



VOL.2

Cooking With Cattitude



By, Abid Nasa



Mengandung 30 resipi istimewa
daripada Cooking With
Cattitude.



ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude exclusive E-Book



KATA-KATA ALUAN

Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Alhamdulillah, dengan izin-Nya, eBook Vol. 2 ini berjaya dihasilkan sebagai kesinambungan daripada Vol. 1. Terima kasih atas sokongan anda yang tidak putus-putus terhadap karya ini. Sokongan dan maklum balas anda merupakan inspirasi terbesar saya untuk terus berkongsi resepi.

Vol. 2 ini dihasilkan dengan lebih banyak panduan, idea, dan tips yang diharapkan dapat memenuhi keperluan anda serta memberikan pengalaman yang lebih baik. Setiap perkongsian di sini disusun rapi, menjadikannya mudah difahami dan diamalkan.

Semoga eBook ini menjadi panduan yang bermanfaat dan memberi nilai tambah dalam kehidupan anda. Jangan lupa untuk terus belajar, bertanya, dan berkongsi ilmu yang diperolehi bersama orang lain.

-ABID NASA-

Follow Akaun Sosial Media Saya:

Instagram : @abidnasa

TikTok : @Cooking With Cattitude

ISI KANDUNGAN

BIL.	TAJUK	M/S
1.	KATA-KATA ALUAN	1
2.	ISI KANDUNGAN	2-4
3.	GULAI AYAM NASI KAK WOK	5-7
4.	JEJEMPUT GERAGAU KERING	8-9
5.	SOS COLEK HIJAU	10
6.	AGAR AGAR SANTAN PANDAN (KLASIK)	11-12
7.	PUDING KARAMEL 1 (BERTELUR)	13-14
8.	PROSPERITY BURGER	15-16
9.	PUDING MOZAIK	17-18
10.	LEMPENG MUDAH & LEMBUT	19
11.	SAMBAL BILIS ORANG LAMA	20-21
12.	KEK BELANG ORANG KAMPUNG	22-23
13.	SAGU GULA MELAKA	24-25
14.	ASAM PEDAS LEPAS CWC	26-27
15.	PUDING KARAMEL 2 (TANPA TELUR)	28-29

ISI KANDUNGAN

BIL.	TAJUK	M/S
16.	SPAGHETTI AGLIO OLIO SEAFOOD	30-31
17.	WINGS AND DRUMSTICK ALA CHEF!	32-33
18.	SAYUR PAK CHOY (CHINESE STYLE)	34
19.	GARLIC MAYO SAUCE	35
20.	AYAM MASAK LEMAK CILI PADI CWC	36-37
21.	ROTI MUDAH (FLATBREAD)	38
22.	SAMBAL SARDIN CWC	39-40
23.	FISH AND CHIPS CRISPY DUO	41-42
24.	HOMEMADE CHIPS (FRIES)	43
25.	HOMEMADE TARTAR SAUCE	44
26.	KEK OREN NOSTALGIA	45-46
27.	CUCUR JAGUNG LEMAK MANIS	47-48
28.	BISKUT ARAB KLASIK	49-50
29.	KUIH MAKMUR	51-52
30.	LEMPENG PISANG	53

ISI KANDUNGAN

BIL.	TAJUK	M/S
31.	FLUFFY PANCAKES	54-55
32.	CHOCOLATE ROLL CAKE	56-57
33.	FRUIT SALAD	58-59
34.	SALAD TAUHU	60-61
35.	CHICKEN BREAST SALAD	62-63
36.	SPECIAL SALAD DRESSING CWC	64
37.	NASI AYAM SUNDAY CHICKEN RICE	65-66
38.	PENUTUP	67

GULAI AYAM NASI KAK WOK

Nasi Kak Wok ialah hidangan yang sedap, dengan gulai ayam, nasi panas, sambal pedas, dan ayam goreng rangup.



BAHAN-BAHAN

- ½ cawan minyak masak
- 3 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci lengkuas
- 2 sudu besar serbuk kari daging
- 1 sudu besar serbuk rempah kerutuk (jika ada)
- 1 sudu besar cili kisar atau serbuk cili
- 1 mangkuk ayam (bahagian kaki, tulang dan leher)
- 3 batang kacang panjang
- 1 biji terung panjang
- 1 cawan santan segar ATAU 1 kotak santan (kecil)
- sedikit gula nisan
- garam secukup rasa
- 1-2 keping asam keping ATAU 1 sudu besar asam jawa
- 5-6 tangkai cili padi

Perapan Ayam

- 300gm isi ayam atau ayam di potong kecil2
- 1 sudu makan rempah kari
- 2 sudu makan serbuk kunyit
- 1 sudu makan tepung bestari
- 1 tsp garam
- 1 batang daun kari

CARA-CARA

Kisar :

- 1 biji bawang besar or 3 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci Lengkuas
- Air secukupnya

Campurkan:

SET REMPAH

- 2 sudu besar serbuk kari daging
- 1 sudu besar serbuk rempah kerutuk (jika ada).

1. Masukkan minyak secukupnya. Tumis bahan kisar sehingga naik bau.
2. Masukkan set rempah yang telah di bancuh, Kemudian masukkan cili kisar atau serbuk serbuk cili.
3. Kacau rata sehingga semua bahan sebat, garing dan pecah minyak.
4. Kemudian masukkan ayam, gaul sebat. Tutup biar ayam tu kering air dan separuh masak.
5. Masukkan air. Kemudian tutup periuk seketika.
6. Masukkan sayur ke dalam periuk. Gaul rata sehingga sebat.
7. Masukkan santan, kemudian masukkan nise atau gula melaka.
8. Perasakan dengan garam. Kemudian gaul rata.
9. Masak sehingga semua sayur lembut. Boleh tambah air jika perlu.
10. Masukkan cili padi. Gaul rata semua bahan
11. Bila mendidih masukkan asam keping. Gaul rata biar mendidih seketika.
12. Siap.

Perapan Ayam

1. Gaul rata isi ayam bersama semua bahan lain. Perap sekurang kurangnya 30min.
2. Panaskan minyak, dan goreng sehingga garing.
3. Angkat dan tuskan. Sedia untuk di makan.

Gulai Ayam Nasi Kak Wok

SAMBAL BELACAN

Sambal belacan yang dibuat khas untuk Nasi Kak Wok.



BAHAN-BAHAN

- 15-20 biji cili padi (buang batang)
- 3 cili merah (buang batang) jika ada
- 4 Biji limau kasturi (bunga biji)
- 1 inci - 30gm belacan bakar
- 2 sudu besar pati asam jawa (kacau bersama 60g air)
- 2 sudu besar gula
- 1 tsp garam

CARA-CARA

- Masukkan semua bahan.
- Kisar kasar sahaja. Boleh rasa, jika perlu boleh tambah gula dan garam. Ikut cita rasa masing-masing.

JEJEMPUT UDANG GERAGAU

Hidangan petang yang sempurna!



BAHAN-BAHAN

- 100-150gm geragau kering
- 1 helai daun kunyit
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu kecil garam (ikut cita rasa)
- 2 Cawan tepung gandum
- 500ml air mendidih

Nota penting:

- Rendamkan geragau seketika 10-15min. Kemudian tapiskan. Untuk kekalkan rasa umami* geragau.
- Hiris halus daun kunyit

Apa itu umami? Perkataan umami berasal dari jepun yang bermaksud rasa yang menyenangkan.

CARA-CARA

1. Masukkan tepung dalam bowl adunan.
2. Masukkan garam dan dan air panas sedikit demi sedikit. Gaul rata.
3. Kemudian masukkan sebuk kunyit dan daun kunyit.
4. Gaul rata semua bahan. Kemudian masukkan geragau yang telah di rendam tadi. Sebatikan semua bahan.
5. Panaskan minyak dalam kualiti untuk menggoreng.
6. Jemputkan adunan (boleh guna sudu), goreng dalam minyak yang panas sehingga masak. Sentiasa balik-balikan jemput jemput untuk mendapat hasil yang lebih rangup.
7. Angkat dan tuskan.
8. Sedia untuk di makan.

Jejemput Udang Geragau

SOS COLEK HIJAU

Sos istimewa sesuai untuk pelbagai makanan.



BAHAN-BAHAN

- 400ml air
- 4 biji cili hidup hijau
- 6-8 Biji cili padi
- 6 ulas bawang putih
- 2-3 sudu besar cuka makanan (ikut citarasa)
- 1 sudu kecil garam
- 3 sudu besar gula

CARA-CARA

1. Kisarkan cili hidup, cili padi dan bawang putih bersama air.
2. Masukkan semua bahan kisar dalam periuk/kuali. Biar mendidih seketika
3. Masukkan 2 sudu cuka makan terlebih dahulu, kemudian gaul rata.
4. Seterusnya masukkan garam dan gula. Gaul rata.
5. Biarkan mendidih dan gaul sehingga sos menjadi pekat.
6. Rasa dahulu jika suka rasa yang lebih manis boleh tambah gula. Jika suka rasa masam yang lebih boleh tambah 1 sudu cuka makanan.
7. Siap.

