



NOTA INFOGRAFIK BERMAKLUMAT

NOTA REVISI CEPAT SRT TING 5

Bab 6 Keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti

Bab 7 Sanitasi dalam penyediaan dan penyimpanan makanan

Bab 8 Peralatan penyediaan dan penyajian makanan

Bab 9 Pengurusan dan penyediaan makanan

SHARE AND LEARN TOGETHER, WE LOVE SRT

DISEDIAKAN OLEH CG WOON (SMK PEKAN NANAS, PONTIAN, JOHOR)

Nota ringkas

Bab 6 – Keselamatan di tempat kerja dalam industri hospitaliti

Hospitaliti = Perkhidmatan dan layanan yang mesra kepada tetamu, pengunjung dan pelanggan

Bidang Hospitaliti

Penginapan

Jenis tempat kerja :
Hotel, Asrama, Chalet, Motel

Pengembaraan & pelancongan

Jenis tempat kerja
agensi pelancongan

Perkhidmatan Makanan & Minuman

Jenis tempat kerja
Restoran, Kafe, Dewan Makan Asrama

Keperluan menjaga keselamatan di tempat kerja

- Menyelamatkan Nyawa
- Mempamerkan reputasi perniagaan yang baik
- Memperoleh margin keuntungan yang tinggi (**kurangkan kos rawatan, pampasan, kos membaikpulih**)

Akta Keselamatan & Kesihatan Pekerjaan 1994 (Akta 514)

- Akta ini menyatakan **kewajipan** majikan dan setiap pekerja memastikan keselamatan dan kesihatan semasa bekerja dijaga
- Akta ini menyatakan tentang **penalti yang boleh dikenakan** terhadap pelanggar peraturan
- Akta ini menjelaskan bahawa **pekerja turut bertanggungjawab** memelihara keselamatan & kesihatan diri & orang lain semasa bekerja.

Agensi yang menguatkuasakan undang-undang dan peraturan keselamatan pekerjaan

Jabatan Kesihatan dan Keselamatan Pekerja (JKKP)
- Melindungi pekerja daripada bahaya, membentuk budaya selamat dan sihat

Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)
- Membantu individu mencapai taraf kesihatan yang baik dan memberi khidmat nasihat

Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia (JBPM)
- Khidmat operasi kebomba, membendung kemusnahan harta

Kesan tidak mematuhi prosedur keselamatan

Kesan Nyata

- Kerosakan Peralatan
- Kecederaan dan Kematian
- Majikan dikenakan tindakan disiplin & denda ikut Akta 514

Kesan Tidak Nyata

- Kerugian **Produktiviti & Kualiti** pekerja
- Mangsa kemalangan & keluarga mengalami tekanan hidup & trauma
- Kerugian masa & tenaga** untuk urusan penyiasatan & mahkamah
- Menanggung **kos** Pembersihan Kawasan kemalangan, kos melatih pekerja baru, kos membaiki peralatan
- Lesen perniagaan** dilucutkan

Persekitaran Selamat di Tempat kerja

- Bermaksud kawasan di sekeliling ruang dapur terpelihara/bebas daripada segala bahaya yang boleh mendatangkan kemalangan/ kehilangan nyawa
- Susun atur dapur perlu dirancang agar mewujudkan pergerakan yang lancar.

Keperluan Persekitaran Selamat di Tempat Kerja :

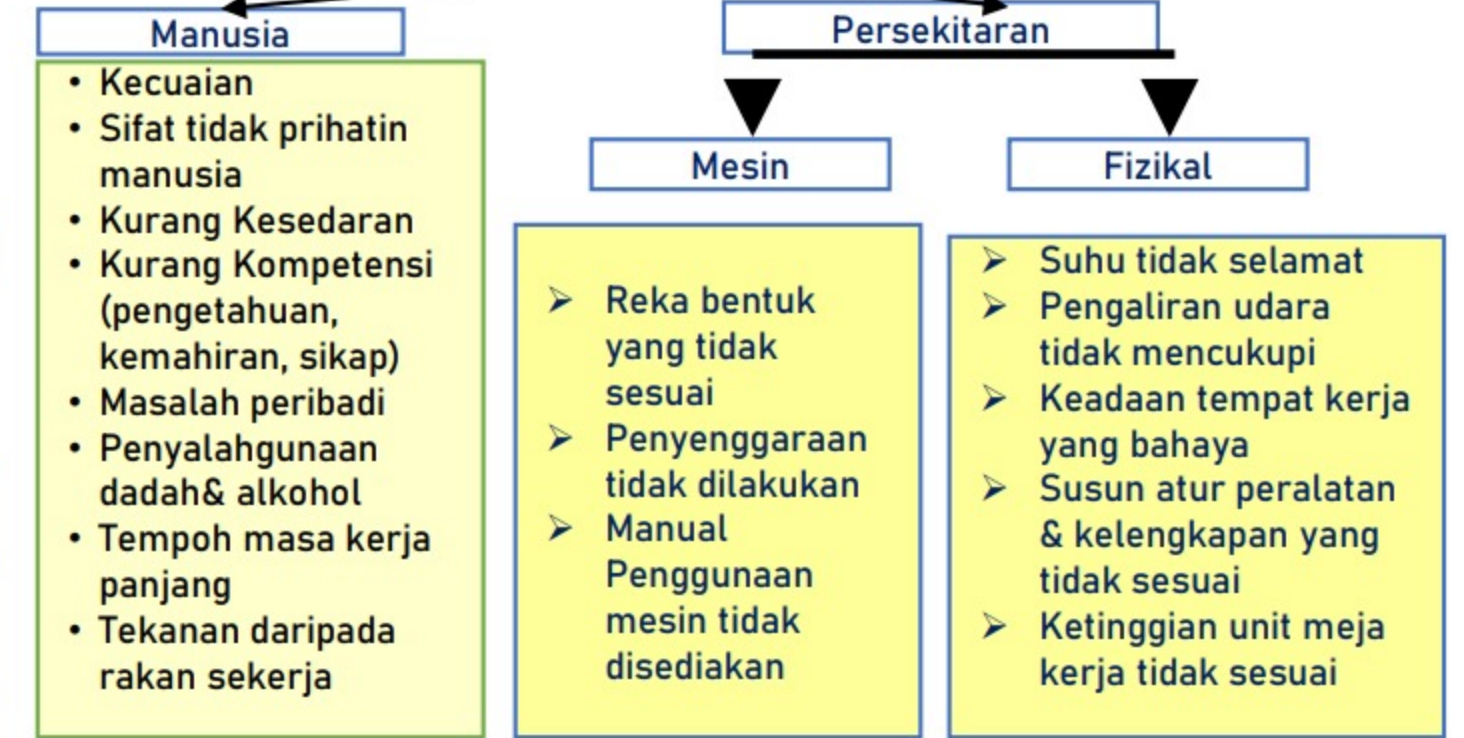
- Mempercepatkan pengeluaran perkhidmatan atau produk
- Meningkatkan kualiti produktiviti
- Mengurangkan kerosakan harta benda dan peralatan
- Mengurangkan risiko berlaku kecederaan dan kematian

Ergonomik di Tempat Kerja

Maksud Ergonomik Pergerakan

Bermaksud **berkerja secara sistematik di tempat kerja** dengan mengambil kira **reka bentuk peralatan & persekitaran kerja** untuk **memelihara keselamatan, kesihatan & keselesaan**

Punca Kemalangan



Keperluan Menilai Beban, Saiz, Risiko sebelum mengangkat objek

- Menjamin kesihatan postur badan
- Mengurangkan risiko kecederaan & kemalangan
- Meningkatkan produktiviti kerja
- Menjimatkan tenaga dan mengurangkan keletihan



Sila mempertimbangkan aspek pergerakan sebelum mengangkat dan memindahkan objek:

- keadaan dan bentuk beban
- menilai berat beban
- jarak lokasi pemindahan
- keperluan bantuan (bantuan orang /peralatan)
- menilai risiko (kestabilan barang, ketinggian, permukaan lantai)



Panduan Postur badan betul : telinga, bahu, punggung, lutut, tumit berada di satu garis lurus yang melalui pusat graviti

Langkah Pencegahan Kemalangan

Tanggungjawab Majikan

- Membekalkan alat perlindungan diri yang bersesuaian
- Menyediakan kit pertolongan cemas
- Menyediakan dasar keselamatan dan kesihatan pekerjaan

Tanggungjawab Pekerja

- Mematuhi arahan dan peraturan
- Menggunakan pakaian perlindungan diri semasa bertugas
- Melaporkan jika keadaan berbahaya, kecederaan dan kemalangan

Amalan Keselamatan Mencegah Kebakaran

Ruang Tempat yang berisiko tinggi berlaku kebakaran

- Dapur Gas, Bilik Gas, ruang Penyimpanan/ stor

Punca kebakaran di tempat kerja

Pendawaian – sistem pendawaian kurang sempurna / terlalu lama/ beban lebih

Dapur Gas – Hos & Paip Bocor, Longgar/ pecah, guna alat kualiti rendah

Aktiviti memasak – Cuai, Tidak Berhati-hati, sambal lewa, pakaian longgar

Merokok – merokok semasa memasak/ buang puntung rokok (masih menyala)

