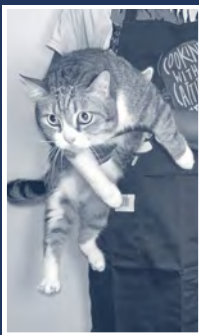
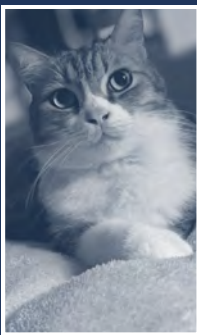


Cooking With *Attitude*

Vol. 3

By, Abid Nasa



ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASAS

Cooking With Attitude exclusive E-Book

Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Syukur ke hadrat Illahi, dengan limpah kurnia-Nya, Abid berpeluang menerbitkan Ebook 3 ini sebagai satu lagi perkongsian dari hati Abid kepada anda semua. Dunia masakan bukan sekadar tentang mengisi perut, tetapi juga tentang kasih sayang, kenangan, dan kebersamaan.

Setiap resipi yang terkandung dalam ebook ini bukan sekadar gabungan bahan dan langkah-langkah memasak, tetapi juga sebuah cerita. Ada yang Abid pelajari dari keluarga tersayang, ada yang terinspirasi dari kenangan manis, dan ada yang lahir dari keinginan untuk berkongsi sesuatu yang bermakna dengan anda.

Abid percaya, makanan yang dimasak dengan hati akan sampai ke hati. Semoga setiap hidangan yang anda cuba dari ebook ini bukan sahaja memberi rasa yang enak, tetapi juga membawa kegembiraan kepada insan tersayang.

Terima kasih atas sokongan anda. Selamat memasak dan semoga setiap suapan menjadi tanda kasih dan keberkatan dalam hidup kita. Salam sayang buat semua.

Dengan penuh kasih sayang,
Abid Nasa
[Penulis/Pengasas CWC]



Follow Akaun Sosial Media Saya:

Instagram : @abidnasa

TikTok : @Cooking With Cattitude



Bil.	Tajuk	M/S
1.	Nota Penulis	2
2.	Isi Kandungan	3-6
3.	Mushroom Soup	7-8
4.	Garlic Bread Spread	9-10
5.	Apam Gula Hangus (Tanpa Perap)	11-12
6.	Nasi Tomato	13-14
7.	Ayam Masak Merah	15-16
8.	Jelatah Masam Manis	17
9.	Kek Pisang Klasik	18-19
10.	Kuetiaw Goreng CWC	20-21
11.	Cili Kicap Masam Manis Pedas	22
12.	Cili Jeruk	23
13.	Shrimp Dim Sum	24-25
14.	Thai Cream Sauce	26
15.	Ayam Gepuk CWC	27-29
16.	Sambal Gesek	30-31

Bil.	Tajuk	M/S
17.	Mee Goreng Daging	32-33
18.	Ikan Tenggiri Masak Lemak Bersama Kacang Buncis	34-35
19.	Biskut Almond London	36-38
20.	Creamy Brocco Soup	39-40
21.	Chicken Nugget	41-43
22.	NU Mee Goreng Simple	44-45
23.	Pasta Goreng	46-47
24.	Donut Gebu Tanpa Telur	48-49
25.	Set Ayam Goreng Kunyit	50-51
26..	Nasi Goreng Cina Mudah	52-53
27.	Udang Kam Heong	54-55
28.	Watermelon Shaved Ice Superb	56
29.	Homemade Mini Lamb Kebab	57-58
30.	Pop-pia Big Mac CWC Style	59-60
31.	Teh Hijau Laici	61-62
32.	Biskut Coklat Orang Kampung	63-64

Bil.	Tajuk	M/S
33.	Ngaku Chips	65
34.	Nenas Laici Sparkling	66
35.	Kek Gula Hangus (Tanpa Perap)	67-68
36.	Ikan Berlado Mak Awak	69-70
37.	Kacang Buncis Garing Mudah	71-72
38.	Inti Kelapa Serbaguna	73
39.	Kulit Kuih Ketayap	74-75
40.	Daging Salai Masak Lemak Cili Padi	76-77
41.	Lengkong Rose Klasik	78-79
42.	Warna Warni Si Puding Roti	80-81
43.	Lin Chee Kang Segar	82-83
44.	Jantung Pisang Masak Lemak	84-85
45.	Fried Chicken Chop	86-87
46.	Blackpepper Sauce & Coleslaw	88-89
47.	Meatball CWC	90-91
48.	Brown Sauce Special	92-93

Bil.	Tajuk	M/S
49.	Brokoli Rebus Segar	94
50.	Penutup	95

cooking
WITH
Love





Mushroom Soup

Bahan-Bahan

- 3 sb mentega (butter)
- 1/2 biji bawang holland (size sederhana)
- 2 ulas bawang putih
- 250gm (1pack) cendawan butang
- 1 sb tepung gandum
- 1/2 sk serbuk lada hitam
- 2 cawan susu segar/ cooking cream.
- 1 cawan air ATAU 1 cawan stok rebusan ayam
- 1/2 Kiub pati ayam (jika guna air biasa)
- Garam secukup rasa
- Daun parsley (fresh/kering)

Cara-Cara

1. Mula-mula potong halus daun parsley. Kemudian simpan di dalam bekas yang bertutup. Ketepikan seketika.
2. Kemudian potong dadu bawang holland. Ketepikan.
3. Parut/hiris halus bawang putih. Ketepikan.
4. Cuci bersih cendawan. Kemudian cepat cepat keringkan cendawan dengan kain atau kitchen towel untuk elakkan mushroom jadi lembik.
5. Kemudian, ambil 2 biji cendawan untuk di hiris kasar. Ketepikan.
6. Baki cendawan yang ada, kisar kering sehingga halus. Tapi jangan halus sangat. Pastikan ada texture sedikit,
7. Dalam kualiti, masukkan mentega. Bila mentega semakin cair boleh masukkan bawang holland yang kita dah potong dadu tadi.
8. Tumis bawang sehingga lembut dan warna bertukar kepada keperangan sedikit.
9. Kemudian, tumiskan bawang putih. Gaul sebati.
10. Lepastu, masukkan cendawan yang telah di kisar. Gaul seketika sehingga air dari cendawan keluar dan mula mengering sedikit.
11. Masukkan tepung gandum untuk pekatkan soup. Kacau sehingga semua bahan sebati.
12. Seterusnya, masukkan air rebusan tulang ayam. Jika guna air biasa pun boleh.
13. Masukkan 1 cawan susu dahulu kemudian gaul rata.
14. Jika guna air biasa, masukkan 1/2 kiub chicken stock untuk menambah rasa.
15. Masukkan garam secukupnya. Gaul rata. Seterusnya, masukkan serbuk lada hitam. Gaul biar sebati sehingga soup pekat sekata.
16. Kemudian masukkan lagi 1 cawan susu. Kacau sehingga soup mendidih dengan api yang sederhana.
17. Masukkan cendawan yang di potong kasar tadi. Reneh sehingga cendawan lembut.
18. Sambil-sambil, boleh rasa cukup tak rasa garam dan rasa lemak berkrim. Boleh adjust ikut cita rasa ya.
19. Bila cendawan dah lembut, taburkan daun parsley. Gaul sehingga sebati.
20. Boleh tutup api. Siap.



Garlic Bread Spread

Bahan-Bahan

- 80g mentega (butter)
- 2-3 ulas bawang putih
- Sedikit garam (jika mentega (unsalted) tak bergaram)
- 1 sb daun parsley cincang
ATAU 1 sk serbuk parsley kering



Cara-Cara

1. Masukkan butter ke dalam mangkuk.
2. Kemudian sagatkan bawang putih.
3. Kemudian masukkan daun parsley.
4. Masukkan secubit garam.
5. Biarkan seketika. Bila butter dah lembut gaul rata semua bahan.
6. Kemudian sapukan garlic butter pada roti dan boleh bakar mengikut cara masing masing.
7. Siap

CARA PENYEDIAAN ROTI:

- Boleh guna apa sahaja jenis roti.
- Boleh bakar dengan air fryer suhu 180c selama 5-7min.
- Boleh bakar atas pan/kuali.
- Boleh bakar dalam oven suhu 180c selama 10min.