AGAR AGAR SANTAN PANDAN

Hidangan klasik segar dek zaman.



BAHAN-BAHAN

- 1 pek /20g agar-agar tali
- 4 1/2 cup air
- 1 cup /200g gula + 2 sb gula (jika suka)
- 1 cup air pandan (3 helai daun pandan)*
- 1 kotak kecil /200ml santan + air 50ml
- 1 biji telur
- 1/4 sudu kecil garam
- Sedikit pewarna hijau

Nota penting:

- Kisarkan daun pandan bersama 1 cup air. Kemudian tapiskan daun pandan yang telah di kisar untuk dapatkan 1 cup air pandan.
- Dalam Mangkuk pecahkan telur dan pukul biar sebat.
- Dalam bekas lain, campurkan santan bersama air dan masukkan telur. Gaul sehingga semua bahan sebat.

CARA-CARA

1. Bilas agar agar. Kemudian rebuskan bersama 4 1/2 cawan air.
2. Kacau sehingga semua agar-agar larut.
3. Kemudian masukkan gula, dan kacau sehingga gula sebat, kemudian masukkan garam untuk naikan rasa lemak santan.
4. Bila bahan semua dah sebat, masukkan air pandan. Kemudian masukkan sedikit pewarna hijau jika suka.
5. Kacau sehingga semua bahan sebat dan mendidih, kemudian masukkan adunan santan dan telur.
6. Terus kacau sehingga bancuhan santan dan agar-agar sebat.
7. Bila dah larut boleh kuatkan api, biarkan sampai mendidih dan naik buih meruap ke atas, tapi jangan sampai melimpah ke luar. Kemudian kacau.
8. Ulang step tadi selama lebih kurang 2 minit.
9. Kemudian tuangkan ke dalam bekas yang tahan panas.
10. Sejukkan sampai beku. Masukkan dalam peti ais 3-4 jam sebaiknya.

Agar Agar Santan Pandan

Puding Karamel 1

Puding Karamel ialah pencuci mulut klasik yang lazat, terkenal dengan teksturnya yang lembut dan rasa manis karamel.



BAHAN-BAHAN

Gula karamel:

- 1/3 cawan gula (5 sudu besar + 1 sudu kecil)
- 2 sudu besar air

Bancuhan puding:

- 2 cup susu full cream
- 1/2 cup gula
- 1 sudu kecil esen vanila
- 4 biji telur saiz B
- 1 kuning telur
- Secubit garam

CARA-CARA

1. Mula-mula sediakan lapisan karamel, masukkan gula dan air.
2. Api sederhana, masak sampai gula cair. JANGAN GAUL.
3. Bila gula mula berbuih, jangan Kacau. Biarkan sahaja.
4. Jika gula mula nak berketul, boleh sapu air di tepi periuk/pan.
5. Boleh sesekali angkat dan golek-golekkan kualiti jika perlu.
6. Tunggu sehingga gula mula menjadi perang, boleh kerap golek-golekkan kualiti. Boleh jauhkan pan/periuk dan boleh perlahan-lahan api untuk mendapatkan gula hangus tidak terlalu pahit.
7. Kemudian masukkan gula hangus ke dalam Loyang. Ratakan gula dan ketepikan dahulu.
8. Pecahkan telur dalam mangkuk. Kemudian kacau perlahan-lahan sahaja untuk sekatakan bancuhan.
9. Kemudian masukkan esen vanila. Kacau sehati.
10. Dalam pan/kuali tadi masukkan fresh milk, gula dan garam.
11. Masak sampai naik asap dan berbuih sedikit di tepi periuk/pan. Tak perlu sampai mendidih.
12. Seterusnya, tuangkan adunan susu tadi ke dalam telur.
13. Tuang sedikit demi sedikit. Proses ni di panggil Tempering.
14. Kacau perlahan-lahan sehingga semua bahan sehati, dan ulang sampai habis adunan telur tadi.
15. Tapiskan adunan telur untuk dapat hasil texture puding karamel yang smooth.
16. Kemudian boleh masukkan bancuhan puding perlahan-lahan KE ATAS GULA KAREMEL untuk elakkan berbuih. Boleh bakar atau Kukus. Kedua-dua teknik ini WAJIB menggunakan teknik double boiling atau water bath.
17. Dah siap bakar atau Kukus, sejukkan puding terlebih dahulu sebelum masukkan ke dalam peti ais. Sejukkan semalaman untuk hasil yang lebih sedap. Atau sekurang-kurangnya 4 jam di dalam peti ais.

Puding Karamel 1

HOMEMADE PROSPERITY BURGER

Burger daging kisar yang disalut kuah lada hitam yang istimewa.



BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan untuk daging burger (Beef):

- 500g daging lembu kisar
- ½ tsp garam
- ½ tsp serbuk lada hitam

Bahan-bahan untuk daging burger (Lamb):

- 500g daging kambing kisar
- ½ tsp garam
- ½ tsp serbuk lada hitam
- ½ tsp paprika
- 2 ulas bawang putih
- 3 tsp lemon juice/ vinegar



CARA-CARA

- Potong separuh bawang holland dan hiris separuh untuk menumis.
- Kisarkan kering lada hitam.
- Masukkan daging. Kemudian masukkan garam dan lada hitam.
- Gaulkan semua bahan tadi dan uli sebatang anggaran 2-3min.
- Bahagikan semua daging kepada 120gram setiap pcs.
- Kemudian lenyapkan bancuhan daging di atas plastik.
- Bentukkan seperti oblong. Pastikan saiz daging lebih besar sedikit dari roti. Hal ini kerana Daging akan mengecut apabila di grill.
- Rehatkan daging dalam peti sejuk seketika.
- Untuk perapan kambing, ikut sahaja bahan dan step yang sama.

Bahan untuk hidangan:

Roti burger oblong

Hirisan bawang holland

Curly fries (Goreng)

Bahan untuk air ala McFizz:

Air 7-UP

Jus Oren dengan serat

Sunquick oren (optional)

Cara :

Masukkan ais batu ke dalam gelas.

Kemudian sukutkan air 7-UP dan jus oren nisbah 1:1

Masuk sedikit pati sunquick.

Prosperity Burger

PUDING MOZAIK

Hidangan klasik yang memikat hati.



BAHAN-BAHAN

- 1 tin susu cair
- 1 tin air (tin susu) atau 390gm
- 2/3 cwn Susu pekat manis (200gm)
- 1 pek / 10g serbuk agar-agar
- 3 sb serbuk koko
- 1 sb tepung jagung
- 200g coklat masakan gelap
- 1 sb mentega (optional)
- 1/2-1 pek craker (biskut Lemak lebau ATAU biskut marrie)



CARA-CARA

1. Masukkan 1 tin susu cair ke dalam periuk/kuali.
2. Kemudian guna semula tin tadi untuk sukat air, sebanyak 1 tin.
3. Kemudian masukkan susu pekat.
4. Seterusnya masukkan serbuk koko dan serbuk agar agar.
5. Masukkan tepung jagung untuk dapatkan texture puding yang pekat dan cantik.
6. Kemudian kacau rata semua bahan sehingga larut sekata.
7. Bila dah larut, naikan ke atas dapur dan masakkan bancuhan pada api yang perlahan.
8. Kacau perlahan-lahan sehingga adunan mula meruap panas dan bancuhan mendidih, tutupkan api.
9. PASTIKAN anda sentiasa mengacau bancuhan puding untuk elakkan puding berketul-ketul.
10. Masukkan dark chocolate compound dan gaulkan semua bahan biar sehati. Kemudian masukkan butter. Kacau rata.
11. Kacau adunan untuk turunkan suhu. Tak nak panas panas untuk layer kan puding.
12. Basahkan Loyang untuk memudahkan proses mengeluarkan puding.
13. Sedukkan 4-5 senduk pada lapisan bawah. Untuk hasil puding tinggi di sebelah atas nanti.
14. Kemudian susun crackers untuk hasil yang cantik. Selang seli kan dengan lapisan puding. Tunggu puding sejuk seketika untuk dapatkan hasil susunan mozaik yang cantik.
15. Sejukkan puding mozaik sekurang-kurangnya 4 jam. Sebaiknya semalaman.

Tips :

- Lorekkan keliling Loyang sebelum terbalikkan puding mozaik.
- Lap pisau setiap kali potong untuk dapatkan hasil potongan yang kemas.

Puding Mozaik

LEMPENG MUDAH & LEMBUT

Hidangan sarapan semudah ABC.



BAHAN-BAHAN

- 3 cwn tepung gandum
- 4 - 4 1/2 cwn air
- 1 sb gula
- 1/2 sk garam
- 2 sb minyak

CARA-CARA

1. Mula mula kita sediakan bancuhan lempeng.
2. Masukkan tepung gandum ke dalam bowl.
3. Kemudian masukkan gula dan garam.
4. Gaulkan semua bahan biar sehati.
5. Masukkan air sedikit demi sedikit dan gaul rata biar semua bahan sehati dan tepung larut.
6. Gunakan penapis untuk cepatkan tepung larut.
7. Tepung dah tak berketul, boleh masukkan minyak masak. Ini untuk hasilkan lempeng yang lembut.
8. Gaul rata sehingga minyak sehati dengan bancuhan lain.
9. Panaskan kuali dan sapu minyak sedikit. Api pada suhu sederhana ya.
10. Minyak dah panas masukkan bancuhan lempeng,
11. Biarkan lempeng masak dan garing baru boleh Flip kan.
12. Bila ke dua-dua side dah masak cantik, garing di bahagian tepi boleh angkat.
13. Siap.