Kerosakan Peralatan elektrik – wayar terdedah / alat yang gagal berfungsi

Tindakan jika berlaku kebakaran

1. Kebakaran dikesan

2. Membunyikan penggera/ alarm

3. Membuat panggilan kecemasan/ bomba

4. Segera keluar dari bangunan terbakar

5. Menggunakan alat pemadam api jika difikirkan selamat

6. Memindahkan mangsa kebakaran

7. Mendaftarkan mangsa yang tercedera

8. Menyediakan maklum balas yang tepat tentang mangsa

Cara menggunakan alat pemadam api

PULL – Tarik Pin Picu

AIM – Halakan ke pangkal api

SQUEZE – Tekan Pemegang Pemadam Api

SWEEP – Layangkan nozel dari kiri ke kanan

Prosedur Memindahkan Mangsa kebakaran

Menggunakan alat



Guna Kerusi



Guna Selimut

Tanpa alat



Tongkat Manusia



Fore & Aft Carry



Four Hand Set

Rawatan awal kecederaan akibat kebakaran

Luka lecur atau terbakar



Tahap 1



Tahap 2



Tahap 3

1. Alihkan mangsa dari punca kebakaran
2. Alirkan air sejuk ke tempat tercedera selama 10 minit (atau guna sebarang cecair sejuk)
3. Tanggalkan perhiasan sebelum anggota tercedera membengkak
4. Tutup bahagian tercedera dengan pembalut kering yang disteril / kain yang bersih
5. Bagi lecur tahap 3, dapatkan rawatan perubatan dengan segera

Luka terbakar hingga ke saluran pernafasan

1. Alihkan mangsa dari punca kebakaran
2. Hubungi ambulans
3. Pulihkan bekalan pernafasan dengan melonggarkan baju di sekeliling lehernya
4. Tenteramkan mangsa dan perhatikan tanda-tanda sehingga ambulans tiba

prosedur keselamatan di institusi untuk mencegah kebakaran.

memastikan penggera automatik atau manual berfungsi dengan baik.

mengawal kebakaran jika kebakaran yang berlaku adalah kecil.

menghentikan mesin atau proses kerja dan memutuskan bekalan kuasa

memastikan semua dokumen penting disimpan dan dikunci dengan selamat

menggosongkan bangunan (Pengungsian) dan berkumpul dengan teratur dan pantas

membentuk pasukan "Quick Response Team" secara adhoc

Mengambil kedatangan untuk dilaporkan kepada "Quick Response Team"

"Quick Response Team" perlu menyampaikan keseluruhan maklumat kecemasan kepada Komander Operasi Bomba yang tiba di Lokasi.

Menghubungi Jabatan Bomba dan Penyelamat (JBPM) atau UPS

HAK MIK CG WOOD

Langkah Pencegahan Kebakaran Di Tempat Kerja

1. Organisasi hendaklah mengadakan latihan mencegah kebakaran sekurang-kurangnya setahun sekali
2. Ketua institusi perlu memastikan alat-alat pemadam api diperiksa oleh Jabatan Bomba Dan Penyelamat Malaysia (JBPM) sekurang-kurangnya sekali setahun
3. Institusi hendaklah menyediakan tempat yang menyimpan rekod penting agar tidak musnah jika berlaku kebakaran
4. Maklumat tentang prosedur keselamatan ditulis dengan jelas di tempat yang sesuai agar mudah dilihat
5. Simbol keselamatan dipaparkan bagi membantu pekerja melaksanakan langkah keselamatan dengan betul.

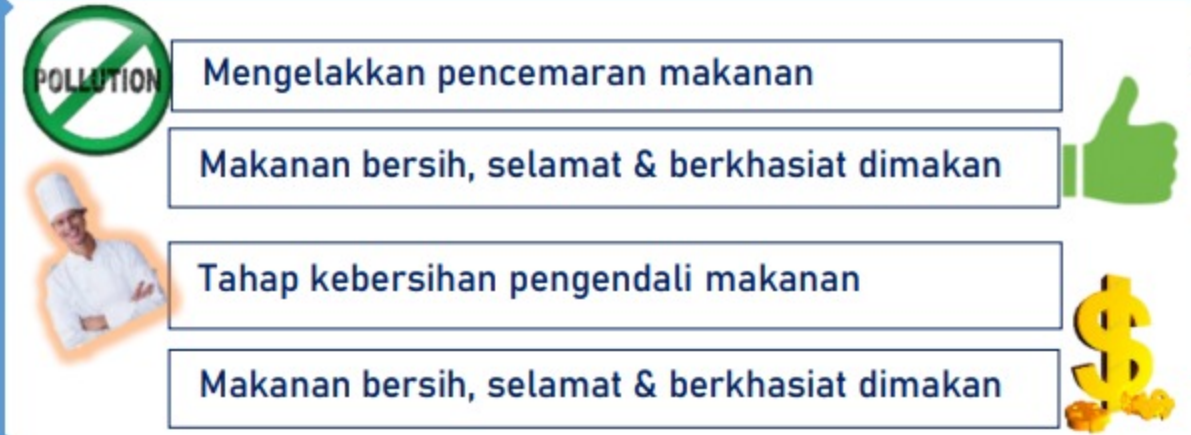


2.1 Amalan Sanitasi dalam Perkhidmatan Penyediaan Makanan

Maksud Sanitasi dalam perkhidmatan penyediaan

Pengawasan kebersihan dan keselamatan dalam penyediaan dan penyimpanan makanan supaya tidak tercemar

Keperluan Sanitasi dalam Pengendalian & Penyediaan Makanan



Prosedur dan Peraturan berkaitan sanitasi

Peraturan-peraturan Kebersihan Makanan 2009 (PPKM 2009)

Pendaftaran Premis	Sah 3 tahun, pembaharuan perlu dibuat
Kehendak Am Premis Makanan	Lokasi, reka bentuk am, bekalan air, kawalan perosak, pelupusan sampah
Kehendak Khas Premis makanan	reka bentuk khas, reka letak, susun atur perabot, peralatan
Pengendali makanan	menghadiri latihan pengendalian makanan dan pemeriksaan perubatan
Perlindungan Makanan	Penyediaan, memasak, menyaji dan menyimpan
Pengendalian Makanan Khusus	Makanan yang cepat rosak memerlukan perhatian yang teliti
Pengangkutan Makanan	Pengekalan suhu masakan dan kebersihan kenderaan

5 Amalan Pengendali Makanan menurut PPKM 2009

Latihan Pengendali Makanan	Amalan kebersihan diri
Pemeriksaan Kesihatan	Kebersihan Premis
Etika Pemakaian	Sijil SLPM + Suntikan Typhoid

2.2 Amalan Kebersihan diri di Tempat Kerja

keperluan menjaga kebersihan diri

- Mencegakan pelbagai penyakit akibat pencemaran makanan
- Kepuasan kepada pelanggan
- Meningkatkan keyakinan diri pekerja
- Meningkatkan pendapatan syarikat

Amalan Kebersihan dan penampilan diri yang sesuai mengikut bidang kerja

Rambut – Pastikan bersih, diikat, ditutup, tidak mengikat rambut dan tidak menyentuh rambut semasa mengendalikan makanan

Muka – Pastikan muka dicuci setiap hari, misai dijaga rapi, tidak menyentuh kulit muka terutamanya di kawasan berjerawat

Gigi & mulut – Pastikan menggosok gigi 2 kali sehari, tidak mencungkil gigi dan tidak menyentuh bahagian mulut semasa mengendalikan makanan

Kulit – Pastikan Mandi 2 kali sehari, keringkan badan elak penyebaran bakteria, tidak menyentuh mana-mana bahagian kulit semasa mengendalikan makanan

Tangan – Pastikan tangan dibersihkan dengan sempurna, kuku dipotong pendek, tidak pakai perhiasan diri semasa mengendalikan makanan

Pakaian – Pastikan bersih dan kemas, pakai apron, pakaian sesuai, longgar dan diperbuat daripada kapas untuk menyerap peluh

Rawatan luka – Pastikan membalut luka dengan sempurna, elak kuman merebak

Kesihatan – Pastikan tidak mengendalikan makanan jika menghidap penyakit berjangkit, mengambil suntikan typhoid, amalkan diet pemakanan sihat, rehat secukupnya, tidak stress

Keperluan Pemilihan Jenis pakaian, kasut dan Penutup kepala di tempat kerja

- Menjamin keselamatan
- Mencegakan pencemaran makanan
- Memastikan keselesaan pergerakan
- Mempamerkan penampilan diri yang menarik

Membanding dan menilai kelengkapan berpakaian yang dipakai oleh staf mengikut bidang kerja dalam penyediaan makanan.

Pengurus restoran – Memakai kemeja, bertali, skirt/seluar lek potongan standard, tali leher, kasut bertutup, tidak perlu penutup kepala tetapi rambut disisir rapi.