Apam Gula Hangus (Tanpa Perap)

Bahan-Bahan

- 1 cawan gula pasir /200 g
- (Boleh kurangkan 3 atau 2 sudu besar)
- 1 cawan air panas (200 ml)
- 1 ½ cawan tepung gandum (185 g)
- ½ sudu kecil baking soda
- ½ cawan minyak masak (100 ml)
- 2 biji telur saiz A atau B
- 3 sudu besar susu pekat (Jangan SKIP BAHAN INI)
- 2 sudu besar marjerin / mentega
- ½ sudu kecil garam

Cara-Cara

1. Dalam kuali atau periuk, masukkan gula. Kemudian hidupkan api set pada api yang perlahan.
2. Biarkan gula cair, sesekali goyangkan periuk. JANGAN KACAU dengan sudu atau senduk. BIARKAN SAHAJA.
3. Kemudian bila gula dah cair, tutup api.
4. Masukkan air panas secara perlahan-lahan. HATI HATI WAP SANGAT PANAS.
5. Seterusnya, hidupkan api semula, gaul sehingga gula larut dengan air sepenuhnya. Tutup api. Biarkan gula sejuk sepenuhnya sebelum di gunakan.
6. Langkah seterusnya, kita ayakkan Tepung gandum dan baking soda. Ketepikan.
7. Kemudian, Dalam pengisar masukkan minyak masak, telur, susu pekat, marjerin dan garam.
8. Kisar sehingga semua bahan sebat. Tak perlu lama.
9. Kemudian satukan bahan kisar dengan bahan ayak tadi.
10. Seterusnya, masukkan juga gula karamel yang dah sejuk. Kacau sehingga semua bahan sebat.
11. TAK PERLU kacau terlalu lama. Cukup sekadar semua bahan sebat dan smooth.
12. Oles/sapukan acuan dengan sedikit minyak supaya mudah untuk dikeluarkan apam nanti.
13. Dah siap sapu, boleh masukkan bancuhan apam ke dalam bekas acuan. Masukkan pada paras 3/4 acuan sahaja.
14. Sebelum nak Kukus, didihkan dulu air.
15. Kemudian susun acuan ke dalam pengukus.
16. Kukus selama 15minit-20minit. Bergantung pada siza acuan.
17. Sebaiknya tutup penutup pengukus dengan kain untuk elak air menitis ke atas apam.
18. Siap.

Nota:

Paras 3/4 penuh bermaksud, lebih dari separuh tapi tak sampai penuh.



Nasi Tomato

Bahan-Bahan

- 2 sudu besar minyak sapi
- 2 sudu besar minyak masak
- 2 helai daun pandan (simpul)
- 4 biji bawang merah ATAU 2 Biji besar bawang (hiris)
- 3 ulas bawang putih (hiris)
- 1 inci halia (di hiris kasar)
- 4 sekawan (1 batang kayu manis, 2 kuntum bunga lawang, 4 biji buah pelaga, 2 tangkai cengkih)
- 1 batang serai (di titik)
- 3 cawan beras (beras pilihan)
- 4 cawan air
- ½ cawan susu cair
- 3-5 sudu besar puri tomato (ikut cita rasa)
- 1 sudu besar gula
- Garam secukup rasa

Cara-Cara

1. Rendamkan beras selama 15-30min JIKA GUNA BERAS BASMATHI SAHAJA. Kemudian Cuci bersih, tapis dan ketepikan seketika.
2. Dalam periuk nasi atau kualiti, masukkan minyak sapi dan minyak masak.
3. Kemudian masukkan daun pandan, bahan hiris. Tumis sehingga naik bau masukkan 4 sekawan dan serai. Gaul sebati.
4. Kemudian masukkan beras yang telah di tapis. Gorengkan seketika.
5. Kemudian masukkan air dan susu cair. Seterusnya masukkan tomato puree.
6. Gaul sebati. Kemudian masukkan gula dan garam. Rasa itu cita rasa masing masing.
7. Dah sebati pindahkan bancuhan nasi ke dalam periuk nasi. Masak seperti biasa.
8. Bila nasi dah masak, JANGAN TERUS BUKA TUTUP PERIUK. Biarkan nasi kering seketika di dalam periuk. Biarkan dalam mode KEEP WARM selama 10min.
9. Kemudian gaul nasi dari bawah periuk supaya beras tidak patah.
10. Sedia untuk di hidang.

Nota :

- *Jika ada kismis atau kacang gajus boleh masukkan ke dalam nasi tomato. Hiaskan bersama hirisan daun bawang.*

Jika guna beras biasa/beras wangi :

- *3 cawan beras jadi,*
- *2 1/2 cawan air dan 1/2 cawan susu cair.*



Ayam Masak Merah

Bahan-Bahan

Bahan kisar halus:

- 2 inci halia
- 4 Biji bawang merah ATAU 3 Biji bawang besar
- 2 inci lengkuas
- 5 ulas bawang putih
- 2 batang serai
- 1 biji bawang besar (skip ni kalau dah guna bawang besar)
- 20 tangkai cili kering (lebihkan jika anda suka pedas)
- air 50ml (untuk kisar)

Bahan lain :

- 1/2 biji bawang besar (hiris)
- 1 ekor ayam (digoreng separuh masak bersama kunyit garam)
- 2 tangkai daun kari
- 60g gula melaka atau secukup rasa
- 3 sb sos tiram
- 1-2 sk pes asam jawa (ikut cita rasa)
- garam secukup rasa
- 1 biji bawang besar (hiris bulat)
- 100g minyak masak
- Air secukupnya

Cara-Cara

1. Masukkan minyak masak, Gorengkan ayam sehingga separuh masak. Dah siap goreng, keluarkan minyak jika terlalu banyak.
2. Dalam kuali dan minyak yang sama masukkan 1/2 biji bawang merah. Tumis sehingga kekuningan.
3. Masukkan daun kari. Gaul sebati.
4. Kemudian Masukkan semua bahan kisar. Tumis sehingga cili garing dan pecah minyak. Bila cili dah mula kering, masukkan sedikit air untuk memastikan cili garing dan masak dengan lebih sempurna.
5. Seterusnya, bila cili dah garing, Masukkan gula melaka, sos tiram dan ayam yang telah di goreng awal tadi.
6. Gaul sehingga gula larut dan sebati dengan bahan2 lain. Masukkan air jika nak berkuah sedikit.
7. Masukkan asam jawa dan garam. Boleh rasa cukup tak semua rasa. ikut cita rasa masing masing.
8. Gaul sehingga semua bahan sebati.
9. Masukkan hirisan bawang yang di potong bulat. Gaul rata. Siap

Jika ada :

- ***Hiaskan dengan hirisan daun bawang dan cili merah.***



Jelatah Masam Manis

Bahan-Bahan

- 1/2 Biji nenas
- 1 batang timun
- 1 cili merah
- 1 cili hijau (optional)
- 1 Biji bawang besar
- 2 sb cuka ATAU perahan lemon
- 2-3 sb gula
- 1/2 sk garam

Cara-Cara

1. Potong kecil nenas, timun dan cili. Ikut cita rasa masing-masing.
2. Masukkan semua bahan yang telah di potong ke dalam mangkuk yang bersesuaian.
3. Masukkan cuka, gula dan garam.
4. Gaul sehati. Siap untuk di Hidang.

Nota:

- *Nak lebih sedap, selepas di ramas/gaul biarkan 15min di dalam peti ais.*



Kek Pisang Klasik

Bahan-Bahan

- 1 ½ cawan tepung naik sendiri (190 g)
- 1 sudu kecil soda bikarbonat (baking soda)
- 6-7 biji pisang saiz kecil = 1 cawan (230 g)
- 1 cawan gula kastor ATAU gula perang (150 g)
- 4 biji telur bersaiz besar (gred A atau B)
- 1 cawan minyak jagung (175 g)
- ½ sk garam
- 1 sk esen vanila

Nota:

- ***Boleh pakai Tepung gandum sebanyak 190gm juga. Dan tambah 1sk baking powder. Bahan yang lain kekal sama.***

Cara-Cara

1. Dalam mangkuk yang bersesuaian, tapiskan tepung naik sendiri dan baking soda. Ketepikan.
2. Kemudian lenyekan pisang. Ketepikan.
3. Seterusnya, dalam maxing bowl. Masukkan gula dan telur. Pukul sehingga ringan, kembang dan berbuih. Lebih kurang 5minit.
4. Kemudian masukkan minyak jagung. Pukul sehingga sehati. 1minit.
5. Masukkan pisang yang telah di lenyekan tadi.
6. Masukkan garam untuk naikan rasa lemak dan masukkan essen vanila.
7. Pukul sehingga semua bahan sehati. Lebih kurang 1minit.
8. Kemudian masukkan bahan ayak sedikit demi sedikit. Gaul sehingga sehati. Guna teknik kaut balik sahaja.
9. Panaskan oven pada suhu 160c-170c. API ATAS BAWAH OFF KIPAS selama 10minit.
10. Oleskan Loyang. Saiz 8x8inch atau apa sahaja Loyang yang anda ada. Jika Loyang lebih besar, kek nya akan lebih rendah.
11. Letakkan baking paper untuk memudahkan proses keluar kek.
12. Masukkan adunan kek pisang ke dalam Loyang. Hentakkan Loyang 3 kali untuk buang lebihan udara jika ada.
13. Susun hirisan pisang (potong senipis yang boleh) di atas kek sebelum nak masukkan Loyang ke dalam oven ya. Jangan buat awal. Sebab tak nak pisang hiasan itu tengelam.
14. Bakar kek selama 40-50minit bergantung kapasiti oven.
15. Dah siap bakar, check kek dengan cucukkan lidi di tengah kek.
16. Sejukkan seketika lepas 15minit, kemudian keluarkan kek dari Loyang.
17. Dah suam boleh potong. Selamat mencuba.