SAMBAL BILIS ORANG LAMA

Sambal bilis tradisi orang lama.



BAHAN-BAHAN

- 150g-200g ikan bilis
- 1 cwn minyak masak
- 2 biji bawang besar (untuk menumis, kisar dan finishing)
- 15-20 tangkai cili kering
- 4 biji bawang merah kecil (jika ada kalau tak ada lebihkan bawang besar)
- 3-4 ulas bawang putih
- 1/2 inci belacan (pilihan)
- 1 keping kecil gula nisan/gula melaka/gula pasir
- Sedikit pes asam jawa
- Garam secukup rasa



CARA-CARA

1. Sediakan bahan kisar. Masukkan bawang besar, bawang putih, belacan, cili kering dan air separuh tengelam. Kisar halus.
2. Dalam kuali panaskan minyak. Goreng ikan bilis separuh masak. Jangan goreng garing untuk pastikan ikan bilis tidak liat bila di masukkan ke dalam kuah.
3. Dah separuh masak, angkat dah tuskan minyak.
4. Dalam minyak yang sama, tumiskan sedikit bawang besar yang kita hiris.
5. Dah naik bau, masukkan bahan kisar. Tumis sehingga semua bahan kering dan pecah minyak. Biasanya kita akan tambahkan air sedikit semasa proses menggarangkan sambal. Lebih kurang 2-3 kali. Jadi sambal masak dengan sempurna dan lebih garing.
6. Seterunya masukan gula. Gaul biar gula sehati dengan sambal. Sambal akan mula bertukar warna yang lebih gelap.
7. Kemudian masukkan ikan bilis yang telah di goreng separuh masak. Gaul rata.
8. Kemudian masukkan asam jawa dan garam. Boleh rasa ikut citarasa masing masing.
9. Semua bahan dah sehati, masukkan hirisan bawang yang telah di potong bulat.
10. Biarkan bawang mesra seketika dengan sambal. Kemudian boleh tutup api. Sedia untuk di makan bersama lempeng.

Sambal Bilis

KEK BELANG ORANG KAMPUNG

Kek belang legend!



BAHAN-BAHAN

- 227g - 1 cawan majerin
- 170g - $\frac{3}{4}$ cawan gula kastor
- $\frac{1}{2}$ sudu besar ovalette (optional)
- 4 biji telur (Size A atau B)
- 1 sudu kecil esen vanila
- 3 sudu besar susu pekat
- 250g - 2 cawan tepung gandum
- 1 sudu kecil baking powder
- 1 sudu besar serbuk koko
- 2 sudu besar air panas
- $\frac{1}{4}$ cawan susu full cream atau susu cair

Nota kaki:

- Panaskan oven selama 10 minit 160C-170C
- Api oven atas dan bawah.
- Off kipas

CARA-CARA

1. Ayakkan tepung bersama baking powder. Untuk bagi kek tidak padat. ketepikan.
2. Untuk chocolate paste, dalam bowl yang kecil, masukkan serbuk koko bersama air panas. Gaul sehati. Kemudian ketepikan.
3. Dalam bowl lain, masukkan majerin dan gula castor. Pukul sehingga bahan sehati. Sesekali berhenti kaut adunan yang melekat di tepi mangkuk yang tidak terkena semasa di gaul.
4. Pukul sehingga ringan dan gebu. Pastikan gula sehati dan hancur sempurna. Warna akan bertukar kepada warna yang pucat.
5. Kemudian, Jika ada ovallete boleh masukkan sekarang. Gaul rata.
6. Masukkan telur satu persatu dan pukul telur sehingga sehati dengan bancuhan lain. Selang seminit, baru masukkan telur lagi. Buat sehingga telur habis.
7. Bila semua bahan sudah sehati, masukkan vanila essen dan kacau sehingga semua bahan sehati. Masukkan susu pekat dan gaul sehati.
8. Kemudian masukkan susu full krim. Gaul seketika.
9. TAK PERLU GUNA MIXER LAGI. Masukkan bahan ayak sedikit demi sedikit. Gaul perlahan-lahan sehingga semua bahan sehati. Guna kaedah kaup balik sahaja.
10. Jangan kacau terlalu lama. Kacau sekadar meratakan semua bahan sahaja.
11. Keluarkan kurang dari separuh bancuhan kek tadi untuk di gaulkan bersama chocolate paste.
12. Boleh sapukan loyang dengan majerin atau guna baking paper.
13. Masukkan bancuhan kek ke dalam Loyang. Selang selikan dengan bancuhan chocolate dan bancuhan vanila. Buat sehingga habis.
14. Hentakkan loyang sebanyak 3 kali untuk mengeluarkan lebihan udara jika ada.
15. Bakar kek selama 50-60min pada suhu 160c-170c. Siap

Kek Belang

SAGU GULA MELAKA

Hidangan tradisi istimewa yang sentiasa menarik selera.



BAHAN-BAHAN

Bahan Sirap Gula Melaka :

- 210gm (1 ketul) gula melaka
- 1 1/2 cawan air
- 1 helai daun pandan disimpul
- Jika suka lebih manis, boleh tambahkan 2 sudu besar gula pasir

Bahan sago :

- 2 cawan sago (rendam 10-15 minit & toskan)
- 6 cawan air
- 1-2 sudu besar pewarna sirap ros
- kalau nak buat warna hijau, letakkan pewarna hijau
- tambahkan air jika sago masih belum jernih/kembang

Bahan lain :

- 2 tin susu sejat (susu tak perlu dimasak)*
- Jika pakai santan masak sekejap dengan secubit garam
- Ais kiub secukupnya atau sejukkan dalam peti ais

CARA-CARA

Sirap Gula Melaka:

1. Masukkan dalam periuk atau kuali
2. Kemudian masukkan daun pandan
3. Masukkan gula melaka dan masak sehingga gula larut sepenuhnya dan mendidih. Kemudian boleh sejukkan air gula sebelum di hidangkan.

Sagu:

1. Masukkan air kedalam periuk dan didihkan.
2. Kemudian bila air dah mendidih masukkan sagu.
3. Masakkan sagu sehingga permukaan sagu jernih, Jika air mula berkurangan, boleh tambahkan air. Jangan risau jika air lebih, nanti kita akan tapis.
4. Bila sagu kelihatan hampir jernih dan nampak putih dalam sagu semakin berkurangan (tanda sagu hampir nak masak) boleh masukkan warna pilihan.
5. Kacau rata dan masakkan sagu sepenuhnya.
6. Matikan api dan tapiskan. Kemudian bilas sagu. Proses ni optional. TAK BUAT PUN BOLEH.
7. Kemudian masukkan dalam bekas yang bersesuaian.
8. Biarkan sagu sejuk sepenuhnya sebelum di hidangkan

Nota:

- Boleh rendamkan sagu awal dalam 10-15min untuk cecutkan proses memasak sagu.

Sagu Gula Melaka

ASAM PEDAS LEPAS CWC

Hidangan asam pedas yang di olah oleh
CWC!



BAHAN-BAHAN

Bahan kisar:

- Cili kering segenggam atau lebih (rendam dan toskan)
- 2 bawang besar
- 2 bawang putih
- 2inci halia
- 2 inci kunyit hidup
- 1 inci belacan
- 1 cawan air

Bahan Hiris:

- 1 biji bawang merah
- 2 ulas bawang puteh
- 1/2 inci halia

Bahan lain:

- Ikan pilihan (Kembung, tenggiri, jenahak, senangin)
- 1 sudu kecil halba
- 6-8 helai daun limau purut (buang batang)
- 2-3 sudu pes asam jawa (ikut cita rasa)
- Garam dan gula secukup rasa
- Sayur pilihan (Terung/bendi/tomato)
- 2 batang serai (tumbuk)
- 500ml-1 liter air (bergantung kepada tahap kepekatan kuah)

CARA-CARA

1. Panaskan minyak, masukan halba. Tunggu sampai naik bau. kemudian masukan semua barang hiris. Tumis sehingga naik bau.
2. Kemudian masukan barang kisar. tumis hingga bahan semua sebatu. Masukkan sedikit garam. Untuk cepatkan cili garing.
3. Masukkan serai dan daun limau. Tumis sampai pecah minyak.
4. Masukkan air bila cili semakin kering. Proses ini untuk menggaringkan cili. Ulang step ni sekurangnya 2 kali.
5. Dah garing masukkan air, seterusnya masukkan pes asam jawa. Gaul rata.
6. Kemudian masukkan sayur-sayur pilihan. Renehkan sayur sehingga separuh masak/ lembut.
7. Kemudian masukkan ikan. Jangan kacau selalu supaya ikan tidak hancur. Api pada tahap sederhana.
8. Masukkan garam atau perasa. Rasa kuah.
9. Tunggu kuah mendidih dan ikan masak sempurna tutup api. Rasa kuah, jika perlu boleh tambah garam atau asam jawa. Tutup api dan tutup periuk. (Resting)
10. Siap.