Cef – Memakai baju cef butang berganda, baju lengan panjang, seluar panjang potongan standard, penutup kepala, tudung masukkan ke dalam baju, apron, skaf leher, kasut bertutup, sarung tangan, penutup mulut

Pramusaji – Kemeja, ropi, seluar panjang hitam potongan standard, kasut bertutup, kasut bertumit (wanita), tali leher kupu-kupu, tidak perlu penutup kepala tetapi rambut disisir rapi, kasut bertutup

Pakaian pembantu dapur

Pakaian pembantu Pramusaji

Reka bentuk pakaian yg sesuai mengikut bidang kerja



2.2 Amalan Menjaga Kebersihan dan Keselamatan Makanan

Maksud

HAK MILIK CG WOON



Pencemaran Makanan

Kehadiran **bendasing** ke dalam makanan yang menyebabkan makanan tersebut **tidak selamat dimakan**



Pencemaran silang

Pergerakan fizikal atau pemindahan bakteria berbahaya daripada **seseorang, objek atau tempat ke tempat lain**.



Keracunan makanan

Kesan yang terjadi disebabkan oleh pengambilan makanan yang **mengandungi toksin mikrob** atau **racun kimia**.

Jenis Pencemaran Makanan

Fizikal

Mengandungi **bendasing** seperti kaca, rambut dan kertas

Kimia

Bercampur dengan **bahan kimia** seperti racun serangga, bahan pencuci dan racun rumpai

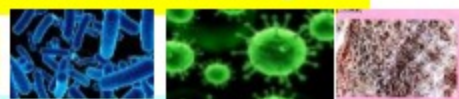
Penambahan **bahan aditif** seperti pengawet makanan secara **berlebihan**

Biologikal

Mengandungi **virus, bakteria dan fungi**

Punca Pencemaran dan pencemaran silang

1. Mikroorganisma



2. Haiwan Dan Serangga Perosak



3. Bahan Kimia



4. Perubahan Fizikal



5. Bendasing



6. Tindakan Enzim



Punca 1. Mikroorganisma

Jenis dan ciri **mikroorganisma** penyebab kerosakan makanan dan pembawa penyakit

Bakteria

Bentuk Bacteria



Cara Pembiakan

Aseksual :
- Belahan Dedua
- Pembentukan Spora

Seksual:
- Konjugasi

Keperluan membiak

• Nutrien
• Kelembapan
• Suhu
• Ph

• Udara
• Masa untuk Membiak

Habitat

• Tempat lembap
• Air
• Udara
• Tanah

• Badan Manusia/Haiwan
• Tumbuhan

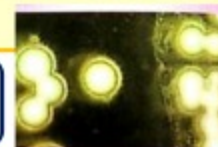
Fungi (Saiz besar dan mudah dilihat dengan mata kasar)



- Mempunyai filamen seperti rambut bercabang yang dikenali sebagai **hyphae**.
- Bahagian yang menganjur ke atas mengandungi spora yang bertindak sebagai agen pembiakan.
- Kulat biasanya terdapat pada roti yang rosak

Kulat

Yis



- Berbentuk bulat dan bujur telur, mempunyai nukleus yang besar serta membran sel yang tebal

Virus (Mikroorganisma paling kecil)



- Parasit** (menyerap makanan dari benda hidup dan **membiak dalam sel hidup**)
- mengakibatkan penyakit kepada manusia, haiwan dan tumbuhan.
- Virus pada kerang dan siput yang dicemari air kumbahan dan sayur mentah yang tidak dibersihkan boleh menyebabkan Hepatitis A.

Cara penyebaran bakteria 1 : Toksin

Jenis Bacteria	gejala	Makanan yang dicemari
<i>Staphylococcus aureus</i>	Cirit-birit, muntah , sakit perut, berpeluh	daging, pulut kuning, sambal udang, nasi lemak, mihun goreng, pastrri berkrim
<i>Clostridium perfringens</i>	Cirit-birit	Daging yang separuh masak
<i>Vibrio cholerae</i>	Cirit-birit, muntah , sakit perut, kehilangan air dalam badan, dahaga	Ikan mentah, haiwan bercangkerang, makanan yang dibasuh atau disediakan menggunakan air yang dicemari bakteria
<i>Shigella</i>	Cirit-birit, sakit perut, najis berdarah , demam	Sayur-sayuran, strawberi dan air

Cara penyebaran bakteria 2: Sentuhan pencemaran silang

Jenis Bacteria	gejala	Makanan yang dicemari
<i>Salmonella</i>	Sakit perut,, muntah , demam , seram sejuk , sakit kepala, batuk, loya, sembelit, najis berdarah	Haiwan bercangkerang, makanan yang dipegang oleh pembawa bakteria tersebut
<i>Escherichia coli</i>	Sakit perut, muntah , demam , seram sejuk , sakit kepala, cirit-birit, sakit otot, kencing berdarah	Keju lembu, kambing panggang, makanan yang dikendalikan oleh orang yang dijangkiti

Cara penyebaran bakteria 3 : Spora

Jenis Bacteria	gejala	Makanan yang dicemari
<i>Clostridium botulinum</i>	Penglihatan kabur , mulut kering , sukar menelan , bercakap dan bernafas, otot menjadi lemah, lumpuh sistem pernafasan	Makanan dalam tin, ikan salai, kentang, kuah yang masih dalam ketuhar

Punca 2. Haiwan Dan Serangga Perosak

Jenis vector (PEMBAWA)	Penyakit bawaan	Cara penyebaran kuman
 Lalat	Demam kepialu , kolera, tifoid, disenteri	Dikeluarkan melalui air liur atau muntah, kuman pada kaki lalat
 Lipas	Keracunan makanan , cirit-birit, disenteri, alahan kulit	Sentuhan ketika merayap atau menggigit makanan. Membawa lebih 50 jenis kuman dan telur parasit
 Tikus	Demam kuning	Najis penuh kuman yang keras akan mengering dan menjadi hancur sebelum diterbangkan ke dalam makanan sebagai habuk

Cadangan pengawalan : Sisi makanan dibuang ke tong sampah bertutup dan dikosongkan segera untuk mengelakkan bau busuk menarik perhatian haiwan & serangga, bersihkan longkang dengan kerap, tandas dibersihkan, pasang jaring halus menghalang haiwan dan seranggan daripada masuk

Punca 3. Bahan Kimia

Keracunan Logam



Berlaku apabila **makanan berasid disimpan dalam bekas logam atau bersadur logam** seperti antimoni, ferum, merkuri, tembaga, plumbum, timah dan zink

Tanda keracunan: loya, muntah, sakit perut, cirit-birit, kejang bahagian perut, sakit kepala atau rasa pitam

Keracunan Nitrit



Berlaku apabila **garam atau pengawet makanan digunakan secara berlebihan dalam makanan**

Tanda keracunan: loya, muntah, bibir dan kulit menjadi biru, sakit kepala, lemah, tidak sedarkan diri dan darah menjadi coklat perang

Racun Perosak



Berlaku apabila **petani menggunakan racun perosak** untuk mengelakkan hasil tanaman dirosakkan oleh haiwan perosak

Tanda keracunan: loya, muntah, kejang bahagian perut, cirit-birit, sakit kepala, gementar, penglihatan menjadi kabur, sakit dada, bibir dan kulit menjadi biru

Bahan Aditif



Berlaku apabila **bahan kimia ditambah** (agen penstabil, agen penaik dan agen bahan pewarna) ke dalam makanan untuk memperbaiki rasa, tekstur dan rupa makanan **melebihi had yang dibenarkan**

Punca 4. Perubahan Fizikal

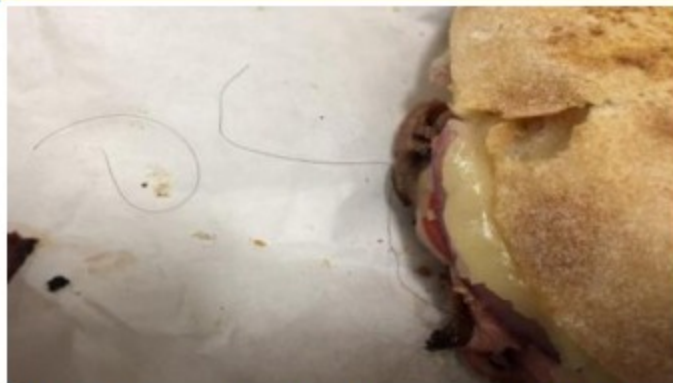
Makanan telah **sampai jangka masa, mula berubah warna, rasa, bau, rupa dan tesktur**



1. Rupa roti berubah apabila ditumbuhi kulat
2. Susu dan minuman yang sudah rosak akan dan rasa masam
3. Makanan yang basi mengeluarkan bau busuk dan ditumbuhi kulat
4. Tekstur kulit buah dan sayur kecut kerana hilang kelembapan
5. Warna daging ayam yang tercemar berubah menjadi lebam dan kering



Punca 5. Bendasing



Kehadiran bendasing seperti **kulit telur, pasir, kaca, batu, rambut, getah dll** semasa menyedia, memasak, menyaji dan menyimpan makanan menyebabkan pencemaran makanan.

