



Modul
2

**PERALATAN DAN BAHAN
DALAM PERKHIDMATAN
MAKANAN**

Standard Kandungan:

- Dalam modul ini, anda belajar tentang:
- 2.1 Peralatan Penyediaan Makanan
 - 2.2 Bahan Penyediaan Makanan



KATA KUNCI

- Bahan Basah
- Bahan Kering
- Ciri Pemilihan
- Jenis Peralatan
- Fungsi Peralatan
- Kaedah Penstoran

Tahukah Anda?

Kebanyakan hotel atau restoran menggunakan alatan *flatware*, kutleri dan *hollow ware* yang diperbuat daripada keluli kalis karat. Hal ini kerana bahan ini ringan, tidak mudah berkarat atau tercalar dan tahan lama. Peralatan daripada perak juga ada digunakan tetapi hanya di restoran atau hotel lima bintang sahaja.

2.1

Peralatan Penyediaan Makanan

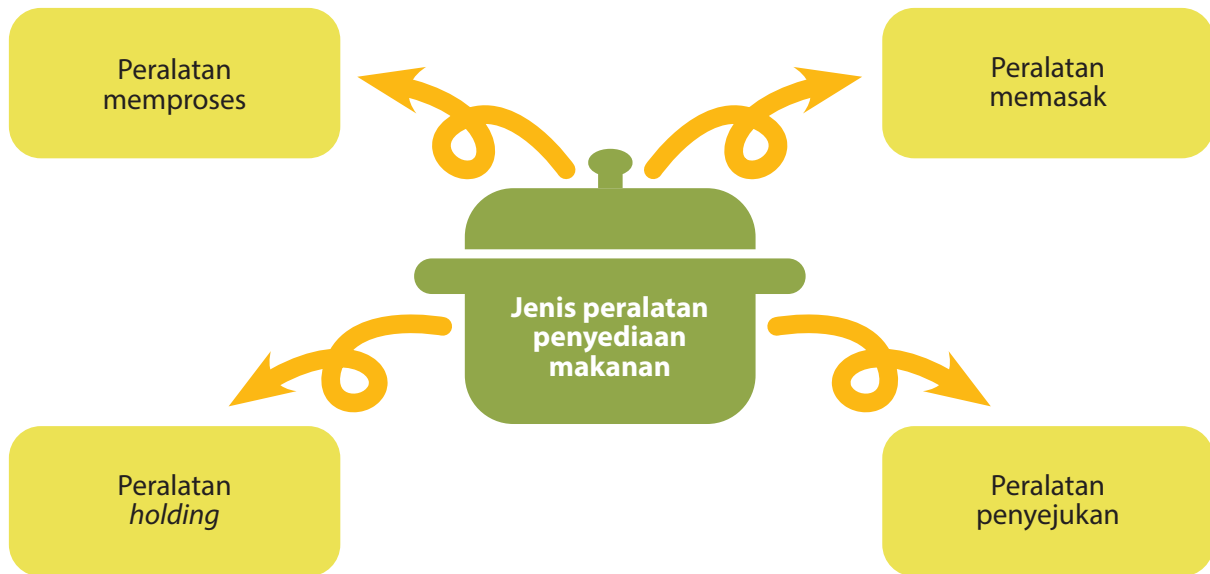
Industri perkhidmatan makanan kini telah mengalami proses perubahan yang pesat dan serba moden daripada aspek perkhidmatan dan peralatan. Penggunaan peralatan penjimat masa mampu mengatasi masalah kekurangan pekerja, mempercepatkan proses memasak, serta memperbaiki kualiti dan kuantiti pengeluaran makanan.

2.1.1-2.1.4

Jenis, Kategori, Fungsi, dan Ciri Pemilihan Peralatan untuk Penyediaan Makanan

Standard Pembelajaran: Mengenal jenis peralatan untuk penyediaan makanan.
Mengelaskan peralatan mengikut kategori:
i. Peralatan memproses iii. Peralatan *holding*
ii. Peralatan memasak iv. Peralatan penyejukan
Menjelaskan fungsi peralatan mengikut kategori.
Menghuraikan ciri pemilihan peralatan untuk penyediaan makanan.

Terdapat empat kategori utama peralatan yang digunakan dalam penyediaan makanan. Setiap peralatan ini mempunyai fungsi tertentu. Ciri pemilihan peralatan perlu diberi perhatian agar peralatan tersebut boleh digunakan secara optimum. Berikut adalah huraian tentang kategori peralatan, fungsi, dan ciri pemilihan peralatan untuk penyediaan makanan.



Rajah 2.1 Jenis peralatan yang digunakan dalam penyediaan makanan

Setiap peralatan tersebut mempunyai fungsi tertentu. Ciri pemilihan peralatan perlu diberikan perhatian agar peralatan tersebut boleh digunakan secara optimum. Yang berikut adalah huraian tentang kategori, fungsi dan ciri pemilihan peralatan untuk penyediaan pemakanan.

1 Peralatan memproses

Peralatan memproses makanan digunakan dengan meluas dalam penyediaan makanan untuk menjimatkan masa dan tenaga selain mengurangkan bilangan pekerja di bahagian dapur. Contoh peralatan memproses ialah pengadun (*mixer*), pengisar (*blender*) dan pemproses makanan (*food processor*).

PERHATIAN

Sebelum menggunakan apa-apa peralatan, pastikan anda telah membaca buku manual arahan penggunaan atau dapatkan bantuan daripada individu yang bertauliah.

a. Pengadun (*Mixer*)



Wire whip atau balloon whisk



Dough arm atau dough hook



Paddle atau beater

Fungsi

1. Alat ini digunakan untuk mengadun kek, memukul telur dan menguli doh.
2. Mangkuk adunan dan alat pengadun yang berlainan bentuk dan kegunaannya disertakan.
3. Diperbuat daripada bahan bermutu tinggi dan senang dibersihkan.
4. Terdapat tiga jenis alat pengadun:
 - a. *Wire whip* atau *balloon whisk*
 - i. Digunakan untuk mengadun adunan yang cair atau lembut.
 - ii. Untuk memasukkan udara seperti adunan kek span, *meringue*, bater, dan krim putar.
 - iii. Tahap kelajuan yang tinggi digunakan bagi proses tersebut.
 - b. *Dough arm* atau *dough hook*
 - i. Digunakan untuk mengadun dan menguli adunan yang agak keras atau kental seperti doh beryis dan doh roti canai.
 - ii. Tahap kelajuan yang rendah digunakan untuk menguli doh.
 - c. *Paddle* atau *beater*
 - i. Digunakan untuk mengadun adunan yang mempunyai kadar kelikatan yang sederhana seperti adunan kek cara putar, adunan pastri *choux* dan adunan pastri rapuh.
 - ii. Kelajuan yang digunakan semasa memutar adunan hendaklah sederhana.

Ciri pemilihan

1. Muatan atau kapasiti cukup untuk memproses makanan mengikut kuantiti yang diperlukan.
2. Reka bentuk yang mudah digunakan, mudah dipasang dan dialih.
3. Terdapat alat kawalan keselamatan yang sedia dipasang.
4. Alat ganti yang mudah diperolehi.
5. Mudah diselenggarakan.
6. Harga yang berpatutan.

b. Pengisar (Blender)



PERHATIAN

Sisa cecair yang melekat dapat ditanggalkan dengan mengisikan air suam 40°C ke dalam jag dan dikisar seketika.

Fungsi

1. Alat ini digunakan untuk mengisar bahan masakan (buah-buahan dan sayur-sayuran), mencancang kekacang, mengisar cili, membuat puri dan sos, mengadun bater dan membuat mayonis.
2. Mempunyai kemudahan mengawal kelajuan motor dan dilengkapi dengan mata pisau keluli kalis karat.
3. Boleh digunakan untuk mengisar bahan basah dan bahan kering.

Ciri pemilihan

1. Jag pengisar diperbuat daripada kaca, plastik atau keluli kalis karat dan mempunyai sukatan metrik.
2. Ukuran kapasiti jag biasanya 1 liter.
3. Alat ganti yang mudah diperoleh.
4. Mudah dibersihkan.

c. Pemproses Makanan (Food Processor)



Fungsi

1. Alat ini digunakan untuk mengisar, memotong, mengadun, menghiris sayuran, mencampur sebati adunan, mengisar cair untuk puri, sup dan sos, mencancang daging, ikan yang telah dibuang tulang, makanan kering seperti kacang, kelapa dan lain-lain.
2. Mempunyai kemudahan mengawal kelajuan dan terdapat alat keselamatan *inter-lock*.
3. Terdapat juga mata pisau yang digunakan untuk memarut, memotong, menghiris, dan mencancang.

Ciri pemilihan

1. Muatan atau kapasiti cukup untuk memproses makanan dalam kuantiti yang diperlukan.
2. Mempunyai kemudahan penggunaan seperti reka bentuk yang mudah digunakan, alat tambahan yang mudah dipasang, mudah alih dan mudah diangkat.
3. Terdapat alat kawalan keselamatan yang sedia dipasang.
4. Alat ganti yang mudah diperoleh.
5. Senang untuk diselenggara, mudah dijaga dan dibersihkan.