Nota:

- Kaedah *Resting*; meningkatkan rasa. Makanan dapat berehat dan perisa akan lebih menyerap ke dalam lauk.

Asam Pedas Lepas

PUDING KARAMEL 2

Hidangan puding karamel tanpa telur. Tanpa perlu bakar atau kukus. Mudah dan lazat!



BAHAN-BAHAN

Bahan A (Karamel):

- 10 sudu besar + 2 sudu kecil gula pasir
- 4 sudu besar air

Bahan B (Puding):

- 1 paket agar2 serbuk 10 gram
- 1 tin susu sejat (susu cair)
- 4 cawan air
- 1/2 cawan susu pekat manis
- 1/2 cawan gula pasir
- 2 sudu besar tepung kastard
- 1 sudu kecil esen vanilla



CARA-CARA

Karamel:

1. Mula-mula, masukkan gula dan air ke dalam periuk/kuali.
2. Pada api sederhana, bila gula mula berbuih, jangan Kacau. Biarkan sahaja.
3. Jika gula mula nak berketul, boleh sapu air di tepi periuk/pan.
4. Boleh sesekali angkat dan golek-golekkan kuali jika perlu.
5. Tunggu sehingga gula mula menjadi perang, boleh kerap golek-golekkan kuali. Boleh jauhkan pan/periuk dan boleh perlahan-lahan api untuk mendapatkan gula hangus tidak terlalu pahit.
6. Kemudian masukkan gula hangus ke dalam Loyang. Ratakan gula dan ketepikan dahulu.

Puding:

1. Masukkan semua bahan B ke dalam periuk/kuali.
2. Kacau atas api yang perlahan.
3. Masak bancuhan sehingga mendidih.
4. Sesekali kacaukan bancuhan puding agar tidak berketul-ketul.
5. Bila bancuhan sudah sebati dan mendidih, boleh tutup api.
6. Kemudian tapiskan bancuhan puding.
7. Seterusnya masukkan bancuhan puding ke dalam Loyang yang telah kita isikan dengan karamel tadi, secara perlahan-lahan untuk kurangkan penghasilan buih.
8. Biarkan puding sejuk terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam peti sejuk.
9. Sejukkan semalaman untuk hasil yang lebih sedap. Atau sekurang-kurangnya 4 jam di dalam peti sejuk.

Nota:

- Size Loyang yang Abid guna 9inchX3inch.

Puding Karamel 2

SPAGHETTI AGLIO OLIO SEAFOOD

Spaghetti aglio olio yang mudah dan lazat!



BAHAN-BAHAN

- Minyak zaitun
- 6-7 ulas bawang putih (cincang halus)
- 7-8 ekor udang besar
- chilli flakes secukup rasa
- serbuk lada hitam secukup rasa
- Sedikit serbuk lada sulah
- 3/4 - 1 pek (400g) spaghetti rebus
- daun parsley segar atau serbuk kering
- sedikit air pasta
- garam secukup rasa
- 1/2 kiub pati ayam (optional)
- serbuk parmesan
- 1 mangkuk kecil tomato ceri (belah)
- 1/2 cili banggala (potong ikut citarasa)

CARA-CARA

1. Rebuskan spaghetti dalam air yang mendidih. Masukkan sedikit garam. Ikut masa yang tertulis di plastik bungkusannya.
2. Dah siap rebus, tos dan bilas spaghetti untuk stopkan/matikan proses memasak. Ketepikan spaghetti.
3. Jangan lupa simpan sedikit air rebusan tadi.
4. Dalam kuah, masukkan minyak zaitun. Lebih sikit pun tak apa. Bila minyak dah panas masukkan bawang putih.
5. Tumis bawang putih sampai kekuningan.
6. Masukkan udang atau seafood pilihan anda. Kacau sampai separuh masak. Kemudian masukkan chilli flakes, serbuk lada hitam dan kiub pati ayam.
7. Kacau rata biar semua bahan sebatu.
8. Kemudian masukkan tomato ceri dan sedikit lada sulah. Gaul rata.
9. Seterusnya masukkan spaghetti dan gaul sekata. Jika terlalu kering, boleh tambahkan lagi minyak zaitun.
10. Kemudian boleh tambahkan lagi chilli flakes dan serbuk lada hitam jika perlu. Ikut citarasa.
11. Seterusnya masukkan cili banggala dan daun pasley yang fresh atau yang kering.
12. Kemudian masukkan air rebusan spaghetti. Ikut citarasa sama ada suka yang berkuah sedikit atau yang kering.
13. Masukkan garam jika perlu.
14. Tutup api. Kemudian taburkan sedikit parmesan cheese.
15. Sedia untuk dihidang.

WINGS & DRUMSTICK ALA CHEF

Hidangan ala barat yang menyelerakan.



BAHAN-BAHAN

- Chicken wings 5-8pcs
- Drumstick 10pcs
- 3-4 sk serbuk cajun.
- 1 sb baking powder
- 55gm unsalted butter

Nota:

Jika anda tiada serbuk cajun, boleh gantikan :

- 2 sk serbuk bawang putih / yang kisar
- 2 sk serbuk paprika
- 2 sk serbuk lada hitam
- 1 sk garam



CARA-CARA

1. Dalam bowl yang sederhana besar, masukkan serbuk cajun dan baking powder. Ketepikan.
2. Panaskan oven atau air frayer pada suhu 200c-210c. Sekurangnya 10min
3. Kemudian pisahkan wings kepada 3 bahagian tulang. Boleh refer video vtt di profile Cooking With Cattitude.
4. Keringkan wings dan drumstick dengan kitchen towel.
5. Seterusnya keluarkan 1sb bancuhan perapan tadi. Ketepikan seketika. Masukkan ayam ke dalam bowl.
6. Gaul rata. Kemudian masukkan semula 1sb bancuhan perapan yang di asingkan tadi. Gaul rata sekali lagi.
7. Kemudian masukkan ke dalam baking tray. Susun jarak-jarak supaya mendapat pengudaraan yang baik supaya ayam akan masak dengan sekata.
8. Bakar selama 20min. Suhu ovan/air frayer 200c.
9. Sementara tunggu wings & drumstick siap bakar, cairkan butter dalam ketuhar.
10. Bila wings dan drumstick siap, keluarkan dari baking tray dan masukkan ke dalam bowl. Ambil semua lebihan perapan yang ada di atas tray dan campurkan bersama butter yang telah di cairkan.
11. Tuangkan bancuhan butter tadi ke atas wings & drumstick.
12. Sedia untuk di hidangkan.

Wings & Drumstick

SAYUR PAK CHOY

Hidangan sayur pak choy yang di masak Chinese Style.



BAHAN-BAHAN

- 2 pokok sayur Pak Choy
- 8 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 3/4 Sb sos tiram
- Sedikit air
- Garam secukup rasa
- Minyak masak

CARA-CARA

1. Potong hujung sayur, leraikan dan di cuci.
2. Masukkan air dalam periuk, masukkan sedikit garam, dan minyak biarkan mendidih.
3. Celur sayur hingga layu jangan terlalu masak. Bila dah Siap angkat dan susun dalam pinggan.
4. Masukkan sedikit minyak, tumis bawang putih dan halia di potong dadu hingga keperangan.
5. Angkatkan dan ketepikan.
6. Guna minyak yang sama masukkan sos tiram dan sedikit air , masukkan juga garam, kacau sehingga sebat.
7. Tuang sos tiram di atas sayur dan taburkan bawang putih dan halia goreng tadi di atas sayur.
8. Siap.

GARLIC MAYO SAUCE

Sos yang boleh dimakan bersama pelbagai masakan



BAHAN-BAHAN

- 3 sb mayonnaise
- 1 1/2 sk bawang putih (cincang halus/kisar/serbuk)
- 1 sk perahan lemon / cuka makanan
- Secubit serbuk paprika atau cayenne (optional)
- Garam secukup rasa
- Lada hitam secukup rasa

CARA-CARA

1. Masukkan semua bahan, Gaul rata sehingga sebat.
2. Rasa dan ikut ciitarasa masing masing. Siap.

Nota : Sedap sangat di makan bersama chicken wings dan drumstick.

AYAM MASAK LEMAK CILI PADI CWC

Hidangan ayam masak lemak cili padi yang
di olah CWC!