Punca 6. Tindakan Enzim



Enzim ialah molekul protein kompleks yang dihasilkan oleh sel hidup berfungsi sebagai **pemangkin mempercepatkan proses memasak sesuatu makanan.**

Buah-buahan akan menjadi kuning atau perang oleh **tindak balas enzim dan juga menyebabkan buah-buahan cepat rosak.**

Enzim sensitif dengan suhu, makanan cepat berubah secara fizikal pada suhu tinggi

Menyimpan makanan di dalam peti sejuk akan memanjangkan hayat makanan tersebut.

Kepentingan kawalan suhu semasa penyediaan dan pengendalian makanan

→ **Memanjangkan tempoh kesegaran makanan**

→ **Membunuh mikroorganisma** dengan suhu yang terlampau tinggi / terlampau rendah

→ **Mengelakkan pencemaran** oleh mikroorganisma dan elak keracunan makanan

→ **Memastikan makanan disediakan dengan panduan suhu** yang sesuai

→ Mendapatkan **perubahan organoleptik** (sifat-sifat fizikal) yang dikehendaki pada makanan

Langkah-langkah mengurangkan risiko keracunan makanan :

- hidangkan makanan panas 4jam sahaja jika suhunya kurang 65°C
- Hidangkan makanan sejuk 2jam sahaja jika suhunya melebihi 8°C
- Elakkan makanan terdedah dalam tempoh 1 jam pada suhu bahaya (5°C – 57°C)

Prosedur Pengendalian Makanan yang selamat

Penyediaan

Asingkan stok bahan mentah daripada makanan telah dimasak

Guna peralatan berlainan bagi stok bahan mentah daripada makanan telah dimasak

Mencuci bahan makanan dengan air yang bersih sebelum digunakan

Penyimpanan

Lebih makanan disimpan di bekas bertutup

Elak menyimpan makanan di bekas logam jangka masa yang lama

Pelupusan

Lebih makanan yang telah dipanaskan semula perlu dilupuskan/dibuang

Stok = bahan yang belum digunakan dan perlu disimpan di dalam ruang penyimpanan seperti bahan kering dan bahan segar

Prosedur Kawalan Stok

Kuantiti

Kuantiti **perlu direkod**. Jika kurang perlu dipesan, **elak masalah tiada stok** berlaku.

Penghantaran

Kenderaan penghantaran stok perlu mempunyai kabin simpanan bertutup untuk menghantar stok yang cepat rosak

Penyimpanan

Penyimpanan stok pada suhu yang betul dapat mengelakkan pertumbuhan bakteria dan penghasilan toksin. **Stok sejuk beku** (bawah -18°C), **Stok Sejuk** (-1°C hingga 4°C), **Stok kering** (rak yang pengaliran udara baik), **Stok rosak** (Buang segera)

Pelabelan

Dilabel dengan maklumat **nama pengeluar, tarikh masuk, tarikh luput** untuk mengenalpasti kedudukan stok dan bilangan stok dengan tepat

Pergerakan Stok

Konsep First in, First out. Pergerakan stok yang dibeli lama dahulu diikuti dengan Stok yang baru dibeli, pergerakan direkod. Elak masalah limpahan stok/ ketiadaan stok atau stok rosak



kenali Perabot, Peralatan, perenggu meja

JOM



Perabot Dapur



Meja kerja

Almari / Rak Penyimpanan Bahan

Kabinet peralatan dapur

Kelengkapan Dapur



Peralatan pembersihan

Peralatan Lain



Peralatan penyediaan

Pisau

Pemilihan

Pemilihan bergantung kepada fungsi

- i. Pisau tukang masak (Chef's knife atau French knife)
- ii. Paring knife
- iii. Boning knife
- v. Pisau utiliti (Utility knife)
- v. Carving knife
- vi. Cleaver
- vii. Fluting knife
- viii. Mincing knife

- ix. Peeling knife
- x. Trimming knife
- xi. Filleting knife
- xii. Cheese knife
- xiii. Bread knife

Bahan buatan pisau :
 a) Aloi – campuran 2 / lebih logam spt kromium/nikel utk cegah hakisan
 b) Karbon – tidak berkarat, tajam, bersinar, elak permindahan rasa logam ke makanan.
 c) Keluli tahan karat (stainless steel) – tahan berkarat, elak permindahan rasa logam ke makanan, sukar diasah

Penyenggaraan

1. Dibersihkan dan dikeringkan sebelum disimpan.
2. Diasah tajam

HAK MILIK CG WOON

Landas cincang

Diperbuat daripada Kayu / plastik



Pemilihan landas Cincang

1. Pemilihan ikut warna dan bergantung kepada fungsi
2. Permukaan tidak berlubang, tidak retak untuk mengelakkan mikroorganisma terperangkap.

Penyenggaraan

1. Dibersihkan dan dikeringkan sebelum disimpan

Alat Penjimat Masa

6

Pengadun (mixer)



Adunan cair/lembut (kek, krim) Adunan kelikatan sederhana (doh pastri) Adunan keras/kental (doh roti)



Pengisar makanan (Blender)

Pemproses makanan



- Menghancurkan sayur-sayuran
- Mengisar cili
- Membuat air buah-buahan
- mengisar sayur-sayuran, makanan kering, ikan yang dibuang tulang
- Memotong, menghiris, mencincang bahan (tukar mata pisau)

Alat penimbang & Penyukat



Pemilihan

Pemilihan bergantung kepada fungsi

Penyenggaraan

1. Dibersihkan dan dikeringkan sebelum disimpan
2. Simpan berasingan ikut jenis (senang diguna lagi)

Peralatan Penyejukan



Penyenggaraan

1. Makanan yang masak perlu disejukan sebelum masuk ke peralatan penyejukan
2. Dilapkan dengan kain

Peralatan memasak



Penyenggaraan

1. Dibersihkan dan dilap segera sebelum disimpan
2. Simpan berasingan ikut jenis (senang diguna lagi)

Peralatan menghidang Makanan

Bekas Menghidang



Bain-marie

Bekas yang dibuat daripada besi keluli tahan karat yang **menakung air panas**. Air dipanaskan menggunakan gas atau elektrik. Digunakan untuk **mengekalkan suhu makanan agar sentiasa panas** apabila dihidang

Chafing dish menghidang makanan semasa jamuan atau majlis keramaian. Sejenis lilin khas yang dibakar digunakan untuk **memanaskan air** di bawahnya dan menjadikan makanan sentiasa panas



Hot and cold display cabinet menyimpan makanan yang telah dimasak agar sentiasa **panas atau sejuk** sebelum dihidang. Alat ini dipanaskan atau disejukkan oleh **gas atau elektrik**

Kutleri peralatan kecil (sudu, garpu dan pisau) untuk menghidang makanan.

- Garpu makan**
 - Menghidang, mengambil dan juga untuk menikmati makanan.
- Garpu desert**
 - Menikmati desert berasaskan buah-buahan.
- Garpu kek**
 - Menikmati hidangan kek.
- Garpu buah2an**
 - Mengambil dan menikmati hidangan buah-buahan.
- Pisau Mentega**
 - Menyapu mentega ke atas ban atau roti yang dihidangkan bersama dengan hidangan. Biasanya pisau mentega digunakan bersama dalam perunggu meja *table d'hote*.

Pisau makan hidangan ikan

Memotong bahan makanan untuk hidangan berasaskan ikan khususnya.



Pisau Makan
Memotong bahan makanan yang telah dimasak dalam hidangan.

Penyenggaraan Kutleri

- Basuh dan dilap dengan kering sebelum disimpan
- Kutleri **disusun mengikut jenis** yang sama (**senang diguna lagi**)
- direndam dalam air panas** dan digilap sehingga kering sebelum digunakan

- Sudu makan**
 - Mengambil makanan dan makan.
- Sudu sup**
 - Mengambil dan menikmati makanan berasaskan cecair seperti sup, bubur dan lain-lain.
- Sudu desert**
 - Menikmati hidangan desert seperti puding, agar-agar dan juga desert berasaskan cecair seperti bubur jagung dan sagu gula melaka.
- Sudu teh**
 - Mengacau gula atau susu dan bahan yang dihidangkan bersama minuman yang dihidangkan.
- Sudu Kopi**
 - Membancuh dan menyukat serbuk kopi.
- Sudu parfait**
 - Menikmati desert yang dihidangkan dalam gelas tinggi.

Glassware

- Highball glass** Minuman biasa
- Collins glass** Minuman campuran/koktel
- Table glass** Pelbagai jenis minuman
- Margarita glass** Minuman beralkohol
- Sundae glass** Ais cream
- Set Punch bowl** Punch buah-buahan
- Cocktail glass** Minuman Koktel (sejuk)
- Goblet** Pelbagai jenis minuman
- French Goblet** Minuman sparkling/ jus

Penyenggaraan

- Gelas **dibasuh secara berasingan** daripada peralatan yang lain.
- Menggunakan **air suam bersabun**, bilas dan dituskan.
- Glassware berkaki perlu **digantung secara terlangkup**

Crockeries perkakasan menghidang seperti pinggang, mangkuk, cawan dan piring.