Nota:

- **Set oven pada suhu 160c-170c.**
- **API ATAS BAWAH**
- **OFF KIPAS**
- **BAKAR 40-50MINIT**
- **LOYANG 8X8INCH**
- **JIKA PAKAI BEKAS KACA (OVEN SAFE) LEBIHKAN MASA SEMASA MEMBAKAR, 60MINIT.**



Kuetiaw Goreng CWC

Bahan-Bahan

Bahan Sos:

- 4 sudu kecil kicap cair (20g)
- 2 sudu kecil sos tiram (10g)
- 1 sudu kecil kicap pekat (5g)
- 1/2 sudu kecil sos ikan (jika suka)
- 1/2 sudu kecil serbuk lada putih

Bahan Lain:

- 1/2 paket kuetiaw 250gm (bilas dan tapiskan)
- 1-2 keping kek ikan (jika suka)
- 1 sudu cili kisar (jika nak pedas)
- 1 biji telur
- Taugeh
- Kucai
- Udang (5 ekor saiz sederhana)
- Kerang (jika suka)
- 3 ulas bawang putih (cincang halus)
- 3 sudu besar minyak masak

Cara-Cara

Cara Buat Sos:

1. Sukat semua sos menggunakan sudu kecil metrik (tsp)
2. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk yang bersesuaian.
3. Gaul sehingga sebati.
4. Ketepikan seketika.

Cara Goreng:

1. Panaskan minyak, masukkan bawang putih dan cili kisar, Tumis sehingga cili pecah minyak dan garing.
2. Seterusnya, masukkan udang dan gorengkan sehingga separuh masak.
3. Kemudian, masukkan kuetiaw yang telah di cuci bersih.
4. Lepastu, masukkan sebahagian sahaja bahan sos dan masukkan fishcake jika ada.
5. Gaul rata semua bahan sehingga sos bersalut rata dengan kuetiaw.
6. Kemudian masukkan baki bahan sos tadi. Gaul rata.
7. Seterusnya, tolak kuetiaw ketepi kualiti, pecahkan telur.
8. Biar telur masak sedikit baru gaul sebati.
9. Akhir sekali, masukkan daun kucai dan taugeh. Kuatkan api seketika. Gaul sehingga semua bahan sebati.
10. Sedia untuk di hidangkan



Cili Kicap Masam, Manis & Pedas

Bahan-Bahan

- 2 batang cili hidup
- 3 batang cili padi
- 6-8 Biji Limau kasturi (secukup rasa)
- 5 sb kicap manis (secukup rasa)

Cara-Cara

1. Potong semua cili ikut cita rasa.
2. Masukkan cili potong ke dalam mangkuk.
3. Kemudian perahkan limau kasturi. Tapis supaya biji dapat di asingkan.
4. Seterusnya, masukkan kicap manis.
5. Gaul sehingga semua bahan sebatu.
6. Pastikan cukup rasa pedas, masam dan manis. Siap.



Cili Jeruk

Bahan-Bahan

- 5 batang cili hidup hijau
- Cuka separuh cili.
- 1sb gula
- 1/2 sk garam

Cara-Cara

1. Potong cili hijau tidak terlalu nipis atau tebal.
2. Kemudian masukkan cili dalam balang kaca / bekas yang bersesuaian.
3. Masukkan gula, garam dan cuka. Goncang bekas atau kacau semua bahan sehingga sebat.
4. Simpan dalam peti ais atau di luar (suhu bilik) sekurangnya sehari.

Nota:

1. *Jika nak terus makan, boleh rebus dulu cili sekurangnya 30saat. Tapis dan keringkan cili sebelum masukkan ke dalam botol.*
2. *Pastikan bekas/botol betul kering untuk cili tahan lama.*



Shrimp Dim Sum

Bahan-Bahan

Bahan Dimsum:

- 10 udang size sederhana (cincang)
- 3 ulas bawang putih (cincang)
- 1 inci halia (cincang)
- 2 batang daun bawang (yang putih sahaja)
- 1 biji telur putih sahaja
- 1sk lada sulah
- Secubit msg (jika suka)
- 1/4sk garam
- 1/4sk minyak bijan
- 2sb Tepung jagung

Bahan lain:

Kulit popia (Hiris senipis mungkin)

- *Siatkan satu satu kemudian hiriskan. Lepastu kene pisahkan satu persatu.*
- *Tutup dengan kain yang lembab untuk elakkan kulit popia yang belum di potong kering.*

Cara-Cara

1. Masukkan semua bahan dimsum ke dalam mangkuk. Gaul sehingga sehati semua bahan.
2. Kemudian masukkan ke dalam bowl yang bersesuaian.
3. Seterusnya, bulat-bulatkan bancuhan dimsum.
4. Kemudian balutkan adunan udang dengan kulit popia yang sudah dihiris nipis.
5. Goreng dimsum di dalam minyak yang banyak dan pastikan minyak betul betul panas. Set api sederhana ketika menggoreng. Perhatikan Dimsum bertukar warna kepada golden-ish dah boleh angkat. Lebih kurang 3minit.
6. Angkat dan tuskan.



Spicy Thai Cream Sauce

Bahan-Bahan

- 150gm cooking cream
- 2 sb (20gm) Thai chili paste
- Garam secukup rasa
- Gula secukup rasa
- 2 sudu besar perahan limau/lemon

Cara-Cara

1. Dalam periuk/kuali masukkan thai chili paste dan cooking cream.
2. Hidupkan api dan setkan pada api yang paling kecil. Kacau rata.
3. Masukkan air perahan lemon/limau dan garam dan gula. RASA.
4. Gaul sehingga sebati dan didihkan seketika.
5. Tutup api dan tapis segala bancuhan sos tadi untuk hasil yang lebih smooth.
6. Siap.



Ayam Gepuk CWC

Bahan-Bahan

- 1 ekor ayam (potong 4)
- 2 inci kunyit hidup
- 5 ulas bawang putih
- 1 1/2 inci halia
- 1 inci lengkuas
- 1 batang serai
- 4 biji buah keras
- 1 sb serbuk ketumbar
- 2 sk serbuk seasoning (serbuk kari, serbuk bbq dll)
- 3 helai daun salam
- 2 sk garam
- 1 sk gula
- Air secukupnya

Cara-Cara

1. Masukkan ayam ke dalam periuk.
2. Kisar halus bawang putih, halia, kunyit hidup, lengkuas dan buah keras bersama air.
3. Serai di titik. Masukkan ke dalam periuk.
4. Kemudian tuangkan bahan kisar ke atas ayam. Masukkan serbuk ketumbar, daun salam, serbuk seasoning pilihan, gula dan air jika perlu.
5. Masukkan garam secukupnya.
6. Air cukup tenggelamkan separuh ayam. TAK PERLU BANYAK. Nak elak ayam jadi hancur. Gaul rata semua bahan.
7. Kemudian hidupkan api dan renehkan ayam sampai mendidih.
8. Dah mendidih baru tutupkan periuk atau kual. Setkan timer 10minit.
9. Dah 10min, alih/balikkan ayam. Kemudian tutup semula periuk/kuali.
10. Setkan semula timer kepada 10minit sambung reneh sampai ayam masak.
11. Kemudian angkat dan tuskan ayam. Serai boleh buang. AIR REBUSAN SIMPAN.
12. Panaskan minyak yang banyak untuk menggoreng ayam. Sebaiknya dalam kual yang tebal DAN tutup semasa menggoreng. Hasil ayam akan garing di luar dan masih juicy di dalam.
13. Gorengkan ayam lebih kurang selama 5minit Pada minit ke 3 boleh terbalikkan ayam dan tutup periuk semula.
14. Angkat dan tuskan ayam.

Nota: Ayam juga boleh di bakar (Air fryer) pada suhu 180c selama 12-15minit. Balikkan ayam pada pertengahan masa untuk pastikan ayam masak sekata. Sebelum bakar, sapukan sedikit minyak pada keseluruhan ayam.



Tauhu & Tempe Goreng

Bahan-Bahan

- Tauhu
- Tempe
- 1sb Tepung gandum
- 1sb tepung beras
- Air rebusan ayam
- Air jika perlu.

Cara-Cara

1. Potong tauhu dan tempe ikut cita rasa.
2. Campurkan air rebusan ayam dengan tepung beras dan tepung gandum. Jika terlalu pekat, tambah sedikit air.
3. Kemudian lumurkan tauhu dan tempe dengan bahan campuran tadi.
4. Goreng dalam minyak ayam tadi sehingga masak.
5. Baki tepung boleh buat serbuk kriuk kriuk.



