cili. Cili seeloknya dipotong besar.
5. Teruskan merebus lagi sehingga terung masak.
6. Dalam kualiti yang lain, panaskan minyak kemudian tumiskan bahan-bahan pes sehingga layu dan naik bau.
7. Kemudian curahkan ke dalam rebusan sayur-sayur tadi.
8. Suaikan rasa, dengan garam dan gula secukupnya.



d. Menu Keraian Sajian India (Perkahwinan)

Contoh 4: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian India (Kobbari Laddu)

Kobbari Laddu



4 Porsi



40 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✿ Kualiti
- ✿ Periuk
- ✿ Senduk

Peralatan Penyajian

- ✿ Pinggan hidangan

Bahan

- 150 g kelapa parut
- 80 g gula merah
- 190 g susu cair
- 30 g susu pekat manis
- 2 g serbuk *Cardamon*

Hiasan

- 30 g cawan kelapa parut
- 3 biji ceri merah

Langkah Kerja

1. Panaskan susu, kemudian masukkan kelapa parut dan susu pekat manis.
2. Masak dengan menggunakan api yang perlahan.
3. Masukkan gula, kacau sehingga sebati dan rata.
4. Angkat dan masukkan ke dalam mangkuk lain sehingga sedikit sejuk.
5. Bentukkan *laddu* dan salutkan dengan parutan kelapa.
6. Hidang apabila siap.



e. Menu Keraian Sajian India (Perkahwinan)

Contoh 5: Resipi Standard Hidangan Keraian Sajian India (Sweet Lassi)

Sweet Lassi (Original)



4 Porsi



15 minit



Sajian Timur

Peralatan Penyediaan

- ✦ Pengisar
- ✦ Sudu panjang

Peralatan Penyajian

- ✦ Gelas minuman

Bahan

- 150 ml susu segar
- 150 ml yogurt asli
- 8 g gula pasir

Langkah Kerja

1. Campurkan semua bahan ke dalam pengisar.
2. Kisar sehingga lembut dan halus.
3. Tuangkan ke dalam gelas.



MENILAI HASIL HIDANGAN

BORANG PENILAIAN

Tema: _____

Kumpulan: _____

Kelas: _____

Bil	Pencapaian Kompetensi		Pertama		Kedua		CATATAN
			Terima	Tidak Terima	Terima	Tidak Terima	
1.	Mise-en-place	Pemilihan perkakas dan peralatan yang betul					
		Pemilihan dan penyediaan bahan					
2.	Proses kerja	Menyediakan bahan masakan dengan kaedah yang betul					
		Memasak dengan kaedah memasak yang betul					
		Berkemahiran					
3.	Hasil kerja	Rupa dan warna yang menarik					
		Tekstur masakan yang betul					
		Rasa masakan yang sesuai					
		Konsistensi sesuai					
4.	Persembahan hidangan	Porsi hidangan yang betul					
		Hiasan / <i>garnishing</i> yang menarik					
5.	Sikap/ keselamatan dan persekitaran	Mengamalkan etika kerja profesional					
		Melaksanakan tugas dalam masa yang ditetapkan					
		Mengamalkan kebersihan dan keselamatan					

Tandatangan Guru:

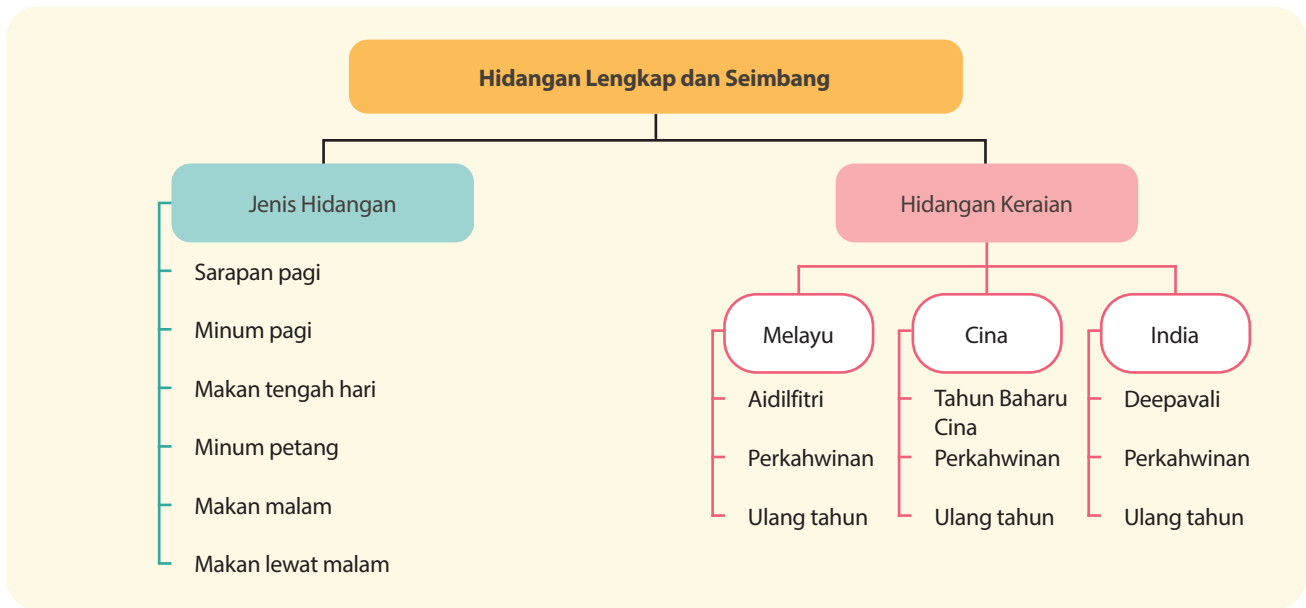
Nama Guru:

Tarikh:

Ulasan:



RUMUSAN



REFLEKSI

L - Lemah
S - Sederhana
C - Cemerlang

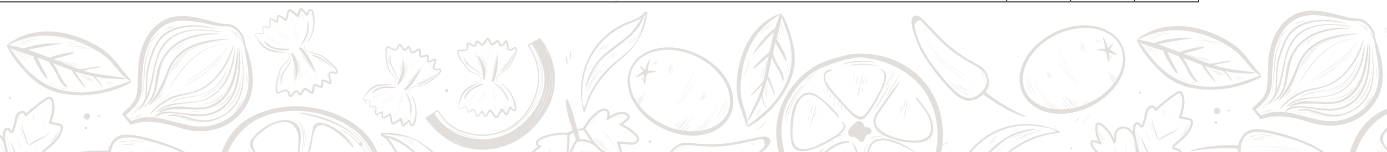
Dalam modul ini, anda belajar tentang:

7.1 Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat

	L	S	C
7.1.1 Menyatakan maksud hidangan harian.			
7.1.2 Mengenal pasti jenis hidangan harian.			
7.1.3 Merancang menu hidangan harian mengikut jenis hidangan harian sajian timur dan sajian barat.			
7.1.4 Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan harian sajian timur dan sajian barat.			
7.1.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut menu hidangan harian: i. Sarapan ii. Minum pagi / minum petang / makan lewat malam iii. Makan tengah hari / makan malam			
7.1.6 Menghasilkan hidangan harian sajian timur dan sajian barat berpandukan perancangan menu.			
7.1.7 Menilai hasil hidangan harian sajian timur dan sajian barat mengikut kriteria penilaian.			
7.1.8 Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan harian sajian timur dan sajian barat berpandukan penilaian.			
7.1.9 Mencipta resipi baharu bagi hidangan harian sajian timur dan sajian barat.			

7.2 Hidangan Keraian Sajian Timur

7.2.1 Menyatakan maksud hidangan keraian.			
7.2.2 Mengenal pasti jenis hidangan keraian sajian timur.			
7.2.3 Merancang menu hidangan keraian sajian timur mengikut tema keraian.			
7.2.4 Membuat pengiraan kos bahan berpandukan menu hidangan keraian.			
7.2.5 Melaksana <i>mise en place</i> mengikut menu hidangan keraian: i. Perayaan ii. Hari kelahiran iii. Perkahwinan			
7.2.6 Menghasilkan hidangan keraian berpandukan perancangan menu.			
7.2.7 Menilai hasil hidangan keraian mengikut kriteria penilaian.			
7.2.8 Mencadangkan penambahbaikan untuk hidangan keraian berpandukan penilaian.			
7.2.9 Mencipta resipi baharu bagi hidangan keraian sajian timur.			





PENILAIAN KENDIRI

Jawab soalan yang berikut.

1. Apakah maksud hidangan lengkap dan seimbang?

2. Berikan jenis-jenis hidangan keraian sajian timur.

3. Apakah faktor yang mempengaruhi pengiraan kos?

4. Bagaimanakah anda membuat penilaian tentang hasil hidangan keraian mengikut kriteria?

5. Cadangkan menu hidangan lengkap dan seimbang bagi sajian timur dan sajian barat.

--	--