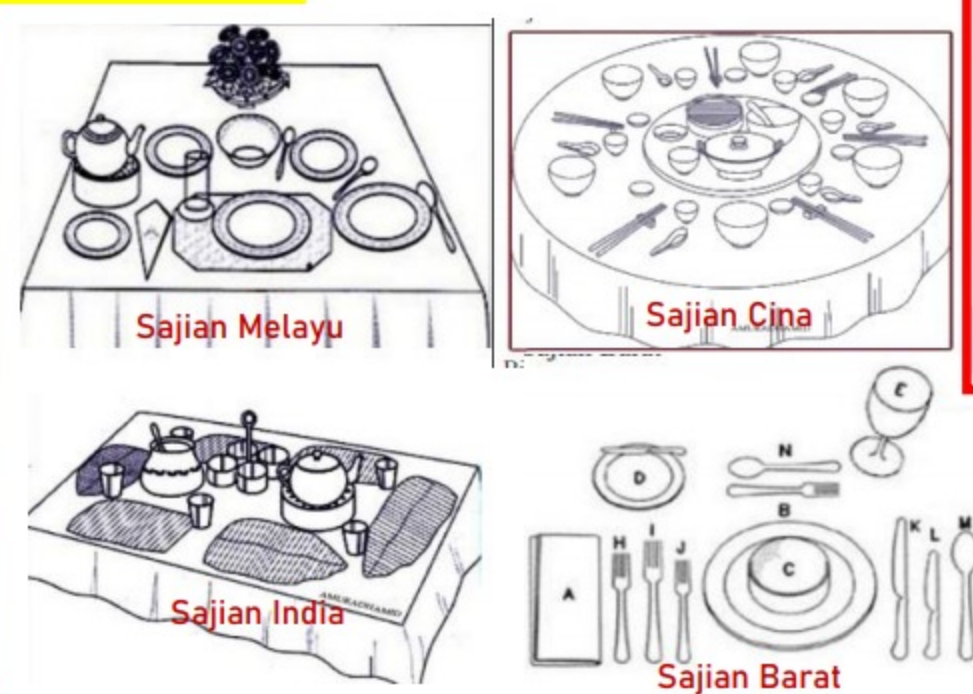
Pinggan makan (saiz 10 inci)	Piring ikan (saiz 9 inci)	Piring desert (saiz 7 inci)
Piring layan (saiz 6 inci)	Pinggan pembuka selera	Pinggan sup (saiz 8 inci)
Pinggan bujur	Mangkuk hidang	Mangkuk sup

Casserole	Piring dan cawan minuman	Bekas garam dan lada sulah
Mangkuk gula	Jag susu	Teko teh
		Teko kopi

Penyenggaraan Crockeries

- dibasuh secara berasingan daripada peralatan yang lain.
- dilap kering sebelum disimpan
- Simpan berasingan ikut jenis (**senang diguna lagi**)

Perunggu Meja



Menilai peralatan ruang Dapur

Bahan Buatan	Bahan berkualiti @ X
Ketahanan	Tahan lasak @ X
Reke Bentuk	Menarik /sesuai @ X
Harga	berpatutan @ mahal
Penyenggaraan	Mudah @ susah

- A Napkin
- B Piring Utama
- C Mangkuk Sup
- D Piring roti, pisau roti
- E Gelas air
- H Garpu ikan
- I Garpu utama
- J Garpu salad
- K Pisau utama
- L Pisau ikah
- M Senduk sup
- N Senduk makan, garpu kuis

Tujuan Memasak Makanan



Makanan **selamat** dimakan

Memudahkan **pencernaan**

Mempelbagaikan masakan

Menambahkan **rasa** makanan

Membaiki **rupa** dan **tekstur** makanan

Kaedah memasak

Kaedah Memasak Prinsip Haba Lembap

(Haba dipindahkan melalui cecair kepada makanan)

Mencelur



Memasak makanan dalam air mendidih dalam **jangka masa yang singkat**. Contoh masakan : sayur-sayuran, mi, taueh

Hasil : Sayuran berdaun menjadi **lembut** tetapi masih **rangup**

Merebus



Memasak makanan dalam **air mendidih**, **air menutupi makanan**. Contoh masakan : Sayuran berubi, telur

Hasil : **Lembut & lembap**, masakan banyak cecair, tidak berminyak

Mereneh



Memasak makanan menggunakan cecair khususnya air di bawah takat didih secara perlahan-lahan dengan **api yang kecil** dalam **masa yang lama**. Contohnya : Stew ikan, Kari ikan, sup ayam.

Hasil : **Bentuk kekal**, **Tekstur lembut**, **Tidak berminyak**

Merendih



Memasak makanan dalam cecair seperti santan dan susu pada suhu rendah dengan **api yang sederhana dalam masa yang lama**. Contohnya : stew daging, rendang ayam

Hasil : Makanan **lembut**, Makanan **berkuah**

Mencarak



Memasak makanan secara perlahan dalam **cecair berperisa** di atas api kecil. Contoh masakan yang sesuai ialah telur.

Hasil : **Bentuk kekal**, **tekstur lembut**, tidak berminyak

Mengukus



Memasak makanan menggunakan **wap daripada air mendidih**. Contoh masakan yang sesuai ialah ikan, pau, jagung

Hasil : **Bentuk kekal**, **tekstur lembut**, tidak berminyak

Braising dan pot roasting



Memasak makanan menggunakan **air yang sedikit**, **proses memasak seterusnya berlaku di dalam ketuhar**.

Hasil : Berwarna **keperangan**, **tekstur lembut**, makanan **berkuah sedikit**

Double-boiling



Memanaskan sesuatu menggunakan haba bukan secara terus dari api, tetapi **haba dari air yang telah dididihkan**. Contoh masakan : coklat masakan

Hasil : Masakan **mencair sepenuhnya**, hasil masakan **licin dan berkilat**, warna dan rasa masakan tidak berubah, tidak berketul - ketul

Kaedah Memasak Prinsip Haba Kering

(Haba dipindahkan terus/melalui minyak kepada makanan)

Membakar



Memasak makanan menggunakan haba perolakan atau ketuhar. Contoh masakan : kek, pastry, roti, kentang

Hasil : makanan menjadi **kering**, warna **kuning keemasan**, rupa menarik, **aroma menyelerakan**

Menggril



Makanan diletakkan di atas **redai** dan menggunakan api langsung secara terbuka. Dimasak menggunakan arang atau rod panas. Contoh masakan : daging, sosej, udang

Hasil : **garing**, **wangi**, **tekstur lembut**, tidak berminyak

Memanggang



Memasak makanan menggunakan haba perolakan **secara tertutup** atau haba langsung **secara terbuka**. Contoh masakan : lembu, kambing, ayam, satey

Hasil : **garing** di permukaan, warna **kuning keemasan**

Gratinating



Memasak makanan dengan menggunakan api daripada **rod panas tetapi dari arah atas** ketuhar. Contoh masakan : Pizza

Hasil : **garing** di permukaan, warna **kuning keemasan**, Tidak berminyak

Menggoreng Minyak Penuh atau jeluk (deep-frying)



Menggunakan **minyak yang banyak** untuk menggoreng sehingga makanan **tenggelam** dalam minyak. Contoh masakan : kek, pastry, roti, kentang

Hasil : makanan menjadi **kering**, warna **kuning keemasan**, rupa menarik, **aroma menyelerakan**

Shallow-frying



Menggunakan **minyak sederhana banyak** untuk menggoreng. Contoh masakan : ikan, kepek ayam, nugget

Hasil : **Garing** dan **ranggup**, berminyak sedikit, **wangi**, menyelerakan

Menggoreng Tohor



Menggunakan **minyak sedikit** untuk menggoreng. Tempoh singkat dan perlu dibalik-balikkan. Contoh masakan : telur

Hasil : kelihatan berminyak

Pressure-frying



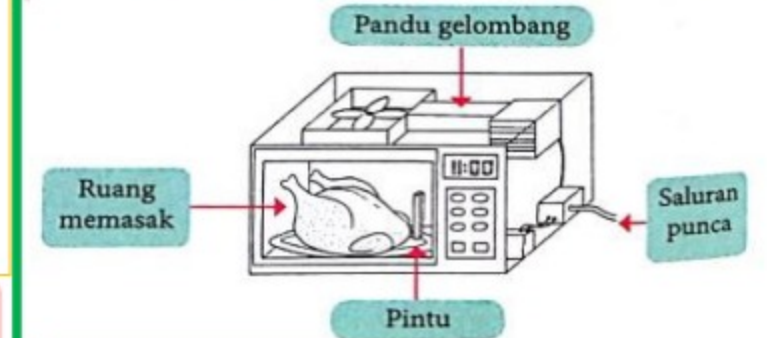
Kaedah sama dengan Minyak penuh tetapi menggunakan **alatan khas yang bertutup**. Contoh masakan : ayam, kentang

Hasil : **garing** dan **ranggup**, makanan berminyak, warna **keemasan**

Kaedah Memasak Pancaran gelombang mikro

Kaedah memasak haba kering dan haba lembap boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro

- Menggunakan **ketuhar gelombang mikro**
- Kaedah memasak **haba kering** dan **haba lembap** boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro



Kelebihan

- gelombang mikro **menembusi** makanan dengan **cepat**, **tempoh memasak singkat**
- **Tidak banyak kehilangan nutrien**
- **Tidak perlu Perhatian teliti**