BAHAN-BAHAN

- 10-20 tangkai cili padi
- 2-3 inci kunyit hidup ATAU ½ sudu besar serbuk kunyit
- 1 ekor ayam
- 2 batang serai (di ketuk)
- 2 biji kentang (potong ikut citarasa)
- 2 kotak kecil santan segera
- 10-15 Biji perahan limau kasturi
- 3 Keping asam gelugor (jika perlu)
- Garam secukup rasa
- Sedikit air



CARA-CARA

1. Ayam yang telah di cuci bersih, masukkan ke dalam kualiti untuk kita keringkan ayam. Minyak dari ayam akan keluar. Itu adalah natural fat yang ada di dalam ayam.
2. Bila dah kering, masukkan bahan kisar dan serai.
3. Masukkan air sedikit di dalam pengisar tadi, kocak dan masukkan air ke dalam kualiti.
4. Tutup periuk seketika. Untuk cecutkan proses ayam masak.
5. Kemudian masukkan kentang, dan tutup semua.
6. Renehkan ayam dan kentang seketika. Langkah ini di lakukan kerana nak pastikan ayam dan kentang sudah hampir masak sebelum santan di masukkan.
7. Bila ayam sudah separuh masak, masukkan santan dan garam.
8. Gaul sebat. Kacau perlahan lahan dan renehkan seketika.
9. Kemudian masukkan air perahan limau.
10. Kacau seketika. Sebelum tutup api, rasa kuah terlebih dahulu ya.
11. Siap.

Ayam Masak Lemak

ROTI MUDAH (FLATBREAD)

Hidangan roti yang mudah disiapkan dan enak dimakan pagi atau petang.



BAHAN-BAHAN

- 1 cawan Tepung Gandum (125gm)
- 1 sudu besar Minyak Zaitun
- 50ml Air

CARA-CARA

1. Dalam mangkuk masukkan tepung gandum.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit dan gaul sambil diuli hingga menjadi doh.
3. Masukkan minyak dan uli Uli sehingga doh tidak melekat pada tangan.
4. Bahagikan doh kepada bebola kecil yang sama saiz.
5. Pada permukaan doh salutkan sedikit tepung, Bentukkan roti menjadi bentuk bulat nipis dengan pin penggelek.
6. Panaskan kuali leper. Bila dah panas letakkan roti di atasnya.
7. Bila ada sedikit bubble terbentuk, terbalikkan,
8. Sekarang masak sebelah lagi dan tekan perlahan-lahan di bahagian tepi roti dengan kain atau spatula.
9. Dah masak, angkat dan tutup dengan kain supaya roti kekal lembut.

SAMBAL SARDIN

Resipi sambal sardin istimewa CWC.



BAHAN-BAHAN

- Minyak masak
- 1 biji kentang (potong dadu sederhana kecil)
- 1 tin besar sardin
- 2 biji bawang (1 hiris / 1 potong bulat untuk finishing)
- 3 ulas bawang putih (hiris)
- 1 inci halia (hiris)
- 3 sudu besar cili kisar
- 1 sudu besar rempah kari ikan
- 1 tangkai daun kari
- 1 biji tomato (potong)
- Air untuk lebih berkuah
- Garam secukup rasa
- Gula secukup rasa
- 6-8 tangkai cili padi
- 1/2 sk pes asam jawa

CARA-CARA

1. Panaskan minyak, goreng kentang separuh masak. Angkat dan toskan.
2. Jika suka boleh gorengkan sardin. Dah siap angkat dan ketepikan seketika.
3. Seterusnya masukkan bahan hiris. Tumis sehingga naik bau dan kekuningan.
4. Kemudian masukkan cili kisar. Kacau sebati dan cili masak garing.
5. Masukkan serbuk kari ikan dan setangkai daun kari. Gaul sebati.
6. Api pada suhu perlahan, Kacau sampai naik bau daun kari.
7. Kemudian masukkan tomato, kuah sardin dan tambahkan sedikit air.
8. Gaul sebati semua bahan, masukkan kentang. Seterusnya masukkan asam jawa. Gaul rata.
9. Masukkan air untuk kuah. Ikut citarasa.
10. Masukkan ikan sardin. Gaul sebati semua bahan. Masak sehingga
11. mendidih. Kemudian masukkan bawang besar.
12. Masukkan garam dan gula ikut citarasa. Masukkan cili padi. Masak sehingga cili padi layu.
13. Siap.

FISH & CHIPS CRISPY DUO

Hidangan barat yang mudah dan enak!



BAHAN-BAHAN

Bahan utama:

- Ikan fillet putih (dory, etc.)
- Kentang

Bahan Perap ikan :

- Lemon
- Garam
- Lada hitam

Bahan bancuhan tepung (Wet Batter)

- 1 Biji telur putih
- 1 Cawan tepung gandum
- 1 Cawan tepung beras
- 1 Cawan tepung jagung
- 1/2 Cawan 7up/sprite/soda club
- 1 sk garam
- 1 sk baking powder
- 1 Cawan air (masukkan sedikit demi sedikit tak habis tak apa janji dah dapat kepekatan yang sesuai)

Bahan bancuhan tepung (Dry Batter)

- 1 Cawan tepung beras
- 1 sk serbuk oregano
- 1 sk serbuk lada hitam
- 1/2 sk garam

Nota: Lumurkan ikan dengan sedikit garam. Bilaskan. Kemudian pat dry ikan. Proses ini di lakukan untuk memudahkan proses untuk memerap ikan dan ikan tidak berair bila di goreng nanti.

CARA-CARA

Wet Batter:

1. Mula mula pecahkan telur dan asingkan telur putihnya.
2. Masukkan ke dalam bowl yang bersesuaian.
3. Pukul sehingga berbuih dan sedikit kembang.
4. Kemudian masukkan 3 jenis tepung dan semua bahan-bahan lain kecuali AIR.
5. Masukkan air sedikit demi sedikit. Gaul bacuhan dengan whisk lebih kurang 1 min. Pukul sehingga bancuhan tidak berketul. MESTI PEKAT LICIN DAN SMOOTH.

Dry Batter:

1. Masukkan semua bahan dan gaulkan sehingga sebat. Ketepikan.

Cara Goreng Ikan:

1. Mula mula sediakan periuk atau kuali yang dalam. Kemudian panaskan minyak. Pastikan minyak cukup untuk tenggelamkan ikan.
2. Pastikan minyak betul betul panas. Pada suhu 170c-180 (Gunakan teknik chopstick untuk check suhu minyak sebelum menggoreng) kemudian Setkan api pada sederhana.
3. Celupkan ikan ke dalam dry batter dan kemudian celupkan ke dalam wet batter. Tuskan biar tepung yang tidak melekar turun.
4. Masukkan ikan yang telah di celupkan dan goreng sehingga ikan masak. Guna Half Covered teknik.
5. Goreng selama lebih kurang 3min-4min dengan periuk separa tutup. Bila ikan masak, terbalikkan dan masak lagi selama 2-3min dengan periuk separa tutup sehingga ikan masak sempurna.
6. Angkat dan tuskan di atas cooling rack.
7. Siap

Nota:

Buih minyak berkurang, apabila minyak berhenti berbuih banyak di sekitar ikan, itu tanda minyak tidak lagi mengeluarkan kelembapan dari adunan bermaksud ikan sudah masak.

Fish & Chips

CHIPS (FRIES)

Kentang goreng dimakan bersama fish and chips.



BAHAN-BAHAN

- 4-6 Biji kentang (size yang hampir sama)
- Mangkuk berisi ais untuk rendam kentang
- 1 sk cuka/apple cider
- Garam secukup rasa
- Sedikit serbuk lada hitam
- Sedikit serbuk parsley

CARA-CARA

1. Basuh bersih dan buang kulit kentang.
2. Kemudian potong ke dua belah hujung kentang.
3. Potong sekurangnya 1 cm tebal.
4. Potong memanjang. Seperti france fries.
5. Rendam semua kentang di dalam bowl berisi ais seketika. Lebih kurang 10min.
6. Kemudian rebuskan bersama cuka. Rebus kentang sehingga mendidih dan bahagian dalam kentang sedikit empuk.
7. Bila kentang dah lembut, angkat dan tuskan.
8. Panaskan minyak di dalam kuali yang dalam, kemudian gorengkan kentang sehingga bertukar warna kuning keperangan. Suhu 170c.
9. Angkat dan tuskan. Boleh goreng sekali lagi untuk hasil yang crunchy.
10. Dalam bekas yang lain, Masukkan secubit garam, lada hitam dan serbuk parsley. Gaulkan kentang sehingga sebat.

HOMEMADE TARTAR SAUCE

Sos yang enak dimakan bersama fish and chips!



BAHAN-BAHAN

- 1/2 Biji bawang holland (potong dadu)
- Pickels perlu sama banyak dengan potongan bawang holland
- 6 sb mayonnaise
- 1 sk yellow mustard
- Sedikit serbuk daun parsley
- Perahan lemon sekukupnya.
- *Serbuk lada hitam dan garam (jika perlu)

CARA-CARA

- Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk.
- Gaul rata sehingga semua sebat.

KEK OREN NOSTALGIA

Kek oren yang sangat lembut dan wangi. Sungguh meningkat kan selera ketika masih panas.