Sambal Gesek

Bahan-Bahan

- 120g cili padi (boleh kurangkan)
- 60g kacang gajus panggang (kisar kasar)
- 3 ulas bawang putih
- 1/2 sk serbuk msg
- 1 sk serbuk pati ayam
- Minyak gorengan ayam secukupnya

Cara-Cara

1. Dalam kualiti, ambil sedikit minyak gorengan ayam tadi.
2. Goreng cili dan bawang putih sehingga layu.
3. Dah nampak layu boleh angkat.
4. Kemudian cili dan bawang yang telah di goreng tadi di dalam cobek/lesung batu atau apa sahaja yang anda guna. Janji tahan panas.
5. Lenyek-lenyekkan sehingga hancur.
6. Seterusnya masukkan sedikit minyak goreng ayam yang telah di panaskan ke atas cili.
7. Masukkan serbuk pati ayam dan msg. Lenyekkan sehingga sebat.
8. Kemudian masukkan kacang gajus yang telah di kisar.
9. Gaul dan lenyekkan sehingga sebat.
10. Tambah minyak gorengan sehingga dapat sambal gesek yang pekat dan basah.
11. Nak kurangkan pedas, lebihkan kacang gajus. Siap



Mee Goreng Daging

Bahan-Bahan

Bahan:

- 1 pek mee kuning (1kg)
- 2-3 cawan air
- 2 biji telur
- 300 g daging (potong nipis)
- 3-4 sb cili kisar
- 2-3 sb kicap lemak manis
- 1 sb sos tiram
- 2 sb sos tomato (jika suka)
- Sayur sawi ikut cita rasa
- Taugeh ikut cita rasa
- 1-2 biji buah tomato (potong kecil)
- Garam secukup rasa
- Gula/serbuk perasa jika perlu

Bahan tumis:

- 3 biji bawang merah ATAU 1 biji bawang besar (hiris/tumbuk)
- 3 ulas bawang putih (hiris/tumbuk)
- Minyak masak

Cara-Cara

1. Tumiskan semua bahan hiris sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan cili kering. Masak sehingga cili garing.
3. Seterusnya masukkan daging dan gaul rata semua bahan. Goreng sehingga daging kecut sedikit.
4. Kemudian masukkan air. Renehkan sehingga daging empuk.
5. Kemudian masukkan sos tiram, sos lain jika ada dan kicap lemak manis.
6. Selepas itu, masukkan garam atau serbuk perasa. Biarkan mendidih. SILA RASA.
7. Seterusnya, masukkan batang sawi dahulu. Gaul rata.
8. Masukkan mee kuning. Gaul sehingga sekata.
9. Dah nampak sebati, masukkan tomato dan gaul rata.
10. Seterusnya masukkan telur. Biarkan seketika, Bila nampak dah nampak garing sedikit baru kacaukan.
11. Kemudian masukkan daun sawi dan taugeh. Gaul rata sekejap sahaja.
12. Sedia untuk di hidang.

NOTA:

- *Hidang dan makan bersama cili kicap masam manis pedas.*
- *Boleh taburkan daun bawang ataupun bawang goreng.*



Masak Lemak Ikan Tenggiri

Bahan-Bahan

Bahan kisar:

- 10-15 batang cili padi (kurangkan untuk kurangkan pedas)
- 2 inci kunyit hidup
- 1 biji bawang merah
- Air sedikit

Bahan lain:

- 5 keping ikan tenggiri
- Kacang buncis (potong ikut cita rasa)
- 2 kotak santan (kecil)
- 10-15 biji perahan limau kasturi
- 1-2 Asam keping (jika perlu)
- Garam secukup rasa
- Air secukupnya.

Cara-Cara

1. Kisarkan semua bahan kisar sehingga halus.
2. Kemudian masukkan bahan kisar ke dalam kual/periuk.
3. Renehkan seketika, kemudian masukkan 1 santan kotak dan sedikit air terlebih dahulu. Kemudian masukkan kacang buncis. Gaul rata dan didihkan seketika.
4. Seterusnya, masukkan ikan tenggiri. Gaul perlahan dan HATI-HATI KETIKA MENGAUL untuk elakkan ikan bancur.
5. Didihkan ikan dan Kacang buncis seketika. Kemudian masukkan 1 kotak santan. Gaul rata.
6. Masukkan air perahan limau kasturi. Perasakan dengan garam.
7. Gaul sehingga semua bahan sebati. RASA KUAH.
8. Jika masih kurang rasa masam, boleh masukkan asam keping.
9. Tunggu sehingga semua bahan masak sekata.
10. Boleh rehatkan (resting) lauk seketika dengan tutup periuk.
11. Sedia untuk di hidangkan.

Nota:

1. *Sedap di makan bersama ulam ulaman.*
2. *Makan bersama telur dadar dan sambal belacan padu jika buat versi yang kurang pedas.*



Biskut Almond London

Bahan-Bahan

- 250gm mentega bergaram (salted butter) ATAU Magerin Pelangi/puteri etc
- 125gm gula kastor (1 cawan + 1 sudu besar)
- 1 biji telur saiz besar (A ATAU B)
- 1 sudu kecil esen vanila
- 2 sudu besar tepung beras
- 50gm serbuk badam ($\frac{1}{2}$ cawan)
- 200gm tepung jagung (1 $\frac{1}{2}$ cawan)
- 220gm tepung gandum (1 $\frac{3}{4}$ cawan)
- 250gm badam panggang
- 100gm badam cincang (tabur atas biskut)

Bahan salutan :

300gm coklat salutan -Chocolate coating TULIP (cepat keras)

Jika guna coklat selain coklat salutan tambah 1sb shortening untuk hasil yang berkilat. - Beryls/TMF etc

Cara-Cara

1. Panggang badam pada suhu 160c-170c selama 20minit. Panggang sehingga badam berbau harum dan bertukar warna perang. Kemudian sejukkan sepenuhnya. Simpan dalam bekas kedap udara. Hati hati jangan sampai hangit ya.
2. Panggang juga badam cincang pada suhu 160c selama 5minit. Sampai keperangan. Boleh masuk dalam air frayer suhu 150c selama 5minit. Sejukkan sepenuhnya dan simpan dalam bekas kedap udara.
3. Potong kecil butter/mentega. Butter boleh di keluarkan awal dari peti ais. Lebih kurang 10minit. Jangan biarkan terlalu lama di luar. Nanti bancuhan akan menjadi sangat cair (berminyak)
4. Kemudian masukkan butter dalam mangkuk bancuhan.
5. Seterusnya, masukkan gula kastor. Gaul sehati. Tak perlu sampai kembang.
6. Masukkan essen vanila dan telur. Kacau sehingga sehati.
7. Seterusnya, masukkan tepung beras, serbuk badam dan tepung jagung.
8. Kacau sehingga sehati. Cukup sekadar rata. Bancuhan akan kelihatan kasar. Itu yang kita nak.
9. Kemudian ayakkan tepung gandum dan masukkan tepung gandum dalam adunan.
10. Gaul sehati sehingga membentuk doh. Sebaiknya guna tangan. Bila doh tidak lagi melekat di tangan, itu tandanya bancuhan dah ok.
11. Rehatkan bancuhan selama 10-15minit. Untuk doh menyerap lembapan dengan lebih baik.
12. Dah rehatkan, boleh mula membentuk doh. Masukkan 1 biji almond ke dalam doh. Kemudian tutupkan almond dengan doh biskut. Boleh guna sudu kecil (tsp) untuk mendapat saiz yang sama.
13. Ulang sampai adunan habis.
14. Panaskan oven pada suhu 160c-170c selama 10minit. TUTUP kipas. Api atas bawah.
15. Bakar selama 20-25minit, Dah siap sejukkan sepenuhnya. Boleh simpan dalam bekas kedap udara.

Nota:

1. **JIKA BANCuhan TERLALU KERAS, MASUKKAN 1 SUDU BESAR MAGERIN/BUTTER. Uli sehingga sehati.**
2. **JIKA BANCuhan TERLALU LEMBUT, TAMBAH 1-2 SUDU BESAR TEPUNG GANDUM. Uli sehingga sehati.**
3. **Boleh dapat 120-140pcs untuk 1 bancuhan.**

Cara-Cara

Cara Salutan:

1. Teknik double boiling digunakan untuk mencairkan coklat.
2. Didihkan air dalam periuk.. Kemudian letakkan bowl/kuali yang bersesuaian di atas periuk. PASTIKAN bowl/kuali tidak terkena air yang di didihkan. Kemudian cairkan coklat.
3. Dah cair, tutup api. Biarkan coklat kekal di atas periuk supaya coklat kekal cair.
4. Salutkan biskut almond, kemudian letakkan di dalam cawan kertas yang bersaiz kecil.
5. Kemudian taburkan kacang badam cincang di atas biskut. Tabur sebelum coklat salutan keras.
6. Biarkan coklat keras sepenuhnya. Kemudian boleh di simpan dalam bekas kedap udara.

Nota:

Boleh masukkan biskut di dalam peti ais, bahagian chiller ya selama 10min untuk cepatkan proses mengeraskan coklat.