Kelemahan

- Menggunakan **kuasa elektrik tinggi**
- Hanya bekas **seramik** atau **kaca** boleh digunakan
- Makanan perlu **dipotong kecil-kecil**

Langkah keselamatan

- Tidak boleh guna bahan logam
- Tidak boleh menghidupkan ketuhar kosong
- Pintu ketuhar perlu ditutup rapat
- Cucuk makanan dengan garpu sebelum dimasak untuk membolehkan wap keluar dari makanan dan mengelakkan makanan meletup

Membeza dan menilai hasil masakan menggunakan pelbagai kaedah memasak haba lembap, haba kering dan pancaran gelombang mikro

Daging/Ayam

HAK MIKRO CG WOON



	Haba lembap (merendih, braising and pot roasting)	Haba Kering (memanggang, menggoreng)	Pancaran Gelombang Mikro
Rupa	Bentuknya kekal Warna perang /pucat Tidak berminyak	Bentuknya kekal Kuning keemasan Berminyak	Bentuknya kekal Berkilat, warna menarik
Tekstur	Lembut	Keras bagi potongan nipis. Garing di luar, isinya lembut	Lembut
Rasa	Mengekalkan rasa manis daging/ayam	Berjus bagi potongan tebal	Mengekalkan rasa manis daging/ayam

Kerang-kerangan



	Haba lembap (merebus, mengukus)	Haba Kering (menggoreng)	Pancaran Gelombang Mikro
Rupa	Bentuknya kekal Jika tidak dibuang cangkerang Tidak berminyak	Kering dan mengecut kerana sejatan air Berminyak	Bentuknya kekal Jika tidak dibuang cangkerang
Tekstur	Lembut	Ranggup	Lembut
Rasa	Mengekalkan rasa manis kerang-kerangan	Rasa lebih menarik jika ditambah perasa	Mengekalkan rasa manis kerang-kerangan

Merumuskan kelebihan dan kekurangan menggunakan prinsip memasak haba lembap, haba kering dan pancaran gelombang mikro.

Haba lembap	Haba Kering	Pancaran Gelombang Mikro
Mudah dicernakan	Masakan cepat masak	Masakan cepat masak
Kurang berlemak	Masakan sekata	Masakan sekata
Kurang kehilangan nutrien	Bau wangi dan menyelerakan	Kurang kehilangan nutrien

Mencadangkan kaedah memasak yang sesuai bagi menu kumpulan individu tertentu

Atlet



Atlet perlu makan makanan yang mengandungi

- karbohidrat (memberi tenaga)
- Protein (memperbaiki tisu otot yang rosak)
- Lemak (tenaga simpanan)

Kaedah memasak :
Haba lembap dan haba kering seperti **membakar, menggril, memanggang** yang tidak menggunakan banyak minyak

Contoh menu : Nasi dengan lauk seperti salmon gril dan buah-buahan

Penyakit Diabetis



Penyakit Diabetis perlu makan makanan yang mengandungi gula yang sedikit dan seeloknya karbohidrat kompleks

Kaedah memasak :
Haba lembap dan haba kering seperti **membakar, menggril, memanggang** yang tidak menggunakan banyak minyak

Contoh menu : Sup sayur, ikan bakar, ayam kukus

Vegeterian

Nutrien diperolehi daripada sayur-sayuran, kacang dan bijirin

Kaedah memasak :
Haba lembap bagi sayuran berdaun dan haba kering bagi sayuran berubi

Contoh menu : Pecal, sup brokoli, rojak buah-buahan

4 jenis vegetarian :



Vegeterian Tulen

Hanya makan sayur-sayuran, kacang dan bijirin



Vegeterian lakto

Hanya makan sayur-sayuran, kacang, bijirin, susu dan hasilnya serta makanan yang menggunakan textured vegetable protein (TVP)



Vegeterian lakto ovo

Hanya makan sayur-sayuran, kacang, bijirin, susu dan hasilnya serta makanan yang menggunakan textured vegetable protein (TVP), telur



Separa Vegeterian

Hanya makan sayur-sayuran, kacang, bijirin, susu, telur, ikan, ayam. (golongan ini tidak memakan daging merah seperti lembu)

Sayur-sayuran

Sayuran berdaun Sayuran berbuah Sayuran berbiji Sayuran berbauwang Sayuran berakar/berubi



Sawi Kangkung
Bayam

Tidak Layu,
Bersih,
Berwarna
hijau segar



Tomato, Cili,
Timun

Tidak kecut,
tidak lebam,
bentuk elok



Petai, kacang Pis,
Jering

Tidak kecut,
segar,
ranggup



Bawang merah,
Bawang putih,
Bawang besar

Tidak bertunas,
tidak kecut,
kulit bersinar



Keledek, lobak,
Kentang

Tidak bertunas,
tidak diselaputi
tanah, keras &
pejal



S. berbunga
Brokoli,
Bunga Kubis

tidak lembik,
Berwarna
hijau segar,



S. kekacang
K. Panjang,
K. Buncis

Tidak patah,
Masih muda,
segar &
ranggup



S.berbatang/
berpucuk
Saderi, Tauge,
Asparagus

Tidak
berlendir,
Bentuk elok,
segar & muda

Daging



Cara pemilihan :

1. Daging pejal
2. Bau segar
3. Warna tidak pucat
4. Bentuk urat tidak bengkak



Batang pinang
(sirloin)



betis



ekor



Atas Paha (Thigh)



Whole Leg



Paha (Drumstick)



Leher

Giblets



Bahagian

Breast Quarter



Whole Chicken



Breast Halves / Split Breast



Poultry Half



Tenderloin



Dada (Breast)



Kepak (Wing)

HAH MAMUK CG WOON

JOM
kenali
Klasifikasi,
Pemilihan



Kerang-kerangan

Krustasia



UDANG

Haiwan Laut yang
ada ruas berkulit &
kaki sambung
kepada ruas

Cth : Udang, Ketam

Moluska

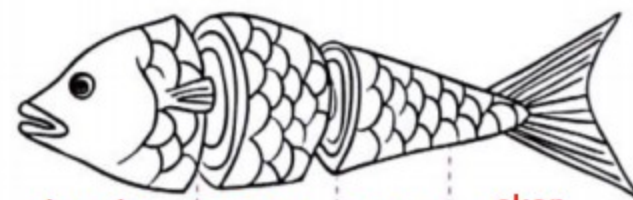


LALA

Haiwan Laut yang lembut
yang hidup di dalam
sepasang kulit keras yang
boleh dibuka atau ditutup
(dwcangkerang/ satu
cangkerang)

Cth : kerang, kepah, lala, dll

Ikan



kepala Kutlet Stik ekor

Ikan Isi Putih (Lean Fish)

Isi mudah menjadi kering
disebabkan lemak
disimpan di dalam hati

Sesuai dengan kaedah
Haba Lembap

Cth : ikan merah, bawal
putih, senangin, parang,
siakap, kerisi

Ikan berminyak (Fat Fish)