BAHAN-BAHAN

- 250 g mentega/magerin (salted)
- 200 gm gula kastor (1 cawan)
- 4 biji telur saiz besar (gred A atau B)
- 250gm Tepung Gandum (2 Cawan)
- 1 tsp baking powder
- 4 sudu besar pati sunquick
- 1 biji parutan kulit oren/lemon (optional)

Nota:

- Panaskan oven selama 10 minit
- Api oven atas dan bawah
- Kipas oven di off kan
- Bakar kek hingga masak
- Suhu 160°C - 170°C selama 40 - 50 minit (ikut oven)

CARA-CARA

1. Ayakkan tepung bersama baking powder. Untuk bagi kek tidak padat. ketepikan.
2. Dalam bowl lain, masukkan mentega/majerin dan gula castor. Pukul sehingga bahan sehati. Sesekali berhenti kaut adonan yang melekat di tepi mangkuk yang tidak terkena semasa di gaul.
3. Pukul sehingga ringan dan gebu. Pastikan gula sehati dan hancur sempurna. Warna akan bertukar kepada warna yang pucat.
4. Masukkan telur satu persatu dan pukul telur sehingga sehati dengan bancuhan lain. Selang seminit, baru masukkan telur lagi. Buat sehingga telur habis.
5. TAK PERLU GUNA MIXER LAGI. Masukkan bahan ayak sedikit demi sedikit. Gaul perlahan-lahan sehingga semua bahan sehati. Guna kaedah kaup balik sahaja.
6. Kemudian masukkan pati sunquick. Gaul rata. Fungsi sanquick ini untuk gebukan kek. Kek juga akan moist selain memberi aroma yang wangi.
7. Jangan gaul terlalu lama. Gaul sekadar meratakan semua bahan sahaja.
8. Ambil sebiji oren/lemon. Parutkan kulit. HATI-HATI hanya parutkan bahagian luar. Elak parut bahagian dalam yang berwarna putih. Akan pahit rasanya.
9. Masukkan parutan kulit limau tadi. Gaul rata.
10. Jangan kacau terlalu lama. Kacau sekadar meratakan semua bahan sahaja.
11. Boleh sapukan loyang dengan majerin atau guna baking paper.
12. Masukkan bancuhan kek ke dalam Loyang.
13. Hentakkan loyang sebanyak 3 kali untuk mengeluarkan lebihan udara jika ada.
14. Bakar kek selama 40-50min pada suhu 160c-170c.
15. Siap

Kek Oren

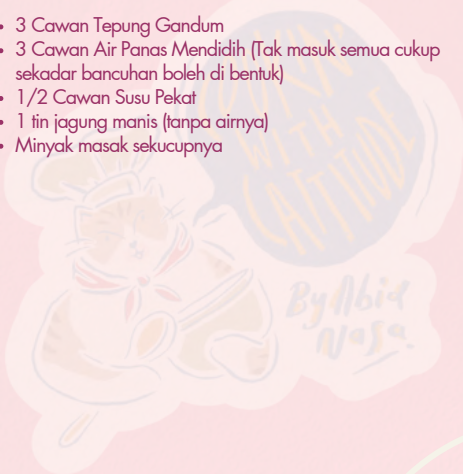
CUCUR JAGUNG LEMAK MANIS

Cucur jagung yang sangat lembut dan berlemak.



BAHAN-BAHAN

- 3 Cawan Tepung Gandum
- 3 Cawan Air Panas Mendidih (Tak masuk semua cukup sekadar bancuhan boleh di bentuk)
- 1/2 Cawan Susu Pekat
- 1 tin jagung manis (tanpa airnya)
- Minyak masak sekucupnya



CARA-CARA

1. Didihkan 3 cawan air seketika.
2. Kemudian, masukkan tepung gandum, susu pekat dan jagung ke dalam bowl yang bersesuaian.
3. Masukkan air panas sedikit demi sedikit sehingga bancuhan menjadi pekat dan texture masih melekat-letak di tangan. Jika air yang di didihkan tadi tidak habis tak apa. Janji bancuhan mudah di bulatkan.
4. Rehatkan bancuhan seketika sahaja. Sekurang-kurangnya 5min.
5. Kemudian sapukan minyak sedikit di tapak tangan, seterusnya ambil bancuhan dan bulat bulatkan. Dan ketepikan.
6. Buat sehingga bancuhan habis.
7. Panaskan minyak untuk menggoreng. Dah panas, setkan api pada sederhana kuat.
8. Balik balikan cucur untuk mendapatkan hasil yang crunchy di luar dan masak dengan sekata.
9. Gorengkan cucur sehingga warna bertukar kepada kuning keperangan.
10. Angkat dan tuskan. Siap.

Tip: Jangan goreng terlalu banyak dalam satu masa. Untuk elakan cucur berminyak.

Cucur Jagung

BISKUT ARAB KLASIK

Biskut Arab yang sangat mudah dibuat!



BAHAN-BAHAN

Bahan Biskut:

- 3 cawan tepung gandum (375g)
- 1 cawan gula aising (125g)
- 1 tin minyak sapi (200g)

Bahan Salutan:

- $\frac{1}{4}$ cawan gula aising (30g)
- $\frac{1}{4}$ cawan susu tepung (30g)



CARA-CARA

Biskut:

1. Masukkan gula aising ke dalam mangkuk.
2. Kemudian masukkan minyak sapi. Gaul rata sehingga sebat.
3. Seterusnya, masukkan tepung gandum. Gaul sebat sehingga membentuk doh dengan spatula/senduk dahulu.
4. Kemudian, uli dengan tangan. Gaul sehingga sebat. Pastikan Texture doh lembut sahaja.
5. Bulatkan doh mengikut cita rasa. Boleh gunakan sudu metrik 1 tsp untuk membentuk doh menjadi bebola kecil dan dapat hasil bulat yang sama.
6. Susun di atas tray tanpa alas dengan baking paper atau nak alas dengan baking paper pun boleh. Biskut akan kembang sedikit. Jadi susun secara berjarak.
7. Buat sehingga habis bancuhan biskut.
8. Panaskan oven selama 10min pada suhu 160c.
9. Bakar biskut selama 20-25min atau sehingga masak mengikut oven masing-masing. Set api atas bawah dan tutup kipas.
10. Bila biskut dah masak, sejukkan sepenuhnya.

Salutan:

1. Dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan gula aising dan susu tepung.
2. Gaul sehingga sebat.
3. Bila biskut dah sejuk sepenuhnya, gaulkan biskut dengan bahan salutan.
4. Masukkan biskut ke dalam paper cup pilihan untuk mudah di simpan.

Biskut Arab

KUIH MAKMUR

Kuih hari raya yang menjadi kegilaan ramai.



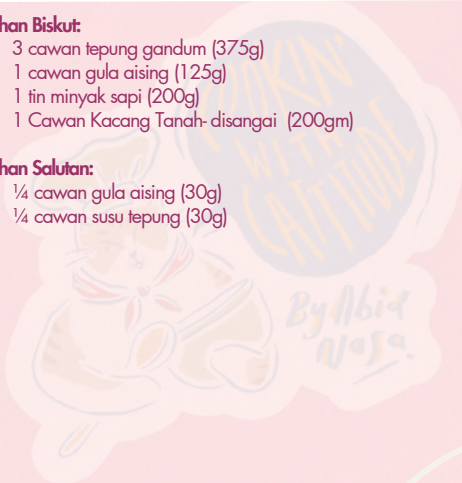
BAHAN-BAHAN

Bahan Biskut:

- 3 cawan tepung gandum (375g)
- 1 cawan gula aising (125g)
- 1 tin minyak sapi (200g)
- 1 Cawan Kacang Tanah- disangai (200gm)

Bahan Salutan:

- $\frac{1}{4}$ cawan gula aising (30g)
- $\frac{1}{4}$ cawan susu tepung (30g)



CARA-CARA

Biskut:

1. Cuci bersih Kacang Tanah, kemudian sangrai pada api yang perlahan sehingga naik bau dan ranggup. Sejukkan dahulu sebelum di kisar.
2. Bila dah Sejuk, kisar kacang tanah, tidak halus dan tidak terlalu kasar.
3. Dalam bekas yang lain, masukkan gula aising ke dalam mangkuk.
4. Kemudian masukkan minyak sapi. Gaul rata sehingga sehati.
5. Seterusnya, masukkan tepung gandum. Gaul sehati sehingga membentuk doh dengan spatula/senduk dahulu.
6. Kemudian, uli dengan tangan. Gaul sehingga sehati. Texture doh lembut sahaja.
7. Bentukkan doh mengikut cita rasa. Boleh gunakan sudu metrik 1tsp untuk membentuk biskut, kemudian masukkan sedikit kacang tanah di tengah biskut dan bentukkan biskut sedikit lonjong
8. Susun di atas tray. Tanpa baking paper atau alas dengan baking paper pun boleh. Biskut akan kembang sedikit. Jadi susun secara berjarak. Buat sehingga habis adunan.
9. Panaskan oven selama 10min pada suhu 160c.
10. Bakar biskut selama 20-25min atau sehingga masak mengikut oven masing-masing. Set api atas bawah dan tutup kipas.
11. Bila biskut dah masak, sejukkan sepenuhnya.

Salutan:

1. Dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan gula aising dan susu tepung.
2. Gaul sehingga sehati.
3. Bila biskut dah sejuk sepenuhnya, gaulkan biskut dengan bahan salutan.
4. Masukkan biskut ke dalam paper cup pilihan untuk mudah di simpan. Boleh simpan di dalam bekas kedap udara.

Kuih Makmur

LEMPENG PISANG

Hidangan yang sihat dan menyelerakan.
Sesuai untuk sarapan dan minum petang!