2 Peralatan Memasak

Peralatan memasak terdiri daripada alat seperti dapur, ketuhar, ketuhar gelombang mikro, periuk tekanan, penggorengan jeluk, *griddle*, periuk nasi elektrik, dan alat pembuat kopi.

a. Dapur Gas dan Dapur Elektrik



Fungsi

1. Alat ini digunakan untuk memasak makanan.
2. Peralatan ini boleh digunakan untuk membakar, memanggang, dan menggril.

Ciri pemilihan

1. Saiz dapur gas atau elektrik hendaklah bergantung pada ruang yang ada, kuantiti dan jenis makanan yang hendak dimasak.
2. Harga yang berpatutan.
3. Mudah untuk dibersihkan.
4. Terdapat laras suhu dan pengukur masa untuk ketuhar.
5. Mudah digunakan dan dialih.
6. Penggunaan tenaga elektrik yang menjimatkan.

b. Ketuhar Gelombang Mikro



KIOS Info

Elakkan penggunaan bekas makanan yang diperbuat daripada logam apabila menggunakan ketuhar gelombang mikro kerana akan merosakkan tiub magnetron yang berfungsi untuk menukarkan tenaga elektrik kepada gelombang mikro.

Fungsi

1. Ketuhar gelombang mikro digunakan untuk memasak dengan kuantiti yang sedikit sahaja.
2. Sesuai untuk nyah beku makanan sejuk beku dengan cepat.
3. Makanan boleh dipanaskan di dalam bekas kaca, porselin, plastik, dan kertas yang bersimbolkan *microwave safe* tanpa merosakkannya.

Ciri pemilihan

1. Mengikut kekerapan penggunaan.
2. Alat ganti mudah diperoleh.
3. Tahan lama dan mudah dibersihkan.
4. Pintu ketuhar bercermin.
5. Mempunyai piring yang dapat berpusing untuk suhu yang sekata.

c. Ketuhar Elektrik



Fungsi

1. Membakar atau memanggang makanan.

Ciri pemilihan

1. Harganya berpatutan dan berkualiti.
2. Alat ganti mudah diperolehi dan mempunyai ciri keselamatan.
3. Mempunyai kad jaminan serta kelulusan SIRIM atau Standard Piawaian Antarabangsa.
4. Mudah mendapat perkhidmatan selepas jualan.
5. Mudah untuk dibersihkan.

d. Periuk Tekanan



Fungsi

1. Memasak makanan menggunakan tekanan haba yang tinggi untuk menjimatkan masa dan bahan api.
2. Digunakan untuk memasak sup, *stew*, puding dan lain-lain.

Ciri pemilihan

1. Diperbuat daripada bahan logam aluminium atau keluli kalis karat yang bermutu tinggi, tidak berkarat dan tahan lama.
2. Boleh digunakan pada sebarang sumber haba seperti gas atau elektrik.
3. Mempunyai ciri keselamatan dan penutupnya mudah dibuka.

e. Penggoreng Jeluk Automatik (*Automatic Deep Fryer*)



Fungsi

1. Digunakan untuk menggoreng makanan di dalam minyak yang banyak.
2. Mempunyai termostat yang dapat mematikan atau memperlambatkan kuasa elektrik sebaik-baik sahaja suhu minyak mencapai tahap yang tinggi.

Ciri pemilihan

1. Mengikut saiz yang diperlukan dan bergantung pada kuantiti makanan yang akan dimasak.
2. Alat penggoreng boleh diletakkan di atas meja atau di lantai.
3. Diperbuat daripada bahan yang tahan lama dan tidak mudah berkarat.
4. Mudah dicuci dan dikendalikan.
3. Terdapat dua jenis penggoreng jeluk:
 - a. Penggoreng jeluk biasa (*standard deep fryers*) – bahan api yang digunakan sama ada gas atau elektrik.
 - b. Penggoreng jeluk automatik (*automatic deep fryer*) – mempunyai alat automatik penentu jarak masa yang mengangkat bakul penggoreng sebaik sahaja makanan masak. Penggoreng ini sangat berguna terutama kepada premis yang ramai pelanggan.

f. Griddle



Fungsi

1. Digunakan untuk menggoreng makanan menggunakan minyak yang sedikit seperti burger, stik, sosej, dan telur.
2. Dipanaskan oleh haba dari bahagian bawah dengan gas atau elektrik. Terdapat permukaan rata yang diperbuat daripada besi pejal tebal (*cast iron steel*).

Ciri pemilihan

1. Mengikut keperluan dan kekerapan penggunaan.
2. Diperbuat daripada bahan yang tahan dan tidak mudah karat.

g. Periuk Nasi



KIOS Info

Periuk nasi boleh digunakan untuk memasak makanan lain dengan menggunakan kaedah merebus, merendih atau mengukus.

Fungsi

1. Memasak makanan menggunakan wap untuk menjimatkan masa dan bahan api.
2. Memasak nasi disamping mengukus makanan lain.

Ciri pemilihan

1. Diperbuat daripada bahan logam aluminium atau keluli kalis karat yang bermutu tinggi, tidak berkarat dan tahan lama.
2. Menggunakan elektrik atau gas sebagai sumber haba.
3. Mempunyai ciri keselamatan dan penutupnya mudah dibuka.

h. Alat Pembuat Kopi (Coffee Maker)



Fungsi

1. Digunakan untuk membuat air kopi.

Ciri pemilihan

1. Pilih model yang bersesuaian mengikut keperluan pengguna.
2. Kapasiti mengikut keperluan.
3. Mudah dibersihkan.
4. Jag yang tahan dan tidak mudah pecah.
5. Mudah dikendalikan.

3 Peralatan Holding

Peralatan *holding* secara umumnya digunakan untuk menghidang atau mempamerkan makanan yang telah dimasak seperti *bain-marie*, *chafing dish* dan *hot and cold cabinet*.

a. *Bain-marie*



KIOS Info

Elakkan daripada membiarkan air bertakung semalaman kerana air ini akan tercemar dan apabila makanan diletakkan di atas air tersebut, pencemaran makanan boleh berlaku.

Fungsi

1. Digunakan untuk mengekalkan suhu makanan agar sentiasa panas apabila dihidang.
2. Diperbuat daripada besi keluli kalis karat yang menakung air panas.
3. Air dipanaskan menggunakan gas atau elektrik.
4. Mempunyai pelbagai saiz dan bentuk.

Ciri pemilihan

1. Keperluan dan mengikut kuantiti makanan yang dihidang.
2. Ruang yang ada untuk meletakkan alat tersebut.
3. Harga yang berpatutan.
4. Tahan lama dan mudah dibersihkan.

b. *Hot and Cold Cabinet*



Fungsi

1. Digunakan untuk menyimpan makanan yang telah dimasak agar sentiasa panas atau sejuk sebelum dihidang.
2. Dipanaskan atau disejukkan oleh gas atau elektrik.
3. *Hot cabinet* digunakan untuk menyimpan makanan yang panas seperti karipap, pai, pizza, *flan* dan lain-lain.
4. *Cold cabinet* digunakan untuk menyimpan makanan sejuk seperti agar-agar, puding, kek, *mousse* dan lain-lain.

Ciri pemilihan

1. Saiz mengikut keperluan dan ruang yang ada.
2. Bahan binaan yang tahan lama, diperbuat daripada logam dan keluli kalis karat.
3. Dipasangkan cermin dan lampu supaya mudah dilihat.
4. Terdapat rak atau tetingkat yang mudah dialih mengikut kesesuaian dan keperluan.
5. Mempunyai termostat untuk pengawalan suhu.

c. Chafing Dish



Fungsi

1. Digunakan untuk menghidang makanan dalam kuantiti yang banyak terutama semasa jamuan atau majlis keraian.

Ciri pemilihan

1. Mengikut keperluan dan kuantiti makanan yang akan dihidangkan.
2. Diperbuat daripada keluli kalis karat.
3. Mudah dicuci dan disimpan.
4. Harga berpatutan.
5. Mempunyai dua lapisan *gastronom* untuk menampung air dan bahagian untuk meletakkan makanan.
6. Alat ini dilekatkan dengan pemegang yang kukuh. Penutup alat dipasang terus pada *gastronom* atau yang boleh dialihkan.
7. Terdapat bahagian khas digunakan untuk membakar lilin bagi memanaskan air di dalam *gastronom* dan menjadikan makanan sentiasa panas.

4 Peralatan Penyejukan

Peralatan penyejukan terdiri daripada alat-alat seperti peti sejuk, peti sejuk beku (*freezer*) dan pendingin (*chiller*).

a. Peti Sejuk



Fungsi

1. Digunakan untuk menyimpan makanan supaya makanan tahan lama dan tidak cepat rosak.

Ciri pemilihan

1. Saiz yang mempunyai banyak ruang penyimpanan.
2. Jarak redai tettingkat yang mencukupi untuk peredaran udara.
3. Pintunya mudah dibuka.
4. Diperbuat daripada bahan yang berkualiti.
5. Mempunyai alat cair beku automatik.
6. Alat kawalan laras suhunya mudah dikendalikan.
7. Mudah dicuci.
8. Mempunyai alat tambahan lain seperti:
 - a. Lampu di dalam peti sejuk dinyalakan secara automatik.
 - b. Rak telur pada pintu peti sejuk.
 - c. Ruang menyimpan mentega.
 - d. Laci sayur-sayuran.

b. Peti Sejuk Beku (*Freezer*)



Fungsi

1. Digunakan untuk menyimpan makanan sejuk beku di bawah suhu -8°C hingga 0°C .
2. Makanan yang disejuk beku boleh disimpan sehingga tiga bulan lama.