Creamy Brocco Soup

Bahan-Bahan

- 2 brokoli (potong kecil)
- 1pcs carrot (sangat atau potong dadu)
- 4 sudu besar butter
- 1/2 - 1 Biji bawang holland (potong dadu)
- 4 sudu besar tepung gandum
- 1 cup fresh milk
- 1 cup cooking cream
- 1 kiub pati ayam
- 1 cup air
- 2 sudu kecil garam/ secukup rasa
- 1 sudu kecil lada hitam
- 6 keping / 200gm cheddar cheese yang di sangat

Cara-Cara

1. Masukkan butter dan tumiskan bawang holland sehingga kekuningan dan naik bau.
2. Masukkan tepung, kacau rata
3. Kemudian masukkan kuib ayam dan 1 cup air. Gaul sehingga semua bahan sehati. Didihkan seketika.
4. Kemudian, masukkan brokoli dan karot. Gaul rata.
5. Masukkan garam dan lada hitam. Gaul sehingga sehati, kemudian tutup kuali.
6. Renehkan selama 15min. Pastikan api paling perlahan.
7. Selesai reneh buka penutup kuali, Masukkan 1 cup fresh milk dan kacau rata. Kemudian masukkan cooking cream dan gaul rata. Ini adalah Half & Half teknik, untuk hasilkan soup yang creamy.
8. Kemudian masukkan cheddar cheese.
9. Gaul sehingga cheddar cheese tadi mula sehati dengan soup. Teruskan menggaul sekurangnya 3min ke 5min untuk semua bahan sehati dan mendapat kepetakan yang di inginkan.
10. Sedia untuk di makan bergitu sahaja atau bersama roti bakar.



Chicken Nugget

Bahan-Bahan

- 500g isi ayam
- 4 keping roti putih
- 1/2 cwn /125ml susu full cream
- 3 ulas bawang putih
- 1 biji bawang merah kecil
- 1 sk serbuk lada putih
- 1 sk serbuk lada hitam
- 1/2 sk serbuk pilihan (paprika/cajun)
- 1/2 sk Italian herbs (oregano, parsley etc)
- 4 sb tepung ubi
- 1 sk serbuk penaik (baking powder)
- 1/2 sk garam

Bahan salutan:

- 2 biji telur
- Sedikit garam
- Tepung gandum/tepung bestari secukupnya
- Serbuk roti secukupnya

Cara-Cara

1. Potongkan roti putih. Kemudian masukkan dalam bowl yang bersesuaian
2. Kemudian masukkan susu full cream.
3. Kemudian potong isi ayam yang dah di cuci bersih. Ketepikan.
4. Kemudian sagat atau cincang halus bawang putih dan bawang merah.
5. Seterusnya, masukkan isi ayam dalam food processor atau blander yang bersesuaian ya.
6. Kemudian masukkan roti yang di rendamkan bersama susu tadi.
7. Masukkan serbuk lada sulah, bawang merah bawang putih yang di sagat tadi.
8. Masukkan serbuk pilihan, lada hitam dan herbs pilihan anda. Masukkan garam sedikit. Jika masuk serbuk cajun jangan letak garam terlalu banyak.
9. Kisar semua bahan sehingga halus. Dah nampak halus, berhenti seketika.
10. Masukkan tepung ubi dan baking powder. Sambung kisar halus semua bahan.
11. Sapukan minyak pada loyang/bekas untuk kukus. Supaya tidak melekat.
12. Masukkan bancuhan nugget tadi ke dalam Loyang. Tekan-tekankan dan padatkan.
13. Panaskan air dalam pengukus terlebih dahulu. Kemudian kukus bancuhan nugget selama 20min.
14. Dah siap Kukus, rehat dan cooldown kan nugget seketika.

Cara-Cara

Cara Salutan:

1. Potong nugget mengikut cita rasa. Potong bila nugget dah suam suam tau.
2. Dalam Mangkuk kecil pecahkan telur dan masukkan secubit garam, Kemudian pukul telur seketika.
3. Mangkuk yang lain, masukkan tepung bestari atau tepung gandum dan satu mangkuk lain berisi breadcrumb.
4. Kemudian salutkan nugget bersama tepung bestari/tepung gandum. Kemudian salutkan bersama telur. Last sekali salut dengan breadcrumb.
5. Buat sehingga nugget habis.
6. Kemudian panaskan minyak. Goreng sehingga masak. TIDAK PERLU TERLALU LAMA kerana nugget telah di rebus awal.
7. Nampak kekuningan dan garing, boleh angkat dan tuskan.

Nota:

- *Nugget yang dah bersalut dengan bahan salutan boleh di simpan di dalam freezer up to berbulan bulan. Jika anda tak mahu kukus bancuhan nugget pun boleh. Bekukan di dalam freezer 45min. Kemudian sambung step yang sama.*



NU Mee Goreng Simple

Bahan-Bahan

- 4 pek nu mee kari
- 2 pek perencah nu mee kari
- 150gm renciah pilihan jika ada Udang/sotong/ayam
- 3 biji telur
- 4 sudu besar sos cili
- 1 sudu besar cili kering (untuk pedas) JIKA SUKA
- 2 sudu besar sos tomato
- 2 sudu besar sos tiram
- 3 sudu besar kicap lemak manis
- 1 ikat Sayur sawi
- 1 batang carrot.
- 1 Biji tomato
- Limau kasturi (untuk hidangan)
- Garam jika perlu.

Bahan tumis:

- 1/2 biji bawang besar (hiris)
- 4 ulas bawang putih (hiris)
- 2 Biji cili padi (di ketuk) JIKA NAK PEDAS
- Minyak masak

Cara-Cara

1. Didihkan air dalam periuk. Kemudian rebuskan nu mee sehingga lembut anggaran 1-2minit.
2. Angkat dan tuskan. Ketepikan dahulu. Lalukan air untuk stop kan proses masak.
3. Hiris nipis bawang besar dan bawang putih. Potong sayur2 ikut cita rasa.
4. Panaskan minyak, tumiskan bawang sehingga naik bau.
5. Masukkan 3 biji telur. Biarkan seketika, selepas telur semakin masak, baru kacau. Kemudian masukkan bahan recah pilihan.
6. Gaul sebati, masakkan recah pilihan seketika.
7. Kemudian masukkan batang sawi dan carrot. Kacau sehingga sayur separuh masak. Tak perlu lama.
8. Seterusnya masukkan sos cili, sos tomato dan sos tiram.
9. Kemudian masukkan nu mee yang telah di rebus awal tadi.
10. Masukkan serbuk nu mee dan tomato.
11. Kacau sehingga sebati. Boleh rasa. Jika kurang boleh tambah apa yang patut.
12. Masukkan kicap lemak manis. Ikut citarasa suka nu mee gelap yang macam mana.
13. Kacau rata semua bahan, seterusnya masukkan daun sawi.
14. Gaul seketika, kemudian tutup api. Siap.

Nota:

- *Sebelum makan, perahkan limau kasturi di atas nu mee goreng. Sempoi sangat rasanya. Enjoy!*



Pasta Goreng

Bahan-Bahan

- 500gm - 2 cawan pasta pilihan (1 pek spiral/macaroni dll)
- 1/2 tin sos pasta adabi (cendawan)
- 2 sudu besar cili kisar ATAU 3 sudu sos cili
- 150gm Isi ayam/daging/udang (cincang/potong kecil)
- 1 Biji Lada benggala
- 1 batang carrot
- 1 biji bawang holland
- 3 ulas bawang putih
- Olive oil
- Daun oregano (optional)
- Serbuk lada hitam (optional)
- Air secukupnya untuk merebus pasta
- Garam secukup rasa

Cara-Cara

1. Didihkan air dalam periuk dengan sedikit garam. Kemudian rebuskan pasta. Ikut masa yang di berikan di belakang bungkusan.
2. Kemudian angkat dan tuskan. Lalukan air untuk STOPKAN proses memasak pada pasta. Ketepikan.
3. Panaskan minyak. Kemudian tumis bawang holland dan bawang putih.
4. Tumis sehingga naik bau. Kemudian masukkan ayam.
5. Kacau goreng seketika. Isi ayam cepat masak jadi tak perlu lama.
6. Kemudian masukkan sos pasta dan sos cili. Gaul sehingga sebati. Masakkan seketika.
7. Seterusnya masukkan sayur. Gaul sehingga sebati seketika. Jangan masak terlalu lama ya. Kita nak sayur masih sedikit crunchy.
8. Kemudian masukkan pasta yang telah di rebus tadi. Kacau goreng sehingga sebati.
9. Tutup api. Kemudian boleh taburkan serbuk oregano jika suka. Tak perlu banyak.
10. Siap.