BAHAN-BAHAN

- 7-8 Biji pisang pilihan
- 3-4 sb Tepung gandum
- 1 Cawan kelapa parut
- Secubit garam
- Sedikit gula merah (jika suka)
- Sedikit minyak (sapuan di atas daun pisang dan kualiti)

CARA-CARA

1. Masukkan pisang ke dalam bowl.
2. Lenyekkan pisang sehingga lumat.
3. Kemudian masukkan tepung, kelapa parut dan garam. Jika ada gula merah, masukkan sekali. Gaul rata.
4. Sapukan minyak di atas daun pisang.
5. Kemudian letakkan bancuhan lempeng di atas daun pisang.
6. Grill di atas kualiti atau apa sahaja yang kita guna. Pasti Api perlahan.
7. Balikkan lempeng selepas 5min setiap bahagian, untuk memastikan lempeng masak sekata.
8. Siap dan boleh di hidangkan.

FLUFFY PANCAKES

Penkek yang gebu seperti makan awan!



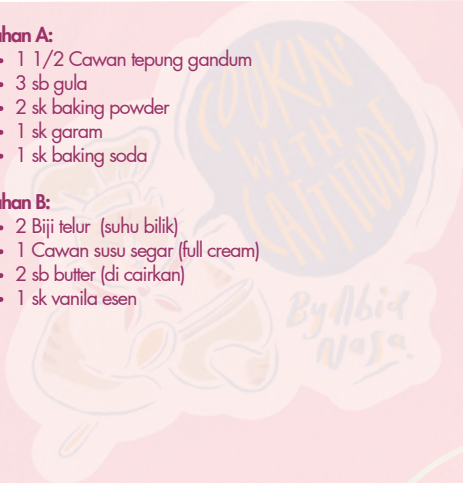
BAHAN-BAHAN

Bahan A:

- 1 1/2 Cawan tepung gandum
- 3 sb gula
- 2 sk baking powder
- 1 sk garam
- 1 sk baking soda

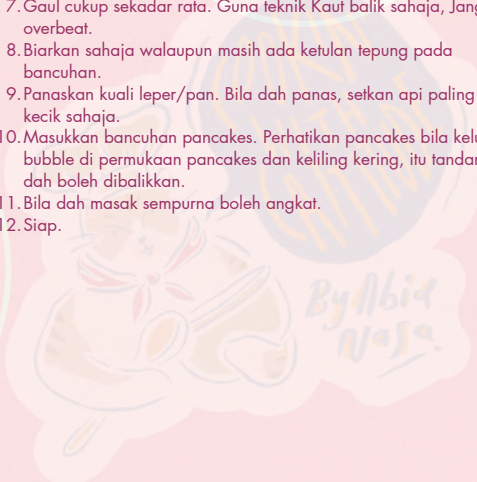
Bahan B:

- 2 Biji telur (suhu bilik)
- 1 Cawan susu segar (full cream)
- 2 sb butter (di cairkan)
- 1 sk vanila esen



CARA-CARA

1. Ambil bowl yang bersesuaian, masukkan semua bahan A.
2. Gaul rata sehingga sehati. Ketepikan seketika.
3. Dalam bowl lain, pecahkan telur ke dalam bowl. Pukul sehingga telur sehati.
4. Masukkan susu, butter yang telah di cairkan dan esen vanila.
5. Kacau sehingga sehati.
6. Kemudian masukkan bahan B ke dalam mangkuk bahan A.
7. Gaul cukup sekadar rata. Guna teknik Kaut balik sahaja, Jangan overbeat.
8. Biarkan sahaja walaupun masih ada ketulan tepung pada bancuhan.
9. Panaskan kualiti leper/pan. Bila dah panas, setkan api paling kecil sahaja.
10. Masukkan bancuhan pancakes. Perhatikan pancakes bila keluar bubble di permukaan pancakes dan keliling kering, itu tandanya dah boleh dibalikkan.
11. Bila dah masak sempurna boleh angkat.
12. Siap.



By Abida Nafsa

Fluffy Pancakes

BASIC CHOCOLATE ROLL

Hidangan Kek Coklat Roll yang simple.



BAHAN-BAHAN

Sponge Kek

Bahan A :

- ½ cawan (60g) Tepung gandum
- 3 sb (30g) koko powder
- 1 sb (10g) Tepung jagung
- Secubit garam

Bahan B :

- 2 sb air panas
- 2 sb (30ml) vegetable oil
- 4 eggs (Gred A)
- ½ cawan (120g) gula kastor
- ½ sk Vanila essen
- Air mendidih separuh periuk* teknik Bain-Marie (double boiler)

Bahan lain :

- Baking paper.

Chocolate Ganache:

- 200gm dark chocolate
- 1 ¼ cawan (300gm) whipping/heavy cream

CARA-CARA

Sponge Kek:

1. Dalam tray untuk membakar, lipat baking paper dan lipatkan bahagian hujung tray supaya buncuhan tidak terkeluar.
2. Dididihkan air di dalam periuk.
3. Sambil tu, ambil mangkuk yang bersesuaian, tapiskan semua bahan A dan gaul rata. Kemudian ketepikan.
4. Dalam mangkuk yang lain, pecahkan telur dan masukkan gula.
5. Bila air dah mendidih tutup api. Letakkan mangkuk yang berisi telur dan gula di atas air yang mendidih untuk membuat teknik double boiling, tapi TANPA api.
6. Mula mula pukul telur dan gula dengan speed yang perlahan kemudian tambah kelajuan secara berperingkat, selang 2min tambah kelajuan mixer.
7. Pukul sehingga kembang dan buncuhan menjadi smooth. Lebih kurang 10min.
8. Seterusnya masukkan bahan A ke dalam buncuhan telur tadi.
9. Masukkan bahan A sedikit demi sedikit. Gaul rata, guna teknik kaut balik sahaja.
10. Kemudian masukkan air panas. Gaul rata.
11. Dah sebatu masukkan vegetable oil dan vanila essen.
12. Gaul perlahan sehingga semua bahan rata, Jangan overmix.
13. Masukkan buncuhan kek di atas baking paper yang telah di sediakan awal tadi.
14. Hentakkan loyang sebanyak 3 kali untuk mengeluarkan lebihan udara jika ada.
15. Bakar kek selama 10-12min pada suhu 180c.
16. Selepas keluar dari oven, terus terbalikkan kek dan roll sebelum di sejukkan.

Chocolate Ganache:

1. Panaskan whipping/heavy cream sehingga mendidih di bahagian tepi sahaja.
2. Kemudian masukkan dark chocolate. Biarkan seketika.
3. Bila chocolate mula cair, boleh gaul sehingga semua bahan sebatu.
4. Bila kek dah Sejuk, boleh sapukan chocolate ganache di bahagian dalam kek. Kemudian roll kan kek semula.
5. Seterusnya sapukan chocolate ganache di atas kek. Siap.

Chocolate Roll

FRUIT SALAD

Salad buah yang menyihatkan!



BAHAN-BAHAN

Cadangan buah-buahan:

- 1 gugus anggur (seedlees)
- 2-3 Biji kiwi (hijau)
- 2-3 Biji buah limau mandarin (size kecil)
- 1 pek strawberry (250gm)
- 1 pek blueberry (125gm)

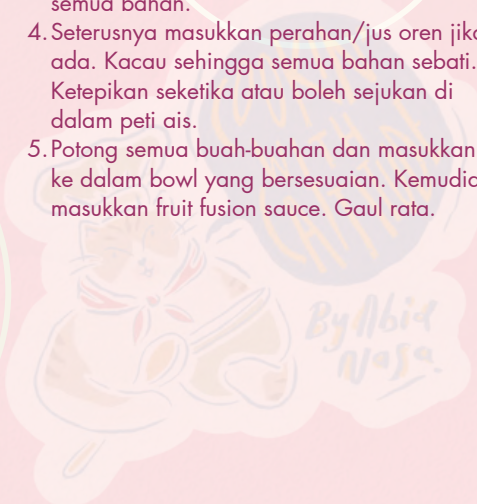
Nota: Cuci bersih buah-buahan dan keringkan dengan paper towel.

Fruit Fusion Sauce - CWC Special

- 1 Biji limau nipis (di sagat kulit dan perahan limau)
- 3 sb madu atau maple syrup
- 2 sb perahan ATAU Jus oren/lemon (jika ada)

CARA-CARA

1. Ambil mangkuk yang bersesuaian, sagatkan kulit limau nipis. HATI-HATI hanya parutkan bahagian luar. Elak parut bahagian dalam yang berwarna putih. Akan pahit rasanya.
2. Kemudian perahkan limau nipis.
3. Kemudian masukkan madu dan kacau sehati semua bahan.
4. Seterusnya masukkan perahan/jus oren jika ada. Kacau sehingga semua bahan sehati. Ketepikan seketika atau boleh sejukan di dalam peti ais.
5. Potong semua buah-buahan dan masukkan ke dalam bowl yang bersesuaian. Kemudian masukkan fruit fusion sauce. Gaul rata.



Fruit Salad

SALAD TAUHU

Salad tauhu yang mudah dan sihat!