Ciri pemilihan

1. Saiz mengikut keperluan.
2. Pastikan ruang yang sesuai untuk meletakkan alat tersebut.
3. Diperbuat daripada bahan yang berkualiti dan tahan lama.
4. Mudah dicuci.
5. Terdapat dua jenis peti sejuk beku di pasaran.
 - a. Peti sejuk beku kotak.
 - b. Peti sejuk beku menegak.

c. Pendingin (Chiller)



KIOS Info

Blast Chiller

Digunakan untuk menurunkan suhu masakan atau bahan makanan dengan cepat hingga 3°C, untuk pengawetan jangka pendek dan setelah didinginkan masakan boleh dicairkan kembali dengan cepat.

Blast Freezer

Juga dikenal sebagai *rapid freezer*. Mampu membekukan bahan makanan hingga di bawah 0°C dengan sangat cepat. Udara dingin dipancarkan secara berkala atau terus-menerus ke arah makanan yang dibekukan. Penyimpanan bahan makanan boleh dilakukan untuk jangka panjang.

Fungsi

1. Digunakan untuk menyejukkan makanan supaya makanan boleh disimpan lama dan segar.
2. Suhu antara 2°C hingga 7°C.

Ciri pemilihan

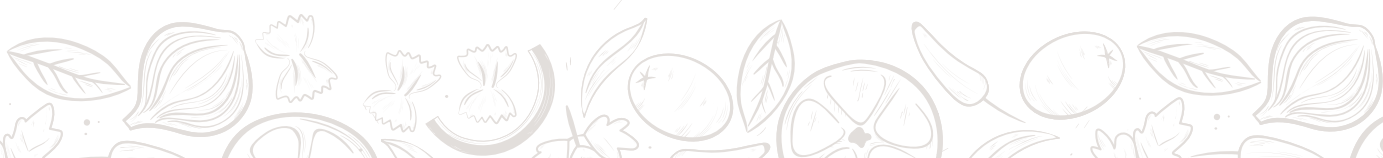
1. Terdapat berbagai saiz dan muatan yang berbeza.
2. Mudah dicuci.
3. Diperbuat daripada bahan yang berkualiti dan tahan lama.
4. Tentukan ruang untuk meletakkan alat ini.
5. Bagi peti sejuk komersial bahan binaannya lebih kukuh dan tegap di bahagian luar dan dalamnya diperbuat daripada keluli kalis karat, besi yang dibalut dengan *vinyl*, *fibre glass*, dan aluminium.

2.1.5 Pemilihan Peralatan Penyediaan Makanan Berdasarkan Tugas

Standard Pembelajaran: Memilih peralatan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas.

Penggunaan peralatan yang berteknologi baru dan terkini dapat menjimatkan masa supaya memudahkan perancangan kerja. Proses kerja yang sistematik penting supaya penggunaan alat tidak mengambil masa yang lama dan selamat digunakan. Tenaga kerja juga dapat dijitamkan dengan penggunaan alat berteknologi tinggi dalam urusan penyediaan makanan.

1. Untuk mengekalkan kualiti makanan yang asli.
2. Memperbaiki dan meningkatkan kualiti makanan.
3. Mengubah ciri-ciri fizikal, kimia dan biologi makanan.
4. Untuk memenuhi keperluan rakyat yang berbeza.
5. Meningkatkan penggunaan nilai makanan dan nilai ekonomi.





TUGASAN 2.1

Berikut merupakan sejenis kek kaedah enjut dan senarai alatan yang digunakan untuk menyediakan, membakar dan cara penyimpanan kek tersebut dengan betul.



Kek Chiffon Pandan



4 Porsi



1 jam



Kek

Bahan-bahan

Bahan A

- 6 biji kuning telur
- 200 ml minyak Mazola
- 225 ml santan pekat
- 2 g garam
- 150 g gula pasir
- 2 g pewarna hijau
- 4 ml perisa pandan
- 425 g tepung gandum
- 10 g serbuk penaik

Bahan B

- 6 biji putih telur
- 120 g gula pasir
- 5 g *cream of tartar*

Jenis Peralatan	Nama Peralatan	Kegunaan
Peralatan memproses	Pengadun (<i>mixer</i>)	Mengenjut adunan telur dan gula sehingga kembang
	Pengisar (<i>blender</i>)	Mengisar daun pandan untuk mendapatkan jus pandan
Peralatan memasak	Ketuhar elektrik	Membakar adunan sehingga masak
Peralatan <i>holding</i>	<i>Hot and Cold Cabinet</i>	Menyimpan kek supaya tahan lama
Peralatan penyejukan	Peti sejuk	Menyimpan kek supaya tahan lama



TUGASAN 2.2

Berikut merupakan set hidangan Nasi Lemak. Berdasarkan hidangan tersebut, senaraikan alatan yang digunakan untuk menyediakan, memasak dan menghidang hidangan tersebut dengan betul.



Nasi Lemak



4 Porsi



1 jam



Sajian Timur

Bahan

Nasi Lemak

- 200 g beras (basuh dan tos)
- 1 helai daun pandan (carik dan simpul)
- 5 g garam
- 2 inci halia (hiris)
- 200 ml santan pekat

Sambal Tumis Ikan Bilis

- 100 g ikan bilis (basuh dan tos)
- 50 g bawang besar
- 30 g bawang putih
- 50 g cili kering
- 50 ml air asam jawa
- 10 g garam
- 30 g gula
- 10 g gula Melaka
- 50 ml minyak masak

Jenis Peralatan	Nama Peralatan	Kegunaan
Peralatan memproses		
Peralatan memasak		
Peralatan <i>holding</i>		
Peralatan penyejukan		



2.1.6 Jadual Pemeriksaan Berkala

Standard Pembelajaran: Merancang jadual pemeriksaan berkala bagi peralatan penyediaan makanan

Pemeriksaan berkala merupakan pemeriksaan yang dibuat terhadap sesuatu peralatan mengikut tempoh yang telah ditetapkan seperti sebulan, setahun dan sesuatu tempoh yang telah ditetapkan. Pemeriksaan berkala adalah penting kerana dapat memastikan peralatan di dalam bengkel dapat berfungsi dengan baik dan juga dapat mengelakkan kemalangan daripada berlaku yang disebabkan oleh peralatan yang rosak. Berikut menunjukkan contoh jadual pemeriksaan berkala.

BORANG PEMERIKSAAN BERKALA PERALATAN ELEKTRIK

Nama : Nurul Azlina Binti Halim
Tempat : Bengkel Masakan 1

Tarikh : 16 Julai 2020
Nama Peralatan : Peti Sejuk Beku (*Freezer*)

Perkara	Kerosakan		Catatan
	Ya	Tidak	
1. Berfungsi dengan baik	√		
2. Kedudukan peralatan sesuai	√		
3. Peralatan dalam keadaan yang bersih		√	- Terdapat cecair makanan yang tumpah - Ais beku terlalu banyak pada dinding bahagian dalam peti sejuk beku
4. Plug / soket tidak berkongsi dengan peralatan elektrik yang lain	√		
5. Suhu yang sesuai	√		
6. Aksesori lengkap	√		

Tindakan: Peti sejuk beku perlu dikosongkan, cabut plug sebelum mencuci.

Disediakan oleh:

.....
(Nurul Azlina binti Halim)

Disahkan oleh:

.....
(Ketua Panitia)



TUGASAN 2.3

Berdasarkan contoh borang pemeriksaan berkala di atas, sediakan satu borang pemeriksaan berkala bagi ketuhar elektrik. Pemeriksaan menekankan ciri-ciri keselamatan, penjagaan, kebersihan dan sebagainya.

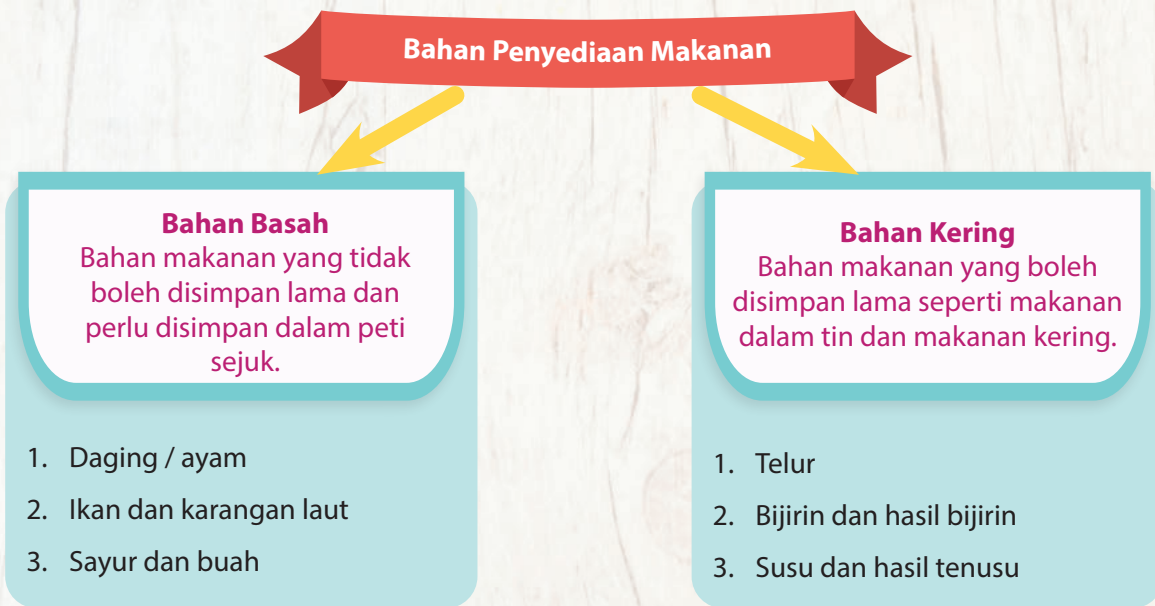
2.2 Bahan Penyediaan Makanan

Bahan dalam penyediaan makanan merangkumi pelbagai kategori dan diklasifikasikan mengikut kumpulan bahan tersebut. Kaedah penyediaan, pengendalian dan penyimpanan bagi setiap kategori bahan makanan adalah berbeza dan memerlukan perhatian yang khusus untuk memastikan kualiti yang terbaik dan keselamatan bahan penyediaan makanan terhindar daripada pencemaran.