Donut Gebu Tanpa Telur

Bahan-Bahan

- 1/3 cawan Gula- 62 gm
- 1/2 sudu besar Yis - 5 gm
- 165 ml air - 165gm (suhu bilik sahaja)
- 1/4 sk serbuk Roti Improver ATAU 1sb yogurt ATAU 1sk cuka
- 2 cawan Tepung Gandum -300gm
- secubit (Garam)
- 1 sb Marjerin -25gm

Cara-Cara

1. Dalam bowl yang bersesuaian masukkan gula, yis dan air. Kacau sehingga sebati semua bahan dan ketepikan. Biarkan selama 15minit untuk hidupan yis.
2. Ambil bowl lain, masukkan tepung gandum. JIKA GUNA SERBUK ROTI IMPROVER masukkan pada step ini. Kemudian masukkan garam. Kacau rata sehingga semua bahan sebati,
3. JIKA GUNA YOGURT ATAU CUKA, masukkan dalam bancuhan yis selepas 15minit proses hidupan yis selesai. Kacau sebati, biarkan seketika lebih kurang 5minit.
4. Kemudian kacau bancuhan yis sehingga sebati, seterusnya masukkan ke dalam bancuhan tepung. Gaul sebati.
5. Bila doh mula nak bersatu, masukkan margarin. Sambung gaul dan uli sehingga dapat membentuk doh. Lebih kurang 4-5minit.
6. Seterusnya, tutup dan rehatkan doh selama 30minit.
7. Selesai rehat, Doh akan naik 2x dari saiz sebelum.
8. Keluarkan doh dari bowl. Bulatkan doh dan tutup tekan lekat bawah bahagian doh.
9. Taburkan sedikit tepung pada doh supaya mudah untuk di bentuk dan tidak melekat
10. Roll out doh sehingga rata. Sehingga dapat ketebalan 1cm. Angkat doh dan biarkan doh meregang kembali supaya bentuk donut kekal berbentuk bulat.
11. Boleh mula cut out kan donut dengan cutter. Boleh guna cutter mengikut cita rasa. Buat sehingga doh habis. ATAU boleh timbang dan bulatkan doh. Kemudian tekan untuk membentuk donut dan guna chopstick untuk membuat lobang di tengah donut.
12. Letakkan donut di atas parchment paper ATAU tabur tepung pada tray atau pinggan.
13. Biarkan donut naik selama 30minit.
14. Selesai 30minit, panaskan minyak api sederhana.
15. Gorengkan donut sehingga masak. Perang sekata.
16. Angkat dan tuskan.
17. Boleh terus salutkan dengan gula halus supaya coating lebih cantik dan menyeleruh.

Salutan Donut

Bahan:

1. 1/2 cup gula castor
2. 1sb cinnamon powder



Set Ayam Goreng Kunyit

Bahan-Bahan

- 4 sudu besar tepung beras
- 2 sudu besar rempah kari ayam/rempah pilihan
- 2 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu kecil garam
- 3 - 4 ulas bawang putih (ditumbuk)
- Air secukupnya
- 2 keping dada ayam (potong kecil)
- Minyak masak untuk menggoreng ayam
- 4-5 batang kacang panjang (potong ikut cita rasa)
- 1/2 batang lobak merah (potong ikut cita rasa)
- 1 biji bawang besar (hiris besar)
- 2-3 biji cili merah (potong ikut cita rasa)

Cara-Cara

1. Mula mula sediakan salutan ayam. Dalam masukkan tepung beras, rempah kari ayam, serbuk kunyit, garam dan bawang putih.
2. Kemudian masukkan air sedikit demi sedikit sehingga mendapat kepekatan yang tidak terlalu cair dan tidak terlalu pekat. Masukkan ayam dan gaul sebati.
3. Perapkan seketika. 10-15minit.
4. Panaskan minyak pada api sederhana. Gorengkan ayam sehingga masak sempurna.
5. Angkat dan tuskan ayam. Ketepikan.
6. Keluarkan sedikit minyak menggoreng ayam, kemudian gorengkan semua sayur yang telah kita sediakan. Masukkan bawang holland dan cili merah sekali. Goreng selama 1-2minit.
7. Masukkan garam jika perlu. Gaul rata. Kemudian tutup api.
8. Masukkan ayam yang telah di goreng awal tadi. Gaul sehingga semua bahan sebati. Siap.

Sambal Belacan KAW

Bahan:

- 15 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)
- 3 sudu besar gula
- 1 tsp garam
- 1 Biji tomato (optional)
- 1/2 Biji bawang holland
- 4 ulas bawang putih.

Cara :

1. Masukkan semua bahan
2. Kisar kasar sahaja. Boleh rasa jika terlalu pedas boleh tambah gula dan garam. Ikut cita rasa masing-masing.



Nasi Goreng Cina Mudah

Bahan-Bahan

- 4 cawan nasi sejuk
- 4 ulas bawang putih
- 10 ekor udang
- 2 biji telur
- 2-3 sudu besar sos seafood atau sos tiram
- Garam jika perlu
- 1/2 sudu kecil lada putih serbuk
- Minyak untuk menumis
- Minyak bijan sedikit.

Sayur:

- 4 batang kacang panjang
- 1 batang lobak merah
- Boleh guna mix vegetables yang frozen

Cara-Cara

1. Potong sayur mengikut cita rasa.
2. Cincang halus bawang putih.
3. Panaskan minyak masak. Goreng udang separuh masak.
4. Kemudian masukkan bawang putih. Tumis sehingga naik bau.
5. Seterusnya masukkan sayur pilihan.
Gorengkan seketika tak perlu lama.
6. Langkah seterusnya, tolakkan semua bahan ke tepi kualiti, masukkan telur.
7. Jangan terus kacau. Biarkan telur masak seketika, Kemudian hancurkan telur.
8. Kemudian masukkan nasi. Masukkan garam dan serbuk lada putih.
9. Masukkan sos tiram. Kacau goreng sehingga sekata.
10. Kemudian RASA. Tambah garam jika perlu.
11. Sebelum tutup api, renjiskan sedikit minyak bijan. Gau rata.
12. Siap. Boleh makan bersama cili padi potong kalau nak pedas.



Udang Kam Heong

Bahan-Bahan

- 8-10 ekor udang (saiz besar)
- 1 sk garam
- 1 sk serbuk kunyit
- 2-3 sb tepung jagung
- 2 biji bawang merah kecil
- 5 ulas bawang putih
- 1/2 sb udang kering (rendam dan tuskan)
- 6-8 tangkai cili padi (kurangkan jika tak nak pedas)
- 2 tangkai daun kari
- 1 + 1/2 sb rempah kari ikan/daging
- Air secukupnya
- Gula sedikit (jika suka)
- Daun bawang untuk hiasan jika ada

Bahan sos:

- 3 sb kicap manis
- 2 sb sos tomato
- 3 sb sos cili
- 2 sb sos tiram

Cara-Cara

1. Cincangkan bawang merah dan bawang putih untuk menumis.
2. Belah dua (menyerong) cili padi, ketepikan.
3. Untuk Udang, gunting dan buang hujung2 kepala dan belah belang buang tali hitam.
4. Kemudian, gaulkan udang dengan garam dan serbuk kunyit. Perap sekejap.
5. Dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan bahan sos. Gaul sehati semua. Ketepikan seketika.
6. Kemudian tumbuk sehingga lumat udang kering yang dah di rendam awal.
7. Seterusnya gaulkan udang dengan tepung jagung. Sambil sambil boleh panaskan minyak dalam kualiti.
8. Minyak dah panas, goreng garing udang kedua-dua bahagian.
9. Jangan goreng penuh-penuh dalam kualiti ya. Nak elakkan udang serap minyak dan tidak garing.
10. Dah nampak garing, kulit dah bertukar warna merah, angkat dan tuskan.
11. Kelurkan minyak sedikit, tumis bawang merah dan bawang putih. Kacau rata. Tumis sampai naik bau.
12. Kemudian masukkan udang kering. Tumis sampai bawang semua nampak dah kekuningan, masukkan daun kari dan cili padi. Tumis seketika.
13. Kecilkan api seketika, seterusnya masukkan serbuk kari. Kacau sekejap. Kemudian cepat cepat tambah sedikit air untuk elakkan rempah kari hangus nanti pahit.
14. Bila rempah kari dah nampak garing, masukkan semua bahan sos yang telah kita bancuhkan awal tadi. Boleh setkan api pada sederhana.
15. Kacau rata sehingga sehati. Tambah sedikit air. Kacau dan tumis semua bahan rempah dan sos sehingga sehati dan pecah minyak.
16. Kemudian boleh masukkan gula jika suka. Rasa kuah. Tambah garam jika perlu.
17. Step terakhir, masukkan udang yang telah di goreng tadi. Gaul sehingga semua sehati. Tak perlu lama. Cukup sekadar bahan kuah sehati dengan udang.
18. Siap.