BAHAN-BAHAN

Bahan A:

- 2-3 pcs tauhu keras
- 2 sk serbuk cajun.
- 1/2 sb baking powder

Nota: Jika anda tiada serbuk cajun, boleh gantikan :

- 1 sk serbuk bawang putih / yang kisar
- 1 sk serbuk paprika
- 1 sk serbuk lada hitam
- 1 sk garam

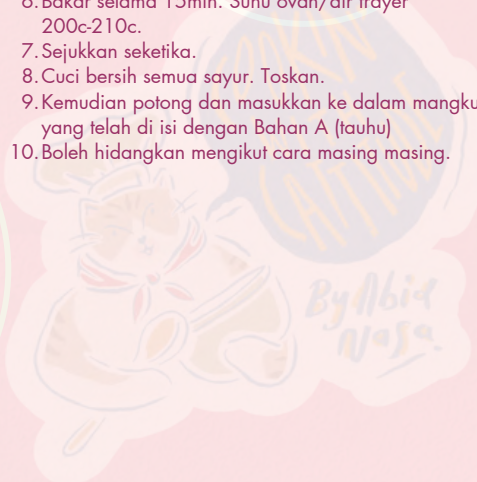
Bahan B:

Cadangan sayur:-

- Lettuce secukupnya
- 1 Biji bawang merah
- 1 batang carrots (size kecil)
- 10 Biji tomato cherry
- 1 batang celery
- Timun secukupnya
- Jagung manis (jika ada)

CARA-CARA

1. Dalam bowl masukkan serbuk cajun dan baking powder. Gaul rata dan ketepikan.
2. Panaskan air frayer pada suhu 200c. Sekurangnya 10min
3. Keringkan tahu dengan kitchen towel.
4. Seterusnya potong tahu mengikut cita rasa masing masing.
5. Kemudian masukkan tahu ke dalam bowl. Gaul rata supaya semua bahan sehati.
6. Bakar selama 15min. Suhu ovan/air frayer 200c-210c.
7. Sejukkan seketika.
8. Cuci bersih semua sayur. Toskan.
9. Kemudian potong dan masukkan ke dalam mangkuk yang telah di isi dengan Bahan A (tahu)
10. Boleh hidangkan mengikut cara masing masing.



Salad Tahu

CHICKEN BREAST SALAD

Salad ayam yang menyelerakan!



BAHAN-BAHAN

Bahan A:

- 2 pcs dada ayam
- 2 sk serbuk cajun.
- 1/2 sb baking powder

Nota: Jika anda tiada serbuk cajun, boleh gantikan :

- 1 sk serbuk bawang putih / yang kisar
- 1 sk serbuk paprika
- 1 sk serbuk lada hitam
- 1 sk garam

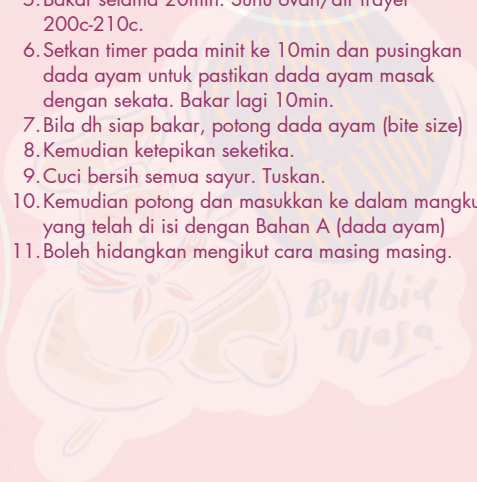
Bahan B:

Cadangan sayur:-

- Lettuce secukupnya
- 1 Biji bawang merah
- 1 batang carrots (size kecil)
- 10 Biji tomato cherry
- 1 batang celery
- Timun secukupnya
- Jagung manis (jika ada)

CARA-CARA

1. Dalam bowl masukkan serbuk cajun dan baking powder. Gaul rata dan ketepikan.
2. Panaskan oven atau air frayer pada suhu 200c-210c. Sekurangnya 10min
3. Cuci bersih dada ayam. Kemudian Keringkan dada ayam dengan kitchen towel.
4. Seterusnya masukkan dada ayam ke dalam bowl. Gaul rata supaya semua bahan sebatl.
5. Bakar selama 20min. Suhu ovan/air frayer 200c-210c.
6. Setkan timer pada minit ke 10min dan pusingkan dada ayam untuk pastikan dada ayam masak dengan sekata. Bakar lagi 10min.
7. Bila dh siap bakar, potong dada ayam (bite size)
8. Kemudian ketepikan seketika.
9. Cuci bersih semua sayur. Tuskan.
10. Kemudian potong dan masukkan ke dalam mangkuk yang telah di isi dengan Bahan A (dada ayam)
11. Boleh hidangkan mengikut cara masing masing.



Chicken Breast Salad

SPECIAL SALAD DRESSING

Dressing salad yang mudah dan segar!



BAHAN-BAHAN

- 4 sb mayonnaise
- 2 sb perahan lemon
- 1 sk dijon mustard (jika tiada ganti dengan yellow mustard)
- 1 sb greek yogurt
- 1/2 sk garam
- 1/2 sk lada hitam
- 3 pcs pickle di potong dadu (optional)

CARA-CARA

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk.
2. Gaul rata sehingga semua bahan sebatii.
3. Sedia untuk di makan bersama salad.

NASI AYAM SUNDAY CHICKEN RICE

Nasi ayam resipi rahsia dari Sunday Chicken Rice!



BAHAN & CARA

Perapan ayam luaran

- 5 spices (1 sudu makan)
- Light soy sauce (½ cawan kecil)
- Madu (2 sudu makan)
- Garam (1 sudu teh)

Campurkan semua Kemudian perapkan seketika di dalam peti ais. Sekurangnya 30min- 1jam. Sebaiknya perap semalaman. Bakar selama 45min-1jam suhu 220c-230c.

Perapan dalam ayam

- 5 spices (1 sudu makan)
- Garam (1 sudu teh)

Campurkan bahan diatas dan masukkan dalam perut ayam dan gaul hingga sekata

Sup ayam

- Sup bunjut (1 bunjut)
- Halia (2 inch)
- Chicken stock (Kalau ada)
- Bawang merah (5 ulas)
- Bawang putih (6 ulas)
- Kaki ayam atau leher (Ikut berapa)
- Garam
- Carrot (Optional)
- Daun sup dan bawang (Optional)

Cara Masak: Masukkan bawang dgn bawang putih yang telah dihiris dan masuk juga sup bunjut sekali. Bila dah naik bau, masukan isi ayam atau kaki ayam dan leher. Masukan carrot dan serbuk perasa. Last sekali daun sup dan bawang. Pastikan air sup around 1 liter lebih untuk kita guna kan air masak nasi

BAHAN & CARA

Cili sos

- Cili merah (7 biji)
- Cili padi merah dan hijau (10 biji) Nak pedas boleh tambah lagi
- Bawang putih (7 ulas)
- Halia (1 ½ Inch)
- Garam
- Gula
- Limau (10 biji) Nak lagi masam tambah lagi
- Air sup

Cara Masak: Blend halus cili merah, cili padi, bawang putih dan halia. Masukkan sekali air rebusan ayam ke dalam blender. Lepas blend pannaskan atas dapur dan masuk gula dan garam. Dan masukan air perahan limau. Nak lagi pekat dan masam masukkan asam jawa (optional)

Sos kicap

- Light soy sauce
- Kicap manis
- Minyak Bijan
- Air sup

Campurkan semua bahan

Nasi

- Beras (10-12 cup)
- Halia (Dihiris halus)
- Bawang putih (5 ulas)
- Bawang besar (2 ulas)
- Butter (3 inch)
- Serai (1-2 batang)
- Air sup
- Chiken stock

Cara Masak: Masukkan butter dan masukkan halia, bawang putih, bawang besar dan serai. Tumis hingga naik bau, masukkan beras dan gaul hingga sebat. Masukkan air sup ikut sukatan mak mak kita. Letak sedikit garam dan jugak chicken stock.

Nasi Ayam

PENUTUP

Terima kasih kerana meluangkan masa untuk membaca eBook Vol. 2 ini. Kejayaan terhasilnya edisi kedua ini tidak mungkin berlaku tanpa sokongan, maklum balas, dan kepercayaan anda terhadap karya ini.

Abid berharap setiap perkongsian dalam Vol. 2 ini dapat memberikan nilai tambah kepada kehidupan anda, sama ada sebagai panduan, inspirasi, atau rujukan berguna. Jika ada apa-apa cadangan, komen, atau pengalaman yang ingin anda kongsi, jangan segan untuk menghubungi Abid.

Perjalanan ilmu ini adalah satu proses yang berterusan, dan Abid teruja untuk terus belajar dan berkongsi bersama anda dalam edisi-edisi yang akan datang. Semoga anda terus berjaya dan diberkati dalam apa jua yang anda lakukan.

Jumpa lagi di Vol. 3!

-ABID NASA-

Follow Akaun Sosial Media Abid:

Instagram : @abidnasa

TikTok : @Cooking With Cattitude