2.2.1-2.2.4 Bahan, Kategori, Kaedah Penstoran, dan Ciri Pemilihan Bahan Penyediaan Makanan

Standard Pembelajaran: Mengenal bahan penyediaan makanan.
 Mengelaskan bahan penyediaan makanan mengikut kategori.
 Menjelaskan kaedah penstoran bahan penyediaan makanan.
 Menghuraikan ciri pemilihan bahan penyediaan makanan.

Terdapat pelbagai jenis bahan yang digunakan dalam penyediaan makanan. Sebagai asas, kategori bahan penyediaan makanan perlulah diketahui dan difahami terlebih dahulu seperti yang ditunjukkan oleh rajah di bawah.



Rajah 2.2 Bahan penyediaan makanan

Bahan Basah

1 Daging dan ayam



Foto 2.1 Daging

a. Daging

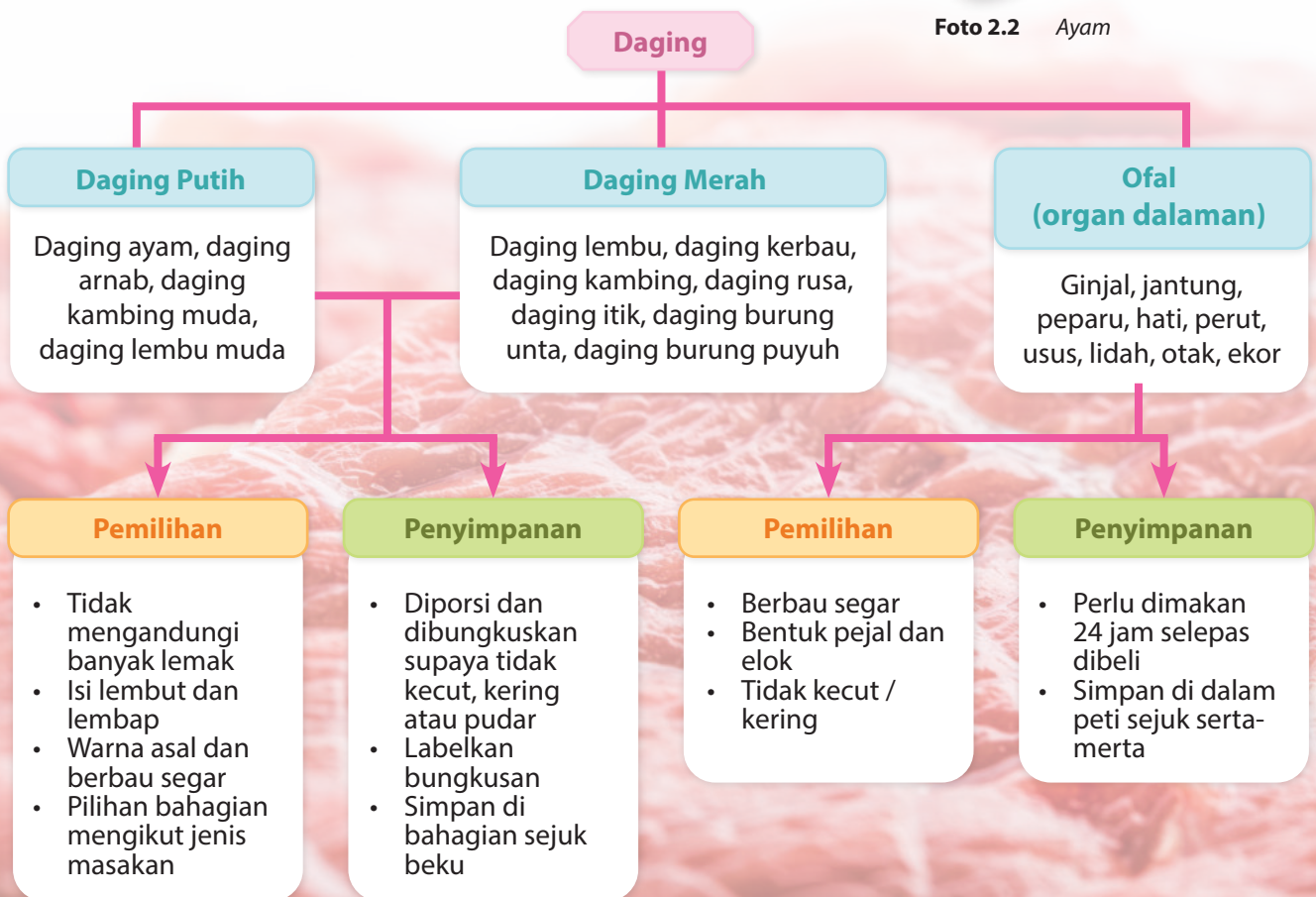
Daging merupakan makanan protein utama yang penting dalam sajian. Daging diperolehi daripada binatang ternakan seperti lembu, kambing, kambing biri-biri, ayam, itik, arnab, dan burung. Daging terdiri daripada ikatan gentian otot yang panjang dan mengandungi air daging. Gentian daging dicantumkan oleh tisu pengantara dan di antara gentian-gentian itu terdapat pula sel-sel yang mengandungi lemak.

b. Ayam

Daging ayam boleh dijadikan bahan utama untuk pelbagai jenis masakan yang menarik. Daging ayam lebih mudah dihadamkan kerana gentiannya lebih pendek dan tidak banyak mengandungi lemak. Lemaknya terdapat di bawah kulit dan di sekeliling organ dalam terutama pada ginjal.



Foto 2.2 Ayam



Rajah 2.3 Jenis, pemilihan, dan penyimpanan daging

2

Ikan dan karangan laut

a. Ikan

Ikan merupakan makanan sumber protein yang hampir sama dengan daging. Gentian otot ikan lebih pendek dan halus. Ikan mudah dihadamkan. Tisu perantara ikan yang dinamakan kolagen akan bertukar menjadi gelatin dan larut di dalam air apabila dimasak. Ikan tidak mengandungi elastin. Terdapat dua jenis ikan, iaitu ikan isi putih dan ikan berminyak.

Klasifikasi ikan



Foto 2.3 Ikan kerapu

Ikan isi putih

Isi ikan tidak mengandungi lemak, tetapi lemaknya tersimpan di dalam hati. Contohnya, ikan kerapu, ikan senangin, ikan bawal putih, ikan kurau dan lain-lain.

Ikan berminyak

Isi ikan berwarna gelap disebabkan lemak berada di seluruh isi ikan. Ikan ini susah untuk dihadamkan berbanding dengan ikan isi putih. Contohnya, ikan cencaru, ikan kembung, ikan terubuk, ikan tenggiri, ikan bawal hitam dan lain-lain.



Foto 2.4 Ikan kembung

b. Karangian laut

Karangan laut merupakan hidupan akuatik yang tidak mempunyai tulang belakang dan boleh dimakan. Kebanyakan karangan laut mempunyai cengkerang yang keras. Isi karangan laut lebih kasar dan susah untuk dihadamkan. Terdapat dua kumpulan karangan laut, iaitu:

- a. Krustasea: ketam, udang
- b. Moluska: kepah, kerang, kupang, sotong



Foto 2.5 Contoh karangan laut



Rajah 2.4 Ciri pemilihan dan kaedah penstoran ikan dan karangan laut



KOD QR

Ciri pemilihan ikan yang segar

a. Sayur-sayuran

Sayur-sayuran membekalkan vitamin, garam mineral, serat dan protein tumbuh-tumbuhan di dalam sajian. Sayur-sayuran digunakan untuk menambah rasa, warna dan tekstur pada hidangan. Sayur-sayuran terdapat dalam pelbagai bentuk seperti sayur segar, sayur yang dikeringkan, sayur yang ditinkan, sayur yang dibotolkan, dan sayur dingin beku.

Penggunaan sayur-sayuran di dalam sajian adalah sebagai:

- i. Pengiring kepada hidangan utama seperti daging, ayam, ikan, dan karangan laut.
- ii. Bahan asas kepada sup.
- iii. Bahan perasa di dalam sup, sos, stu dan lain-lain.
- iv. Bahan untuk pelbagai jenis salad sama ada dimakan mentah atau dimasak.
- v. Bahan hiasan untuk hidangan.
- vi. Sumber nutrien yang utama kepada pengamal vegetarian.

Terdapat dua klasifikasi sayur-sayuran

- i. Sayur-sayuran hijau atau sayur-sayuran atas bumi seperti sayur berdaun, sayur pucuk dan batang, sayur berbunga, sayur kacang, sayur buah, dan sayur biji.
- ii. Sayur-sayuran berakar atau sayur-sayuran di dalam bumi seperti sayur berubi, sayur berakar dan sayur bebawang.