Watermelon Shaved Ice Superb

Bahan-Bahan

- 300gm tembikai beku
- 1 Biji limau nipis
- 1-2 sk maple syrup/ madu (JIKA TEMBIKAI KURANG MANIS)

Cara-Cara

1. Sagatkan halus tembikai yang di keluarkan dari freezer.
2. Kemudian perahkan limau nipis.
3. Sedia untuk di nikmati.



Homemade Mini Lamb Kebab

Bahan-Bahan

Bahan Kebab:

- 300gm daging kambing (cincang/kisar)
- ½ tsp garam
- ½ tsp serbuk lada hitam
- ½ tsp paprika/chili powder
- 2 ulas bawang putih (cincang)
- 3 tsp lemon juice/ vinegar/plain yogurt
- 1/2 cup cooking cream/whipping cream/ fresh milk full cream
- 1/2 cup mozzarella cheese
- 1 biji tomato size kecil (potong kecil)
- Sedikit minyak.
- 3 keping roll-up wrap/tortilla
- Lettuce (jika suka)

Bahan Sos:

- 1/2 cup mayonnaise
- 2 tbsp yellow mustard
- ½ tsp serbuk lada hitam
- Secubit garam
- 1 tbsp perahan lemon (jika ada)
- Sedikit dry parsley (jika ada)

Cara-Cara

Cara Inti Daging:

1. Daging kambing di kisar atau dicincang. Kemudian dalam mangkuk masukkan daging kambing, garam, lada hitam, paprika, bawang putih dan perahan lemon juice (vinegar/plain yogurt). Gaul sehati semua bahan, perapkan seketika. Lebih kurang 10minit. (Boleh buat sos)
2. Tomato di potong dadu. Lettuce di potong halus.
3. Kemudian dalam kualiti, panaskan sedikit minyak.
4. Masukkan semua bahan yang telah di perap awal tadi.
5. Kacau garingkan semua bahan sehingga juice/air yang keluar dari kambing masukkan cooking cream dan tomato.
6. Gaul sehingga semua bahan sehingga sehati. Seterusnya masukkan mozzarella cheese.
7. Bila semua bahan dah sehati, tutupkan api.

Cara Sos:

1. Masukkan semua bahan, gaul sehati.
2. Rasa jika perlu tambah bahan ikut citarasa masing masing.
3. Ketepikan seketika.

Cara Roll-Up Kebab:

1. Ambil sekeping roll-up wrap, letakkan sos yang telah kita buat awal tadi.
2. kemudian ambil 1 sudu besar daging letakan di tengah-tengah.
3. Kemudian letakkan lettuce di atas daging.
4. Seterusnya Roll-up kan kebab dengan kemas.
5. Atas kualiti, pada api kecil bakarkan kebab sehingga seluruh bahagian terbakar dengan sekata.
6. Angkat dan sedia untuk di nikmati.

Nota:

- *Pastikan inti tidak terlalu berair supaya wrapping tidak basah dan koyak.*



Pop-pia Big Mac CWC

Bahan-Bahan

Bahan Inti:

- 400gm daging cincang
- 3 ulas bawang putih (cincang)
- 1/2 biji bawang holland (cincang)
- 1/2 sk lada hitam
- 1 sk garam
- Sedikit minyak

Bahan Sos:

- 1/2 cup mayonnaise
- 2sb yellow mustard
- 1 sb sos tomato
- 2 sb sos cili
- Secubit garam (jika perlu)
- Sedikit bawang holland (cincang) & 3 Biji pickle (cincang)

Bahan Popia:

- Kulit popia
- Cheddar cheese (slice)
- Daging big mac
- Sos big mac
- Minyak untuk menggoreng

Cara-Cara

Cara Inti Daging:

1. Dalam kualiti, panaskan minyak. Kemudian tumiskan bawang putih dan bawang holland sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan daging. Masak sehingga air daging keluar.
3. Seterusnya masukkan lada hitam dan garam. Gaul sehingga semua bahan sebatu.
4. Masak sehingga air daging kering. Tutup api.
5. Angkat dan ketepikan.

Cara Sos:

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk.
2. Gaul sebatu. Ketepikan

Cara Roll-Up Popia:

1. Ambil 1 keping kulit popia. Letakkan sos big Mac.
2. Kemudian letakkan daging big Mac.
3. Seterusnya letakkan 1 keping cheddar cheese.
4. Kemudian gulung popia big mac.
5. Dalam kualiti, panaskan minyak yang banyak sedikit. Set api pada sederhana. Gorengkan popia sehingga masak sempurna. Lebih kurang 1minit 30 saat setiap bahagian.
6. Angkat dan tuskan. Siap

Nota:

- *Sedikit bancuhan tepung (tepung gandum + air) untuk "gam" pop-pia.*
- *Pastikan inti tidak terlalu berair supaya kulit popiah tidak basah dan koyak.*
- *Letakkan inti dalam kuantiti sederhana supaya mudah digulung.*
- *Simpan dengan betul: Jika tidak terus digoreng, susun popiah dalam bekas tertutup rapat dengan lapisan plastik di antara popia supaya tidak melekat.*



Teh Hijau Laici

Bahan-Bahan

- 1 uncang teh hijau atau 1sk serbuk teh hijau
- 1 tin laici
- 1-2 sb madu (optional)
- 1/2 Biji limau nipis (kulit dan air perahan)
- 250ml Air panas
- Ais batu

Cara-Cara

1. Bancuh teh hijau dahulu. Rendamkan uncang teh hijau dengan 250ml air panas selama 2minit.
2. Kemudian biarkan sejuk seketika.
3. Dalam gelas, masukkan 3-4 Biji laici dan tambah 3 sudu besar air sirap dari tin laici.
4. Kemudian gabungkan teh hijau yang dah sejuk ke dalam gelas yang ada laici tadi.
5. Boleh tambahkan madu jika mahu rasa yang lebih manis.
6. Perahkan sedikit jus limau nipis ke dalam air dan hiris sedikit limau nipis dan masukkan ke dalam air.
7. Akhir sekali, masukkan ais batu secukupnya untuk rasa yang Sejuk dan menyegarkan. Siap.



Biskut Coklat Orang Kampung

Bahan-Bahan

- 250g tepung gandum (2 cawan)
- 1 sk baking powder
- ½ sk baking soda
- 125gm marjerin (1/2 cawan)
- 125gm gula perang/ gula kastor (1/2 cawan)
- 1 biji kuning telur bersaiz besar (A ATAU B)
- 1 sk esen vanila
- 1 sb susu pekat manis
- 3 sb minyak jagung
- 50gm badam cincang panggang (boleh ganti kacang tanah) (1/4 cawan)
- 100gm coklat chips (1/2 cawan)

Cara-Cara

1. Ayakkan tepung gandum, baking powder dan baking soda. Ketepikan.
2. Dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan marjerin dan gula perang. Kacau sehingga sebat. TAK PERLU kacau sampai kembang. CUKUP sekadar sebat sahaja.
3. Kemudian masukkan telur kuning, essen vanila dan susu pekat manis.
4. Seterusnya, kacau sebat. INGAT TAK PERLU KACAU SAMPAI KEMBANG. Kacau rata sahaja.
5. Kemudian, masukkan bahan ayak. Gaul sebat.
6. Mula-mula Kacau dengan spatula dahulu, bila nampak bancuhan dah mula nak sebat, sambung gaul dengan tangan.
7. Seterusnya, masukkan minyak jagung. Gaul sebat.
8. Masukkan choc chips dan kacang badam. Gaul sebat.
9. Bila bancuhan tidak lagi melekat di tangan, itu tanda dah boleh STOP menguli. Panaskan oven 10minit.
10. Kemudian, guna acuan 1sk -1tsp untuk dapatkan saiz biskut yang sama.
11. Buat sehingga selesai. Susun sedikit berjarak kerana cookies akan kembang sedikit.
12. Seterusnya dengan garfu, tekan di tengah biskut.
13. Bakar pada suhu 160c selama 18-20minit atau sehingga masak.
14. Sejukkan sepenuhnya di atas cooling rack.
15. Siap.

Nota :

- *Set Oven Api atas dan bawah.*
- *Suhu 160c bakar selama 18-20 minit (Ikut capacity oven)*
- *Boleh dapat 70-80pcs.*
- *Panggang kacang badam cincang awal. Suhu 160c (5minit).*
- *Guna Mentega (Salted Butter) untuk rasa yang lebih premium.*



Ngaku Chips

Bahan-Bahan

- 500gm-1kg ngaku (arrowhead)
- Sedikit garam
- Minyak untuk menggoreng

Cara-Cara

1. Cuci bersih ngaku. Kemudian buang kulit.
2. Lap dengan kitchen towel.
3. Kemudian boleh sagatkan terus ke dalam minyak panas atau sagat secara biasa dahulu kemudian masukkan satu satu untuk menggoreng.
4. Deep-fry ngaku. Kacau selalu sehingga tiada lagi bubble pada ngaku dan keliling ngaku sedikit terangkat. Itu tanda dah boleh angkat.
5. Tuskan seketika.
6. Kemudian, perasakan dengan garam. Siap.



Pineapple Lychee Sparkling

Bahan-Bahan

- 1 tin buah nenas
- 1sb pati sunquick (limau mandarin/oren/ikut cita rasa)
- Daun pudina
- Buah laici
- Air Spritzer Sparkling (1000ml)

Cara-Cara

1. Kisarkan 1 tin buah nenas dengan airnya sekali.
2. Kemudian dalam jug air, masukkan ais batu.
3. Kemudian masukkan pati sanquick.
4. Tuangkan air nenas yang di kisar tadi. Kemudian masukkan daun pudina dan buah laici.
5. Seterusnya masukkan air sparkling, Kacau sehingga sebatu. Siap.