Isi tidak mudah kering
kerana lemak terdapat
pada ikan

Sesuai dengan kaedah
Haba kering

Cth : ikan salmon, tuna,
tenggiri, selar, cencaru,
bawal hitam, kembung

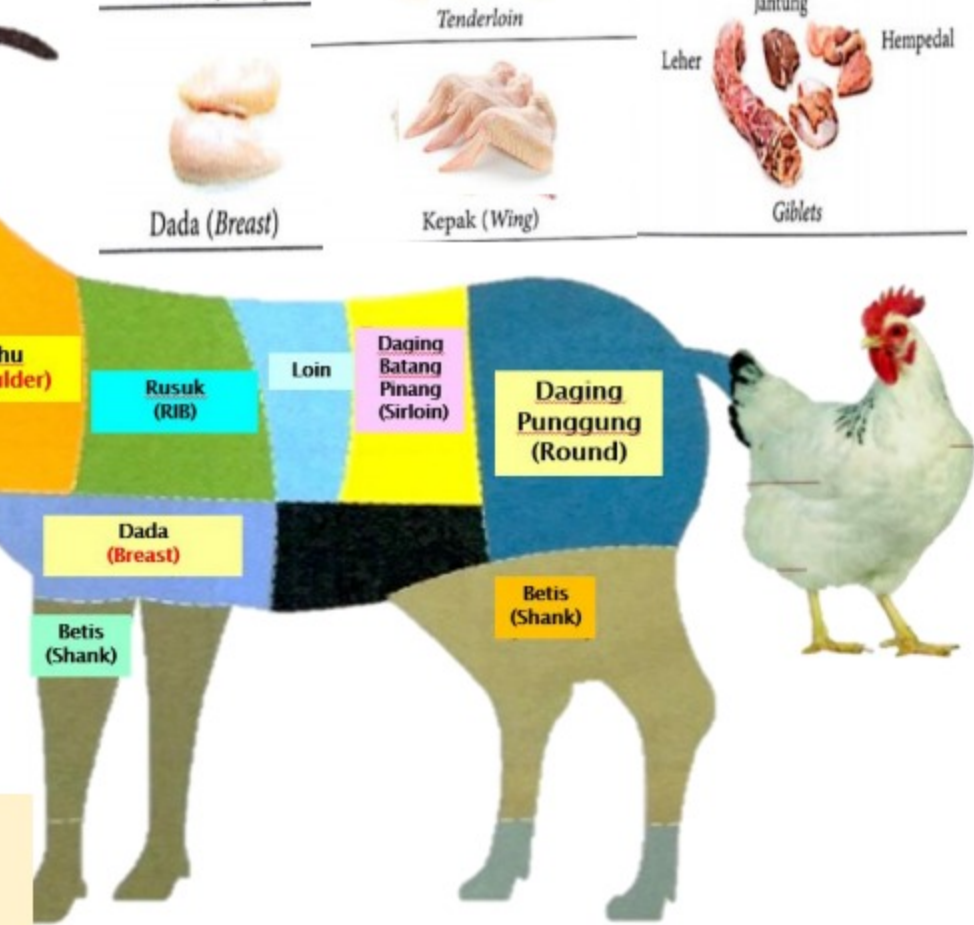


sisiknya masih
melekat

Matanya
menonjol
dan
bersinar



Insang masih berwarna
merah cerah



1. Bau tidak busuk
2. Bentuknya elok
3. Kulit tidak berubah warna dan masih melekat.

Sayur-sayuran

Sayuran berdaun Sayuran berbuah Sayuran berbiji



S. berbunga

S. kekacang

S. berbatang/berpucuk

- Cara menyimpan
- Bahagian yang rosak perlu dibuang terlebih dahulu
 - Dibungkus dengan plastik berlubang
 - disimpan di tempat sayur-sayuran di ruang pendingin peti sejuk

Sayuran berbauwang Sayuran berakar/berubi



Cara menyimpan

- Bahagian yang rosak perlu dibuang terlebih dahulu
- Disimpan di rak yang mempunyai peredaran udara yang baik, kering dan gelap

Contoh hidangan:

- Sayur siew pak choy bersos
- Coleslaw
- Sayur campur goreng
- Bebola keledak berinti

Daging



Whole Chicken

Offal:

- 1) Dibungkus sebelum disejukkubekukan
- 2) Lebihan yang telah dinyahfros, tidak dibekukan semula bagi mengelakkan pencemaran bakteria

Contoh hidangan:

Rendang Daging, Ayam Cordon Bleu, Mufin Ayam

Daging segar :

- 1) Diporsikan untuk setiap masakan
- 2) Daging dilap dengan kain bersih & dibungkus/di dalam bekas
- 3) Disimpan di bahagian sejuk beku, purata suhu -18 °c
- 4) Daging beku dinyahfros dengan sempurna sebelum dimasak.



Leher

Jantung

Hempedal

Giblets

Daging Masak :

- 1) Sejukkan daging yang telah dimasak sebelum disimpan di peti sejuk
- 2) Pastikan daging masak diletakkan di dalam bekas bertutup

Mise en Place = persediaan awal untuk memasak

- Cuci X sehingga bersih
- Potong X ikut potongan yang sesuai dengan jenis masakan
- Timbang dan sukat ikut kuantiti yang diperlukan

Sayur :

- Kupas kulit / rendam dalam air garam

Ikan :

- Sapukan X dengan sedikit garam/asam jawa untuk menghilangkan bau hanyir

Kerang-kerangan :

- Asingkan sekiranya ada yang telah busuk/rosak
- Mengopek kulit / cangkerang x

Daging : Buang lemak berlebihan

Ikan



ikan tenggiri

Cara menyimpan

Bersihkan ikan sebelum disimpan

Ikan perlu dibungkus dengan beg politena/ bekas kedap udara

Ikan yang disimpan pada suhu yang lebih tinggi daripada suhu sejuk beku haruslah digunakan segera, tidak lebih 24jam

Contoh hidangan:
Asam Pedas ikan tenggiri

Kerang-kerangan



Cara menyimpan:

- 1) disimpan di dalam bekas bertutup
- 2) Simpan di dalam peti sejuk beku dengan segera

Contoh hidangan:

Kupang bakar keju, Popcorn Makanan Laut

Aspek menilai hasil Masakan :

Rupa - menarik iaitu _____
Warna - sesuai iaitu _____
Tekstur - Lembut / rangup / garing
Rasa - Berperisa _____



Bishop's Hat Single Candle Bird of Paradise

Langkah merancang Menu bagi Hidangan Berasaskan X

Petua : 4M4m

- 1) Merancang menu hidangan X
- 2) Memilih resepi X
- 3) Menyenaraikan alatan dan bahan bagi menyediakan X
- 4) Membuat pengiraan Kos bagi X
- 5) (4m) menyediakan, memasak, menghias dan menghidang X

Langkah Kerja Menyedia & Melaksana Susun Atur Perunggu Meja

Membuat *mise en place*

Menyedia dan menyusun atur meja dan kerusi bagi perunggu meja

Memilih dan membuat lipatan napkin

Membentang alas meja

Menggilap kutleri dan gelas menggunakan air dan wap panas

Menyusun atur kutleri dan crockeries

JOM

kenali cara penyimpanan, mise en place



Ruang sejukkubeku
Purata suhu -18°c

Ruang pendingin
Purata suhu 4-6°c

kenali Klasifikasi, Pemilihan, penyimpanan (2) JOM



Sos

cecair berperisa yang dipekatkan dengan menggunakan krim atau bahan makanan lain untuk membantu meningkatkan rasa serta sebagai pelengkap sesuatu jenis hidangan.

Tujuan



- Melembapkan
- Meningkatkan rupa
- Memberi rasa tambahan

Klasifikasi Sos

Sos bagi Sajian Timur

Sos Manis

- Sos gula melaka
- Sos seri kaya
- Sos gula hangus
- Sos kastard
- Sos santan

Sos Savouri

- Sos kacang
- Sos cili
- Sos bijan
- Sos percik
- Sos asam jawa

Sos bagi Sajian Barat

5 Mother Sauces

- Bechamel Sauce** - Susu, Tepung Dan Mentega
- Espagnole Sauce (Demi Glace)** - Stok Perang (daging), Roux
- Veloute Sauce** - Stok Putih (ayam, ikan) & Roux
- Hollandaise Sauce** - Mentega Cair, Kuning Telur
- Sos Tomato** - Buah Tomato Segar



3 Komponen Utama Penghasilan Sos

Cecair	Perasa dan perisa	Agen Pemekat
Stok Putih, Stok Perang, Susu, Jus(tomato)	Garam, Gula, Lada hitam Jus lemon	Roux, Kanji, Krim

Kriteria Pemilihan Sos

- Hidangan Pembuka Selera
 - Sos manis - sayur-sayuran
 - Sos pedas - daging, ikan dan kerang-kerangan
- Hidangan Utama
 - Sos pedas / Sos manis ikut hidangan daging, ayam, ikan, kerang-kerangan
- Pencuci Mulut / dessert
 - Sos manis sahaja
- Snek
 - Sos savouri -keropok lekor

Mise En Place Bagi Penyediaan Sos

- Cuci bahan X bagi penyediaan sos
- Merebus dan mereneh stok Putih /perang
- Sediakan bahan pemekat mengikut resepi

Kaedah Finishing Dalam Sos

- Kaedah reduction** - merebus /mereneh hingga air tersejat
- Kaedah Glaze** -dipekatkan sehingga meliputi di bahagian belakang sudu.
- Kaedah straining** - mengasing cecair & bahan pepejal dengan penapis dan kain maslin.
- Kaedah monte au beurre** - memperkayakan sos menggunakan mentega atau krim.



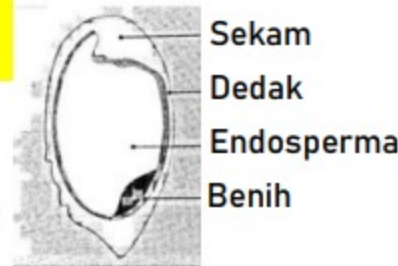
Penyimpanan Sos

Disimpan di balang bertutup yang kering/ bekas plastik bertutup / beg plastik makanan beku lalu disejukkan

Bijirin & Hasil Bijirin

Bijirin

biji-bijian yang didapati daripada tumbuhan rerumput yang boleh dimakan



Beras	Makanan Asia (Nasi, bubur) Beras Biasa, Beras basmathi, beras Jepun
Gandum	Makanan orang Eropah, Amerika Bentuk bujur, kecil, kulit perang
Jagung	Sekam yang meliputi biji benih bubur, dikukus, direbus, dipanggang
Barli	Dijadikan minuman / bahan fermentasi Dimasak menjadi bubur
Oat	Ditanam di kawasan sejuk Bubur oat/ minuman oat /bahan biskut

Pasta

- Pemilihan pasta
- Pilih pasta ikut resepi
 - Warna kekuningan
 - bentuk elok /tidak patah

Makanan ruji masyarakat Itali Tepung gandum + air / telur Ciri : Pelbagai bentuk, perlu Direbus dulu (makan bersama sos) /digoreng/dimasukkan dalam sup



Peyimpanan Pasta segar

Dicanai dan disimpan beku Setelah dicanai, perlu digaul dengan tepung sebelum direbus

Peyimpanan Pasta / Mi kering

Disimpan di bekas bertutup Disimpan pada Suhu bilik Dicatat tarikh luput

Peyimpanan Mi Segar

Disimpan di bekas bertutup Disimpan dalam peti sejuk Dicatat tarikh luput

Langkah merancang menu

Petua 4M4m

Hasil bijirin

Hasil Bijirin - bijirin yang telah diproses menjadi bahan makanan yang pelbagai.