Klasifikasi Sayur-sayuran

i. Sayur-sayuran berdaun



Sawi



Bayam



Kangkung

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✧ Berwarna hijau segar dan cerah. ✧ Batang dan daun rangup. ✧ Tidak layu / tidak berlendir. ✧ Bersih. 	<ul style="list-style-type: none"> ✧ Tidak perlu dicuci (sayur lembab mudah dirosakkan oleh bakteria). ✧ Simpan dalam beg politena berlubang. ✧ Simpan di dalam laci sayuran di dalam peti sejuk 7°C hingga 10°C.



ii. Sayur-sayuran batang



Asparagus



Saderi

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✦ Berwarna asli, segar dan muda. ✦ Bentuk elok dan rangup. ✦ Tidak layu / tidak berlendir. 	<ul style="list-style-type: none"> ✦ Tidak boleh disimpan terlalu lama. ✦ Simpan di dalam beg politena berlubang. ✦ Simpan di dalam sayuran dalam peti sejuk.

iii. Sayur-sayuran bunga



Brokoli



Bunga Kobis



Bunga Kantan

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✦ Berwarna asal, segar dan cerah. ✦ Berbau segar. ✦ Tidak lembik / tidak berlendir. 	<ul style="list-style-type: none"> ✦ Simpan di dalam beg politena berlubang / kertas. ✦ Simpan di dalam laci sayuran dalam peti sejuk.

iv. Sayur-sayuran kacang



Kacang Buncis



Bendi

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✦ Segar dan rangup. ✦ Tidak patah. ✦ Saiz sederhana dan muda. 	<ul style="list-style-type: none"> ✦ Simpan di dalam beg politena berlubang / kertas. ✦ Simpan di dalam laci sayuran dalam peti sejuk.

v. Sayur-sayuran buah



Tomato



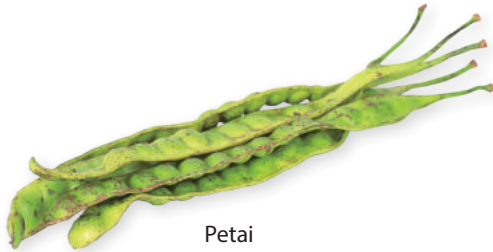
Lada Benggala



Terung

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✿ Bentuk elok. ✿ Tidak kecut / tidak lebam / tidak calar. 	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Simpan dalam beg politena berlubang. ✿ Simpan dalam bahagian khas sayuran dalam peti sejuk 7°C hingga 10°C.

vi. Sayur-sayuran biji



Petai



Kacang Pis

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✿ Muda dan tidak kecut. ✿ Segar dan rangup. 	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Boleh disimpan di tempat yang sejuk. ✿ Sayuran berbau kuat di simpan di dalam beg politena / bekas kedap udara.

vii. Sayur-sayuran berakar



Lobak Merah

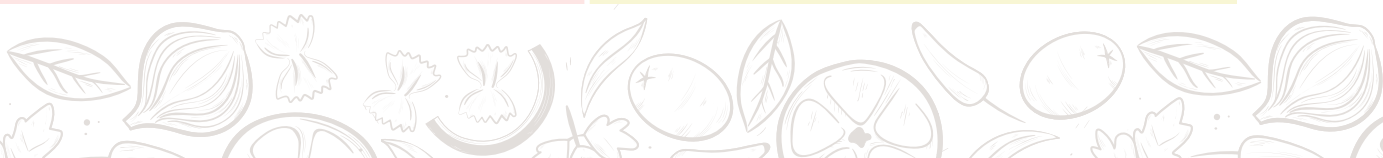


Sengkang



Halia

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✿ Pilih yang pejal dan bersih daripada tanah atau pasir. ✿ Saiz yang sederhana. ✿ Kulitnya tidak calar atau bertunas. ✿ Tidak terdapat tanda terkena alat penggali. 	<p>Simpan di tempat yang sejuk, gelap, kering, dan berangin seperti di dalam bakul atau di tettingkat dawai atau plastik.</p>



viii. Sayur-sayuran bebawang



Bawang Merah



Bawang Putih

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✿ Kulit luar berkilat. ✿ Tidak lembap dan tidak berlendir. ✿ Tidak bertunas. ✿ Pejal. 	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Simpan di dalam bakul di tempat kering dan gelap pada suhu bilik. ✿ Asingkan dan buang bawang yang busuk serta-merta.

ix. Sayur-sayuran berubi



Ubi Kentang



Ubi Keledek

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> ✿ Bersih (tidak diselaputi tanah). ✿ Keras / pejal. ✿ Tidak bertunas. ✿ Tidak lebam / tidak calar / tidak kecut / tidak berlendir. ✿ Saiz bergantung kepada jenis ubi. 	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Simpan di tempat yang sejuk, gelap, kering, dan mempunyai pengudaraan yang baik. ✿ Jauhi makanan yang berbau kuat (ubi kentang mudah menyerap bau).



KIOS Info

Kebaikan Sayur

- Boleh dimakan mentah
- Kaya pelbagai vitamin dan mineral
- Rasa manis atau manisan semula jadi
- Pelbagai warna dan menarik
- Pelbagai tekstur (rangup, lembap, berair)

Kelemahan Sayur

- Tidak boleh disimpan lama (kandungan vitamin mudah hilang)
- Mudah kecut / kering kerana kehilangan air
- Perlu dibersihkan dan dituskan sebelum disimpan di dalam bekas yang sesuai
- Perlu disimpan di dalam tempat khas peti sejuk supaya tahan lama



b. Buah-buahan



KIOS Info

Buah-buahan mengandungi zat dan vitamin yang dapat membantu pencernaan dan menyihatkan tubuh badan.



Rajah 2.5 Jenis dan contoh buah-buahan

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> i. Beli buah-buahan pada musimnya kerana harganya lebih murah dan mudah didapati. Contohnya, buah rambutan, buah durian dan buah cempedak. ii. Segar dan pejal apabila disentuh. iii. Bersih, tiada tanda rosak atau pecah dan saiz yang sederhana. iv. Buah yang masak boleh dilihat warnanya. Buah yang terlalu masak akan mengecut, berkedut serta menjadi lembik dan berair. v. Buah yang hendak dimakan mentah perlulah dipilih daripada yang sudah cukup masak. Buah yang kurang masak mengandungi banyak asid dan susah untuk dihadamkan. 	<ul style="list-style-type: none"> i. Buah-buahan keras: Simpan di dalam kotaknya dan diletakkan di dalam stor yang sejuk. ii. Buah-buahan lembut: Simpan di dalam bakul dan dimasukkan ke dalam peti sejuk. iii. Buah-buahan berbiji: Simpan di dalam dulang dan diletakkan dalam stor yang sejuk. iv. Buah-buahan tropika: Simpan di dalam bakul atau kotak dan diletakkan di dalam stor sejuk.

Bahan Kering

Bahan kering biasanya dikeringkan secara menjemur atau menggunakan haba yang panas. Bahan kering juga tahan lama dan boleh disimpan pada suhu bilik.

Bahan Kering

Bahan makanan yang telah dikeringkan secara menjemur atau menggunakan haba yang panas.



Rajah 2.6 Ciri pemilihan barang kering



Rajah 2.7 Kebaikan dan kelemahan bahan kering



Rajah 2.8 Cara penyimpanan bahan kering

1 Telur

Telur merupakan bahan makanan yang penting di dalam sajian, kuih-muih, kek, roti, atau biskut. Kandungan nutrien yang terdapat di dalam telur sama seperti di dalam daging atau ikan. Telur yang biasa digunakan adalah telur ayam.



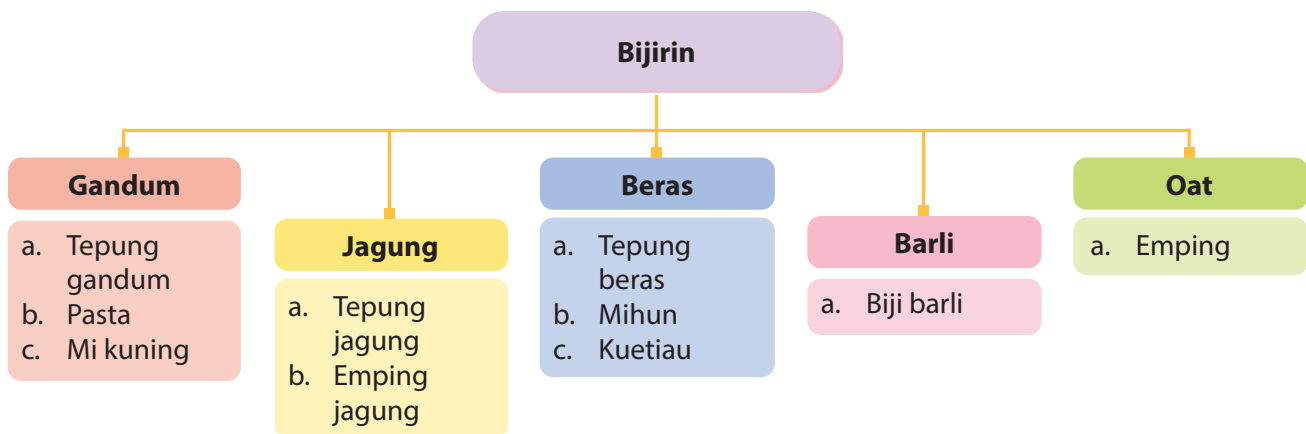
KOD QR

Ciri pemilihan telur yang segar

Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> a. Pilih telur yang baru dan mempunyai kulit yang kesat. b. Kulit telur hendaklah bersih, bentuk yang elok dan kesat. c. Telur yang baru berat manakala telur yang lama ringan. d. Apabila dihalakan ke cahaya terang, telur baru akan kelihatan bersih di dalamnya. e. Telur tidak berkocak apabila digoncang. f. Telur yang baru akan tenggelam di dalam air dengan bahagian runcingnya ke bawah manakala telur lama akan timbul di permukaan air. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Disimpan pada tempat yang sejuk. Elakkan daripada menyimpannya di tempat yang kering. b. Susun telur dengan kedudukan bahagian runcingnya ke bawah. c. Telur hanya boleh dibasuh sebelum hendak digunakan.

2 Bijirin dan hasil bijirin

Bijirin ialah biji-bijian yang diperolehi daripada tumbuhan rerumput yang boleh dimakan. Bijirin mudah ditanam, boleh disimpan lama dan harganya murah. Bijirin membekalkan tenaga dan merupakan bahan utama dalam diet. Contoh bijirin adalah seperti gandum, beras, jagung, barli, dan oat. Rajah 2.9 menunjukkan contoh bijirin dan hasil bijirin tersebut.



Rajah 2.9 Contoh bijirin dan hasil bijirin

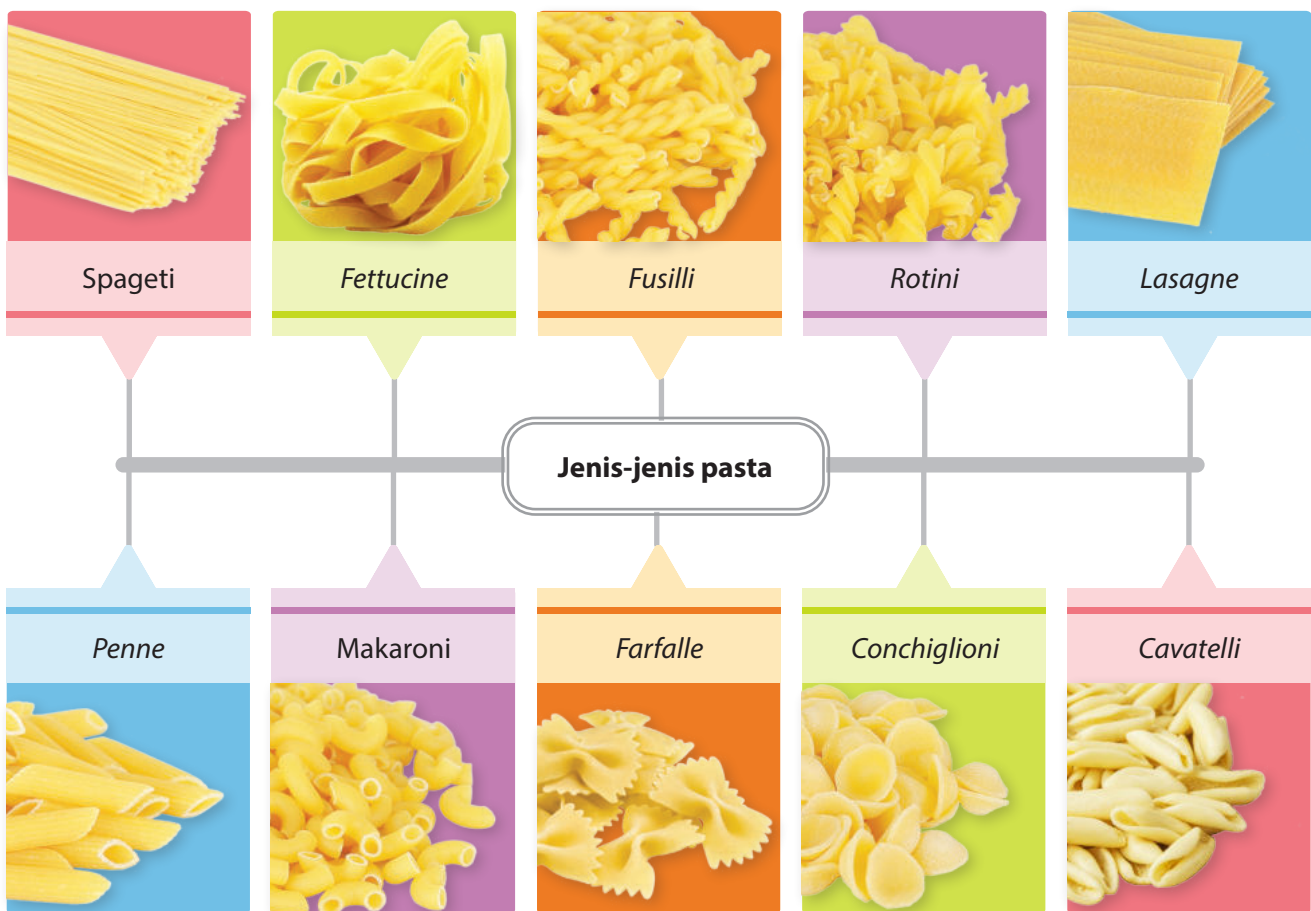
a. Tepung gandum

Bijian gandum berbentuk bujur dan kecil serta diselaputi kulit luar yang keras dan berwarna perang. Gandum merupakan bahan makanan utama bagi orang Eropah. Biji-bijian gandum dikisar untuk dijadikan tepung. Apabila tepung gandum dicampur dengan air, akan bertukar menjadi doh yang melekit. Ini disebabkan oleh sifat gluten yang mengenyal dan memeri apabila dicampur air. Tepung gandum digunakan untuk membuat roti, kek, pastri, dan biskut. Hasil tepung gandum ialah pasta seperti makaroni, spageti dan *vermicelli*.

Bil	Jenis Tepung Putih	Kegunaan
1.	Tepung berprotein tinggi	Roti, ban beryis, rol, pastri lapis, pastri <i>choux</i> .
2.	Tepung berprotein rendah	Kek, pastri dan biskut.
3.	Tepung serba guna	Pastri, kek, biskut, adunan bater, dan sos.
4.	Tepung berserbuk penaik	Kek, <i>muffin</i> , pankek.

b. Pasta





Pasta diperbuat daripada campuran tepung gandum, air, telur, dan minyak. Pelbagai bentuk pasta dihasilkan sama ada pasta kering atau pasta basah. Pasta dijadikan hidangan *savouri* dengan ditambah daging, keju, susu, tomato dan sebagainya.



Rajah 2.10 Jenis-jenis pasta

c. Beras

Beras merupakan makanan utama bagi orang Asia. Beras boleh direbus untuk dijadikan nasi dan dimakan bersama lauk seperti daging, ikan, karangan laut, dan sayur-sayuran. Beras boleh dikisar untuk dijadikan tepung beras. Tepung beras digunakan untuk membuat kuih-muih, mihun, laksa, kuetiau, bahan penyadur, dan pemekat untuk sesuatu masakan. Jadual di bawah menunjukkan jenis beras dan keterangannya.

Bil.	Jenis Beras	Keterangan
1.	Beras putih 	<ol style="list-style-type: none"> Beras ini telah dikisar dan hampir ke semua bran serta germanya dikeluarkan. Berwarna putih, sedikit nutrien telah hilang semasa diproses. Beras ini kelihatan bersih, rasanya sedap dan sangat digemari.
2.	Beras pulut 	<ol style="list-style-type: none"> Beras pulut mempunyai kandungan kanji yang banyak berbanding dengan beras biasa. Terdapat dua jenis beras pulut iaitu beras pulut putih dan beras pulut hitam. Beras pulut dan tepung beras pulut boleh digunakan untuk membuat kuih-muih. Perlu direndam sebelum dikukus.
3.	Beras kampung 	<ol style="list-style-type: none"> 40% – 50% bran dan germa dikeluarkan. Bran dan germa mengandungi gluten, vitamin B dan garam mineral. Warnanya kemerah-merahan dan mempunyai bau yang tidak enak. Beras ini tidak boleh disimpan lama kerana mudah berulat dan berkutu serta lemaknya akan menjadi hapak.
4.	Beras separa rebus 	<ol style="list-style-type: none"> Dikenali sebagai beras <i>keeling</i> atau beras rebus. Beras ini sangat berkhasiat. Padi direndam di dalam air sejuk selama 24 jam. Sepanjang tempoh direndam, kebanyakan nutrien seperti vitamin B, kalsium, ferum, dan gluten diserap oleh endosperma. Padi ini dikukus atau direbus setengah masak selama 10 minit, kemudian dikeringkan dan dikisar. Beras yang berwarna kekuningan ini, boleh disimpan lama dan mempunyai bau serta rasa yang luar biasa.

3

Susu dan hasil tenusu

a. Susu

Susu merupakan makanan yang lengkap kerana susu berkhasiat dan mengandungi nutrien yang diperlukan oleh tubuh badan. Susu yang biasa digunakan ialah susu lembu, tetapi susu kambing, susu unta dan susu rusa juga digunakan oleh negara-negara lain.

Susu boleh digunakan sebagai:

- i. Minuman atau dicampurkan dengan bahan lain.
- ii. Dimakan bersama bijirin emping.
- iii. Ditambah dalam masakan seperti puding, kastard, pembuatan aiskrim, agar-agar dan sebagainya.



KOD QR

Jenis-jenis susu segar



Jenis susu

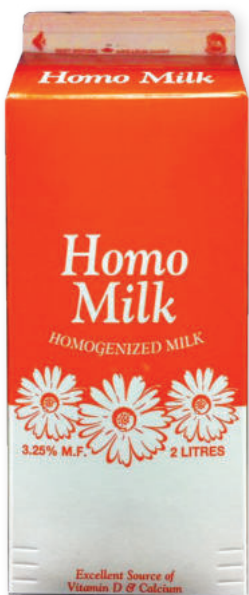


Susu Pasteur

Susu ini dipanaskan selama 15 saat pada suhu 72°C untuk membunuh bakteria patogen dan kemudian susu itu disejukkan segera.