Peyimpanan bijirin/ tepung

- Disimpan
- di bekas bertutup
 - Pada Suhu bilik

Tepung beras

Kuih, laksa, bahan penyadur, agen pemekat

Tepung gandum

Pasta, pastri, biskut, kek, roti, mi

Emping jagung, Tepung jagung

Sos, kuih, biskut

Mise En Place

- Pilih X mengikut keperluan resepi
- Timbang X dengan tepat
- Cuci X sehingga bersih & tuskan

Pemilihan bijirin

- Kering
- Tidak ada bubuk
- Tidak hancur

Mi

Makanan ruji masyarakat Asia

Tepung gandum / tepung beras + air / telur

Ciri : Mi segar (Kuetiau/Laksa segar/Mi Kuning/Udon) - dicelur

Ciri Mi kering (Mihun/ Mi Segera/ Yee Mee) - direndam seketika dalam air panas

Pemilihan Mi

- Rupa, licin & seragam
- tiada tompok hitam
- Mi kering berbunyi rapuh apabila dipatahkan



kenali Klasifikasi, Pemilihan, penyimpanan (3) JOM



Desert

Hidangan Manis yang dihidangkan ketika akhir hidangan utama seperti makan tengah hari atau selepas makan malam untuk melengkapkan atau menyeimbangkan lagi hidangan itu.

Fungsi

- untuk menyeimbangkan rangkaian hidangan
- untuk memberikan kepelbagaian warna dalam sajian
- untuk mempelbagaikan perisa & rasa makanan
- Sajian terakhir dihidangkan selepas hidangan utama

Langkah Keselamatan

- Guna kain pemegang periuk / sarung tangan yang kering untuk mengangkat peralatan memasak yang panas

Bahan Asas

Tepung gandum, susu, krim keju (sapuan/pencicah/creamfrosing), Krim segar (rasa lemak) gula, mentega, telur (bahan glis), gelatin (beri tekstur kenyal)

Klasifikasi Desert

Desert Sajian Timur ➤ Guna bahan tempatan menghasilkan kuih tempatan

Desert Panas

Desert bergoreng

Digoreng dengan minyak penuh
Cth: Kuih Keria, Pisang goreng, keledak goreng

Desert kukus

Dikukus
Cth: Seri muka, kuih lapis, kuih Apam

Boiled Desert

Direbus
Cth: Oneh-oneh, sagu gula melaka

Desert Sejuk

Buah-buahan

Dipotong atau digubah
Cth: Tembikai, Nanas

Jeli

Melarutkan gelatin berperisa di dalam air
Jeli dipelbagaikan dengan susu /Jus buah-buahan



Bahan asas : kelapa (santan/ kelapa part), ubi-ubian, biji sagu (agen pemekat), tepung gandum, tepung beras (penyadur/adunan), tepung pulut, susu, gula Melaka (pewarna/inti), telur, buah-buahan

Desert Sajian Barat ➤ Guna bekas/ acuan mengikut kesesuaian

Desert Panas

Dibakar dengan ketuhar elektrik
Cth: Puff, Pai, Crepe

Desert asas cream

Disimpan di Chiller agar tidak rosak
Cth: Tart buah-buahan, pavlova, cream puff

Desert Sejuk

Desert kastard

Steam baking/ direnih/ dikukus
Cth: Castard Tart, Creme Brulee,

Puding

Direbus, dikukus/dipanggang
Dihidangkan bersama perisa atau buah-buahan
Cth: Peanut Butter pudding, Coklat pudding



HAK MILIK CG WOON

Roti & Masakan Beryis

adunan daripada tepung gandum, yis, garam dan air serta bahan tambahan lain seperti gula, lemak dan cecair seperti susu dan telur.

Roti dan yis melalui proses fermentasi bagi memastikan doh atau bater yang dihasilkan kembang dan ringan sebelum melalui proses masakan

Klasifikasi Roti

Roti Manis

Rasa manis. Tekstur lembut dengan atau tanpa isian. Kadar gula dan lemak yang tinggi melebihi 10%.



Roti Putih

warna putih dengan kandungan gula dan lemak di bawah 10% dan bertekstur empuk



Roti Kontinental

Dibuat dengan tepung, yis, garam dan air (dengan atau tanpa gula & lemak). Tekstur keras dan garing



Rye bread



Dibuat dengan tepung rai dengan proses fermentasi yang panjang (12-24jam) ditambah dengan cuka. Tekstur keras.

Whole Wheat bread

Dibuat dengan tepung gandum lengkap dengan campuran biji-bijian lain seperti oat, barli, biji bunga matahari.



Masakan beryis

dihasilkan melalui doh dan juga bater (Ditambah dengan bahan campuran lain seperti buah-buahan, coklat dan pewarna makanan. Cth masakan beryis : wafel, pankek dan kuih apam kukus.



Bahan asas : tepung gandum (Berprotein tinggi sesuai utk roti), Yis, Cecair (air, susu, telur), perasa (Gula, Garam), Lemak (Mentega, shortening/lemak sayur-sayuran) memerangkap udara agar doh berkembang

1. Melarutkan yis
2. Mengadun doh
3. Menguli kali pertama
4. Mengembangkan doh
5. Membentuk
6. Mengembangkan doh kali Ke-2
7. membakar

Peyimpanan Roti

Pembungkus Roti

Kekal lembut, segar



Bekas Kedap Udara



Tidak menyerap bau

Membekukan roti & masakan beryis

bertahan di 3 - 4 bulan

bertahan 1-3 hari

Elak berkulat

7 langkah asas penyediaan roti

Pastrri

merupakan campuran doh yang diperbuat daripada tepung, lemak dan cecair

Sukat dan kaedah mencampurkan lemak ke dalam tepung menentukan jenis pastrri.

Pastrri Phyllo

- Lapis nipis seperti kertas (adunan tepung, cecair, lemak)
- Cth: Baklava



Pastrri Danish

- Rupa dan kaedah hamper sama dengan Pastrri Lapis, tetapi guna yis
- Cth: Cherry Almond Danish



Klasifikasi Pastrri

Pastrri Rapuh

- Gaul & ramas tepung & lemak, ditambah air & gula (jika nak manis)
- Cth: Tart nanas, Sardin gulung Quiche



Pastrri Lapis

- Doh tepung & lemak dicanai, dilipat berlapis-lapis Kandungan lemak tinggi (hasil ringan & berlapis-lapis)
- Cth: Curry Puff, Pai Ayam



Pastrri Choux

- Susu/air dan mentega dipanaskan lalu ditambah tepung dan telur (hasil ringan & berongga)
- Cth: Cream Puff, Chocolate Eclair



Bahan Asas Pastrri

Tepung gandum -penyerap cecair, membentuk jaringan gluten, sumber karbohidrat.
Cecair (air, susu) – pelembap, aktifkan yis
Telur –pelembap, meningkatkan rasa
Lemak (mentega, marjerin, shortening) – sumber lemak, memerangkap udara agar pastrri ringan & ranggup
Gula (gula Kastor) – memberi rasa, melembutkan gluten

Prinsip

- Ketuhar perlu dibakar dahulu ikut suhu ditetapkan
- Tepung perlu diayak dahulu
- Elak membuka pintu ketuhar dalam proses membakar supaya suhu dikekalkan

CTH:

Kos upah = Bil org x Bil Jam x Kadar Upah sejam
air, ee, gas, bekas

Jadual ini menunjukkan kos pengeluaran untuk menyediakan 200 biji kek cawan coklat.

Kos	Jumlah (RM)
Kos Bahan	145.00
Kos Upah	30.00
Kos Sampingan	5.00
Kos Pengeluaran	X

a) Hitungkan Kos pengeluaran X bagi 200 biji kek
Kos Pengeluaran = K. Bhn + K. Upah + K. Sampingan
= RM 145 + RM 30 + RM 5
= **RM180**

b) Hitungkan Kos pengeluaran sebiji kek
Kos Pengeluaran = $\frac{\text{kos pengeluaran 200 biji}}{200} = \frac{\text{RM180}}{200} = \text{RM0.90}$

Mise En Place X (Desert/ Roti/Pastrri)

- Kenalpasti bahan dan resepi yang diperlukan
- Sedia bahan-bahan utama seperti ___
- Timbang bahan dengan tepat
- Susunkan bahan dalam bekas yang sesuai
- Sediakan inti lebih awal

Langkah merancang Menu bagi Hidangan X

- 1) Merancang menu hidangan X
- 2) Memilih resepi X
- 3) Menyenaraikan alatan dan bahan bagi X
- 4) Membuat pengiraan Kos bagi X
- 5) (4m) menyedia, memasak, menghias, menghidang X

Petua : 4M4m

Aspek menilai Rupa Warna Tekstur Rasa