Susu Ultra Heat Treatment (UHT)

Susu ini dipanaskan pada suhu yang tinggi iaitu 132°C selama 1 saat. Susu ini boleh disimpan lama, iaitu lebih kurang 6 bulan tanpa dimasukkan ke dalam peti sejuk.



Susu Homogenus

Susu yang telah diproses supaya lemaknya tersebar dengan rata di dalam susu dan lemak serta membentuk satu lapisan di permukaan susu. Susu ini kemudiannya dipasturkan.



Susu skim

Susu ini mengandungi peratus lemak susu yang sedikit.

Susu pekat

Hampir 50% air di dalam susu disejatkan dan kandungan gula ditambah.



Susu cair atau susu sejat

Susu ini cair sedikit daripada susu pekat tetapi kurang manis. Mengandungi lebih lemak dan tidak tahan disimpan lama.



Susu tepung

Susu ini telah dikeringkan sehingga kandungan airnya tersejat. Susu ini tahan disimpan lama di dalam bekas kedap udara.



Pemilihan	Penyimpanan
<ul style="list-style-type: none"> a. Baca label pada bungkusan, kotak atau tin. b. Pastikan belum tamat tempoh. c. Pilih tin yang tidak kemek atau karat. 	<ul style="list-style-type: none"> a. Simpan susu di dalam bekas yang bertutup dan diletakkan di dalam peti sejuk. b. Elakkan menyimpan susu berhampiran dengan makanan yang berbau kuat kerana susu akan menyerap bau dan rasa susu akan hilang. c. Jangan mencampurkan susu lama dengan susu baru. d. Susu pekat dan susu cair perlulah disimpan di dalam bekas yang lain kerana tinnya mudah berkarat. e. Pastikan penutup tin susu tepung ditutup dengan ketat selepas digunakan.

b. Hasil tenusu

Susu dapat diproses untuk mendapatkan hasil tenusu seperti krim, mentega, keju, dan yogurt. Hasil tenusu boleh disimpan lebih lama.

i. Krim

Krim diperolehi daripada lemak susu yang diambil daripada permukaan atas susu. Jenis-jenis krim bergantung kepada kandungan lemak yang terdapat di dalamnya.

Jenis krim



Krim tunggal

Krim cair yang mengandungi 18-20 % lemak susu.



KOD QR

Proses pembuatan keju



Krim putar/whip cream

Krim yang telah ditambah dengan pemanis. Boleh didapati dalam bentuk dengan lemak susu atau tanpa lemak susu.



Krim kembar/double cream

Krim yang lebih pekat kerana mengandungi 48% lemak susu.



Krim masam/sour cream

Krim tunggal yang ditambahkan dan dipekatkan dengan asid yang boleh dimakan seperti jus lemon.



Krim UHT

Krim yang telah dimasak menggunakan tekanan haba yang tinggi.



ii. Keju

Keju merupakan makanan yang sangat berkhasiat. Keju dihasilkan daripada susu yang diproses, iaitu dengan anggaran lima liter susu untuk menghasilkan 50 gram keju. Terdapat pelbagai jenis keju yang berlainan warna, saiz, tekstur, dan rasa tetapi proses pembuatannya adalah sama.

Klasifikasi keju



Keju keras



Keju separuh keras



Keju lembut atau keju krim



Keju *blue-vein*

Keju keras	Keju yang diperam lama dan mengandungi kandungan kelembapan yang sangat rendah. Tekstur kering dan mudah berderai.
Keju separuh keras	Keju yang diperam selama 1-6 bulan dengan kadar kelembapan yang sederhana. Tekstur lebih lembut.
Keju lembut atau keju krim	Keju yang lembut dan diproses menggunakan campuran krim. Tekstur keju sangat lembut dan berkrim.
Keju <i>blue-vein</i>	Keju yang diperam dan dikultur menggunakan kulat <i>Penicillium</i> . Tekstur yang lembut dan berderai. Kulat akan menghasilkan rongga-rongga yang berwarna biru kehijauan.

Pemilihan	Penyimpanan
<ol style="list-style-type: none"> Keju mestilah mempunyai bau yang segar tanpa berbau ammonia yang menunjukkan keju terlalu lama diperam. Bahagian permukaan yang telah dipotong tidak kelihatan kering dan kecut. Bahagian luar atau kulit keju tidak menunjukkan tanda bintik-bintik akibat kelembapan. 	<ol style="list-style-type: none"> Simpan di tempat yang sejuk, kering dan di dalam stor yang cukup pengudaraannya. Keju yang bersaiz besar perlu dipusing-pusingkan kedudukannya sekiranya disimpan lama. Jauhkan keju daripada makanan yang berbau kuat.

iii. Mentega

Mentega dihasilkan daripada krim susu yang mana satu liter krim dapat menghasilkan 500 gram mentega. Mentega mempunyai rasa yang sedap. Oleh itu, mentega digunakan dengan meluas dalam masakan seperti membuat sos, sup, mengglis sayur-sayuran, membuat kek, biskut, pastri dan sebagainya.

Pemilihan	Penyimpanan
<ol style="list-style-type: none"> Rasanya hendaklah berkrim dan bau yang segar. Tekstur yang lembut dan licin. Warna keputihan atau kuning muda. 	<ol style="list-style-type: none"> Mentega hendaklah dibungkus atau disimpan dalam bekas yang bertutup di tempat sejuk. Jauhkan daripada makanan yang berbau kerana mentega mudah menyerap bau.

iv. Yogurt

Yogurt dihasilkan melalui penapaian susu hasil daripada tindak balas asid laktik atau bakteria. Yogurt dapat diperolehi dalam pelbagai rasa puri buah-buahan. Yogurt boleh dimakan begitu sahaja atau digunakan dalam masakan seperti salad, kuah, inti flan dan lain-lain.

2.2.5

Pemilihan Bahan Penyediaan Makanan Berdasarkan Jenis Tugas

Standard Pembelajaran: Memilih bahan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas.

Pemilihan bahan masakan harus tepat dengan tugas dan menu yang hendak di laksanakan. Sekiranya bahan di dalam menu susah untuk diperolehi, kita boleh menggantikan dengan bahan lain yang sesuai yang mempunyai rasa, sifat yang hampir sama dengan bahan asal tersebut.

Kesilapan memilih bahan yang tepat dan sesuai akan menyebabkan:

- Resipi standard tidak akan dapat dicapai.
- Kos meningkat dan berlaku pembaziran.
- Porsi standard hidangan tidak dicapai.
- Rasa, bentuk dan struktur masakan tidak berkualiti mengikut kriteria dalam resipi standard.



TUGASAN

2.4

Senarai bahan makanan mengikut kategori bahan kering dan bahan basah bagi hidangan berikut:

Hidangan 1



Nasi Goreng Kampung

Bahan masakan yang digunakan

Bahan basah

Ayam / daging
Cili padi
Bawang putih dan merah
Nasi putih
Daun bawang dan timun
Cili merah dan kangkung

Bahan kering

Belacan
Garam
Gula
Sos tiram
Kicap
Bawang goreng
Ikan bilis

Bahan-bahan

250 g nasi putih
3 biji bawang merah
4 ulas bawang putih
2 inci belacan
10 tangkai cili padi
2 biji telur ayam
3 batang kangkung
70 g ikan bilis
100 g ayam / daging
5 g garam
10 g gula
20 g sos tiram dan kicap
50 ml minyak masak
1/4 batang timun
1 biji cili merah
20 g bawang goreng
1 tangkai daun bawang

Hidangan 2



Roti Canai dan Kuah Dal

Bahan-bahan

Roti canai

- 550 g tepung gandum
- 250 g air
- 1 biji telur
- 50 g susu pekat manis
- 5 g garam
- 20 g marjerin

Kuah Dal

- 100 g kacang dal
- 100 g lobak merah
- 1 biji terung panjang
- 2 biji kentang
- 10 g serbuk kunyit
- 1 inci halia
- 2 biji bawang putih
- 4 biji bawang kecil
- 1 tangkai daun kari
- 4 biji bunga cengkih
- 2 kelopak bunga lawang
- 1 inci kulit kayu manis
- 5 g biji sawi
- 3 biji cili hijau dihiris
- 40 ml minyak masak
- 5 g garam dan gula

Bahan masakan yang digunakan

Bahan basah

- Lobak merah
- Terung
- Kentang
- Halia
- Bawang putih
- Bawang merah
- Cili hijau
- Daun kari

Bahan kering

- Kacang dal
- Serbuk kunyit
- Cengkih
- Bunga lawang
- Kulit kayu manis
- Garam
- Tepung gandum
- Garam
- Gula
- Minyak masak
- Biji sawi
- Marjerin

Hidangan 3

Berdasarkan resipi standard di bawah, murid dikehendaki;

1. Menyenaraikan bahan kering dan bahan basah yang digunakan di dalam menu tersebut.
2. Merancang jadual pesanan bahan bagi menu tersebut bagi menyediakan sebanyak 40 hidangan.



Stew Daging

Bahan-bahan

- | | |
|--|-------------------------|
| 250 g daging <i>chuck</i> (dibuang tulang) | 2 g <i>thyme</i> |
| 30 g minyak masak | 2 g daun saderi |
| 40 g bawang besar (dipotong dadu halus) | 40 g saderi |
| 15 g bawang putih (dicincang) | 60 g lobak merah |
| 30 g tepung gandum | 40 g bawang kecil |
| 20 g tomato puri | 20 g tomato |
| 160 ml stok perang | 20 g kacang <i>peas</i> |
| 2 g <i>bay leaf</i> | 2 g garam |

Bahan masakan yang digunakan

Bahan basah

Bahan kering



2.2.6

Pesanan Bahan Penyediaan Makanan Berpandukan Borang Pesanan

Standard Pembelajaran: Merancang jadual pesanan bahan penyediaan makanan berpandukan borang pesanan.

Penyimpanan bahan makanan bermakna meletakkan bahan makanan yang diterima daripada pembekal di tempat penyimpanan yang sesuai. Di peringkat ini, prinsip **FIFO** (*First In, First Out*) diguna pakai di mana ia merupakan satu sistem kitaran bahan makanan semasa dalam peringkat penyimpanan. Prinsip FIFO menerangkan tentang konsep kitaran stok bahan di mana barang yang pertama diterima, digunakan dahulu. Maka, apabila prinsip ini diamalkan dengan betul akan dapat memastikan :

- Pengeluaran tanpa kebenaran dapat dielakkan.
- Menghalang pembaziran akibat kerosakan bahan makanan ketika tempoh penyimpanan.
- Kos bahan mentah dapat dijimatkan dengan memastikan pengeluaran stok mengikut kuantiti seperti yang dipesan.

Kategori Stor Penyimpanan



Rajah 2.11 Kategori stor penyimpanan

Borang Permohonan Stok "Store Requisition Form"

Permohonan ini diperlukan untuk:

1. Mengawal pengeluaran stok bahan masakan daripada tempat penyimpanan.
2. Memastikan tiada ketirisan stok semasa proses pengeluaran dilaksanakan.
3. Pergerakan stok yang keluar boleh dikenal pasti tujuan pergerakan dan penggunaan.

Contoh borang "Store Requisition Form"

BORANG PESANAN DAN PENGELUARAN STOK (Tatacara Pengurusan Stok 136) (Diisi dalam lima (5) salinan bagi satu jenis stok sahaja)									
Daripada:			Kepada:						
Dilengkapkan oleh Stor Pemesan			Dilengkapkan oleh Stor Pengeluar						
No. Pemesanan:			No. Pengeluaran:						
Tarikh Bekalan Dikehendaki:			BAHAGIAN BEKALAN KAWALAN DAN AKAUN				BAHAGIAN SIMPANAN		
No. Kod	Perihal Stok	Kuantiti Dipesan	Kad Kawalan Stok		Kuantiti Diluluskan	Harga (RM)		Kuantiti Dikeluarkan	Catatan
			No. Kad	Baki Sedia Ada		Seunit	Jumlah		
Pegawai Pemesan		Pegawai Penerima		Telah Diluluskan dan Direkodkan oleh:				Dikeluarkan dan Direkod oleh:	
.....		
Nama:		Nama:		Nama:				Nama:	
Jawatan:		Jawatan:		Jawatan:				Jawatan:	
Jabatan:		Jabatan:		Jabatan:				Jabatan:	
Tarikh:		Tarikh:		Tarikh:				Tarikh:	
Nota			BAHAGIAN BUNGKUSAN DAN PENGHANTARAN						
Salinan 1 - Disimpan oleh pemesan			Butir-butir Bungkusan		Butir-butir Penghantaran		Telah dibungkus dan dihantar oleh: Nama: Jawatan: Jabatan: Tarikh:		
Salinan 2 - Bahagian Bekalan, Kawalan dan Akaun									
Salinan 3 - Bahagian Simpanan									
Salinan 4 - Bahagian Bungkusan dan Penghantaran									
Salinan 5 - Disimpan oleh pemesan setelah stok diterima									



TUGASAN 2.5

1. Bincangkan tajuk yang berikut di dalam kelas:

“Kepentingan sayur-sayuran dan buah-buahan di dalam sajian”

Bentangkan hasil perbincangan tersebut.

2. Guru membahagikan murid kepada empat kumpulan untuk mengumpul maklumat tentang:

Kumpulan 1: Jenis susu dan kandungan nutrien

Kumpulan 2: Hasil tenusu

Kumpulan 3: Kepentingan susu dalam diet

Kumpulan 4: Penyimpanan susu dan hasil tenusu

Setiap kumpulan dikehendaki membentangkan hasil kerja menggunakan aplikasi *Power Point*.

3. Murid dikehendaki menyediakan sebuah buku skrap mengenai ikan dan karangan laut. Kumpulkan maklumat beserta gambar mengenai:

a. Klasifikasi ikan

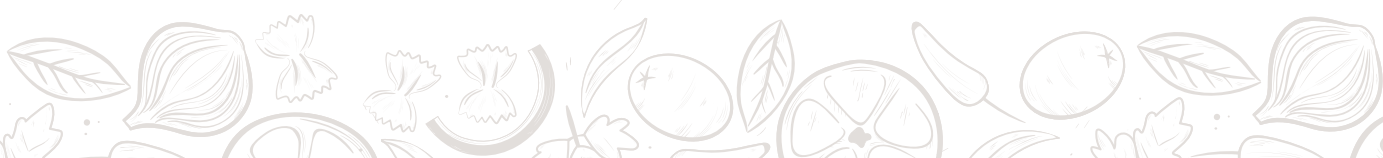
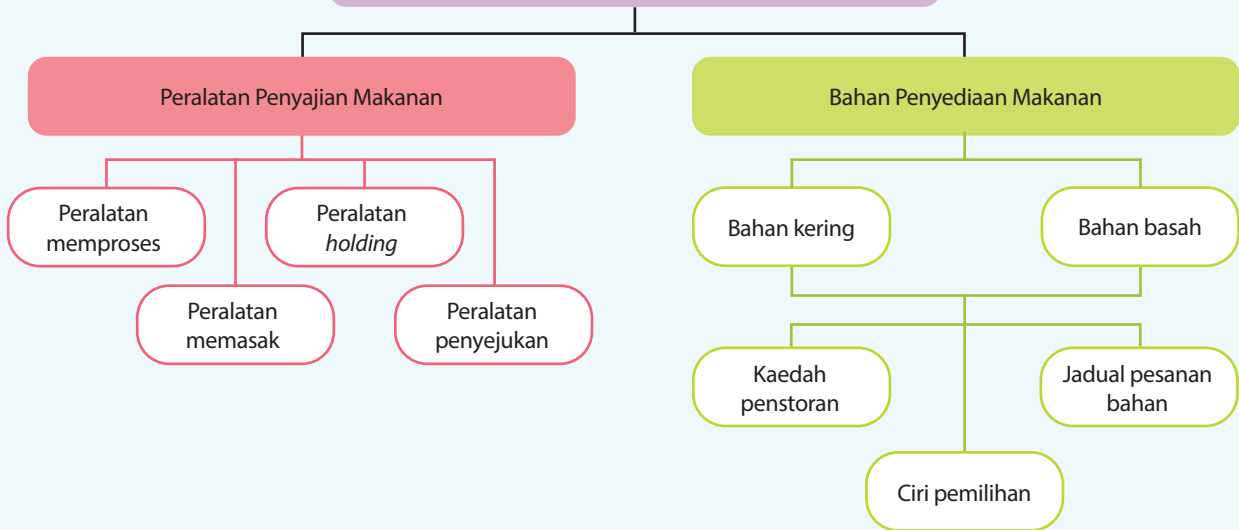
b. Contoh ikan bagi setiap klasifikasi

c. Penerangan mengenai cara memilih, menyimpan, menyediakan, memasak, dan menghidang masakan berasaskan ikan dan karangan laut tersebut.



RUMUSAN

Peralatan dan Bahan dalam Perkhidmatan Penyajian





REFLEKSI

L - Lemah
S - Sederhana
C - Cemerlang

Dalam modul ini, anda belajar tentang:

2.1 Peralatan Penyediaan Makanan

	L	S	C
2.1.1 Mengenal jenis peralatan untuk penyediaan makanan.			
2.1.2 Mengelaskan peralatan mengikut kategori: i. Peralatan memproses iii. Peralatan holding ii. Peralatan memasak iv. Peralatan penyejukan			
2.1.3 Menjelaskan fungsi peralatan mengikut kategori.			
2.1.4 Menghuraikan ciri pemilihan peralatan untuk penyediaan makanan.			
2.1.5 Memilih peralatan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas.			
2.1.6 Merancang jadual pemeriksaan berkala bagi peralatan penyediaan makanan.			

2.2 Bahan Penyediaan Makanan

2.2.1 Mengenal bahan penyediaan makanan.			
2.2.2 Mengelaskan bahan penyediaan makanan mengikut kategori: i. Bahan kering ii. Bahan basah			
2.2.3 Menjelaskan kaedah penstoran bahan penyediaan makanan.			
2.2.4 Menghuraikan ciri pemilihan bahan penyediaan makanan.			
2.2.5 Memilih bahan penyediaan makanan berdasarkan jenis tugas.			
2.2.6 Merancang jadual pesanan bahan penyediaan makanan berpandukan borang pesanan.			



PENILAIAN KENDIRI

Jawab soalan yang berikut.

1. Berikan maksud dan contoh peralatan dalam jadual di bawah.

Contoh peralatan	Maksud	Kategori peralatan
a. Peralatan memproses		
b. Peralatan memasak		
c. Peralatan <i>holding</i>		
d. Peralatan penyejukan		

2. Huraikan ciri pemilihan bagi bahan di bawah:

- Daging
- Ayam
- Ikan
- Sayuran berdaun
- Rempah