Kek Gula Hangus (Tanpa Perap)

Bahan-Bahan

Bahan A :

- 1 cawan tepung gandum (125 g)
- 1 $\frac{1}{2}$ sudu kecil soda bikarbonat
- 1 sudu kecil baking powder

Bahan B :

- 4 biji telur bersaiz besar (gred A atau B)
- $\frac{1}{2}$ cawan susu pekat manis (150 g)
- 1 sudu kecil esen vanila

Bahan C : Karamel

- 1 cawan gula pasir (200 g)
- 1 cawan air panas (225 ml)
- $\frac{1}{2}$ cawan mentega bergaram/margerin (125 g)

Cara-Cara

1. Ayakkan bahan A. Kemudian ketepikan.
2. Seterusnya dalam Mangkuk yang bersesuaian, pecahkan telur, masukkan susu pekat dan essen vanilla.
3. Pukul sehingga sebatian dan sedikit berbuih. JANGAN TERLEBIH PUKUL.
4. Seterusnya, masukkan bahan ayak sedikit demi sedikit. Kacau sehingga sebatian.
5. Dalam kualiti, Masukkan gula, buka api sederhana perlahan.
6. Gula akan mula cair dan menjadi karamel. TIDAK PERLU KACAU. Sesekali boleh pusing pusingkan kualiti.
7. Biarkan gula larut sendiri.
8. TAPI INGAT Jangan biarkan gula masak terlalu lama nanti pahit ya.
9. Kemudian TUTUP API sekejap atau set api paling perlahan.
10. Seterusnya, masukkan air panas perlahan-lahan UNTUK ELAKKAN GULA KARMEL MEREKIL TERKENA TANGAN.
11. Hidupkan semula api. Set api paling perlahan. Boleh kacau gula dan air tadi sehingga larut.
12. Seterusnya, masukkan mentega dan biarkan cair. Jangan lama. Nanti bancuhan kek akan pahit.
13. Kemudian, tutup api. TUNGGU 3-4 MINIT NAK SUAMKAN BANCUHAN.
14. Boleh masukkan bancuhan karamel ke dalam bancuhan tepung tadi perlahan-lahan.
15. Kacau sekadar sebatian sahaja. TAK PERLU LAMA.
16. Kemudian tapiskan bancuhan untuk pastikan tiada ketulan. Ketepikan seketika.
17. BANCuhan TIDAK PERLU DI PERAP.
18. Oleskan keseluruhan Loyang dengan margarin dan tepung gandum. Tuang adunan kek ke dalam Loyang secara perlahan-lahan.
19. Seterusnya panaskan oven selama 10minit pada suhu 160c-170c.
20. Bakar selama 40-50minit atau bakar sehingga kek masak. Boleh Kukus, masa yang sama pada api sederhana.
21. Dah siap bakar, check kek sama ada masak sempurna atau tidak. Guna lidi dan check bahagian tengah kek. Jika kering maksudnya kek telah masak sempurna.
22. Kemudian keluarkan kek dari Loyang dan sejukkan di atas redai (cooling rack)
23. Boleh potong kek selepas 5minit. Siap.

Nota:

- Set oven pada suhu 160c-170c.
- API ATAS BAWAH
- OFF KIPAS, BAKAR 40-50MINIT
- LOYANG BULAT ATAU PETAK 6' / 7' / 8'



Ikan Berlado Merah Mak Awak

Bahan-Bahan

Bahan Kisar Kasar:

- 4-5 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 1 inci halia jika ada lagi sedap
- 8 biji cili merah besar
- 8 biji cili padi merah

Bahan-Bahan Lain:

- 4 ekor ikan selar/ kembung/cencaru dll
- 1/2 sk serbuk kunyit
- 1/2 sk garam
- Minyak secukup untuk menggoreng
- 1 batang serai (di ketuk)
- 1 sb sos tiram
- 2sb pes asam jawa
- 2 biji tomato (belah 4)
- 3 helai daun limau purut (buang batang)
- Gula secukup rasa
- Garam secukup rasa
- 1 biji bawang besar (potong bulat)

Cara-Cara

1. Kisar kasar semua bahan kisar. Tak perlu terlalu halus. Boleh juga di tumbuk. Ketepikan.
2. Kemudian, lumurkan ikan dengan kunyit dan garam.
3. Panaskan minyak, Goreng sampai ikan masak dan ketepikan.
4. Keluarkan sikit minyak gorengan tadi, kemudian masukkan serai.
5. Seterusnya masukkan bahan kisar. Kacau sehingga cili masak dan pecah minyak. Kacau selalu untuk elak cili hangus.
6. Masukkan sos tiram. Kacau sebat.
7. Bila cili dah masak, masuk pes asam jawa. Masukkan 1 sudu besar dahulu. Nanti boleh tambah lagi jika perlu. Kemudian masukkan sedikit air untuk elakkan lauk terlalu kering.
8. Kemudian masukkan daun limau dan tomato. Kacau seketika sehingga tomato nampak layu sedikit. Maksudnya air dari tomato dah keluar.
9. Kemudian masukkan gula dan garam. RASA cukup tak gula garam dan asam jawa. Tambah jika perlu. Mesti ada rasa masam manis dan pedas yang seimbang.
10. Bila semua bahan dah layu dan masak, masukkan ikan yang telah di goreng awal tadi.
11. Masukkan potongan bawang besar. Gaul sehingga sebat. Siap.



Kacang Buncis Goreng Mudah

Bahan-Bahan

- 3 Biji bawang merah (hiris)
- 3 ulas bawang putih (hiris)
- 1/2 batang carrot (potong ikut cita rasa)
- 1 batang cili hidup (potong ikut cita rasa)
- Kacang buncis secukupnya (potong ikut cita rasa)
- 1 sb sos tiram
- 1-2 Biji telur
- Garam jika perlu
- Sedikit minyak

Cara-Cara

1. Panaskan minyak. Tumiskan bawang merah dan bawang putih sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan carrot. Kacau sehingga carrot separuh lembut.
3. Masukkan sos tiram. Kacau sebat.
4. Seterusnya masukkan kacang buncis. Gaul sehingga kacang sedikit lembut.
5. Masukkan telur. Biarkan telur mengeras dahulu, baru kacau sebatikan semua bahan. Rasa.
6. Jika perlu garam boleh masukkan.
7. Akhir sekali, masukkan cili hidup dan kacau sebat. Siap.



Inti Kelapa Serbaguna

Bahan-Bahan

- 1 biji kelapa parut putih (jika kecil 2 Biji)
- 1/2 Cawan gula merah
- 1/2 Cawan gula Pasir
- 1 Cawan air.
- 1/2sk garam
- 2 helai daun pandan
- 1-2 sb tepung gandum

Cara-Cara

1. Masukkan air ke dalam kuali. Kemudian masukkan gula merah dan gula Pasir.
2. Kemudian simpul daun pandan dan masukkan ke dalam kuali. Biarkan gula larut dan mendidih sedikit.
3. Kemudian masukkan kelapa. Kacau sampai semua kelapa parut menyerap air gula dan hampir kering.
4. Kemudian masukkan garam. Gaul sebati sehingga gula mula memekat.
5. Seterusnya masukkan tepung gandum supaya inti kelapa tidak terlalu berderai. Kacau lagi 3minit.
6. Kemudian angkat dan sejukkan sepenuhnya.



Kulit Kuih Ketayap

Bahan-Bahan

- 2 1/2 Cawan tepung gandum
- 2 Cawan air
- 1 Cawan air pandan (kisar air dengan 5 helai daun pandan)
- 1 Cawan santan, tambah sedikit air untuk cukupkan 1 cawan
- 2 sb minyak masak
- 1 Biji telur
- Sedikit pewarna hijau (jika suka)
- 1/2 sk garam.

Cara-Cara

1. Kisarkan 1 Cawan air bersama 5 helai daun pandan. Kemudian tapiskan airnya. Pastikan air pandan dapat 1 cawan ketepikan seketika.
2. Kemudian masukkan tepung dan garam ke dalam bowl. Gaul seketika.
3. Seterusnya masukkan bancuhan santan dan semua air. Kacau sehingga semua bahan sebatu.
4. Kemudian masukkan telur. Kacau sebatu sehingga bancuhan tepung smooth. TAK NAK KETUL KETUL.
5. Masukkan minyak masak dan kacau sebatu.
6. Seterusnya masukkan air pandan. Kacau sebatu.
7. Masukkan sedikit pewarna hijau jika suka.
8. Akhir sekali, tapis adunan.
9. Panaskan kualu/non stick Kualu. Sapukan sedikit minyak.
10. Tuangkan satu senduk bancuhan ketayap ke dalam kualu dan rata bulatkan adunan supaya mendapat saiz yang di kehendaki.
11. Apabila dah masak, bancuhan tepi kulit akan mula terpisah dengan kualu.
12. Boleh angkat dan ketepikan. Buat sehingga habis.
13. Sejukkan seketika dalam 1-2 minit barulah gulangkan dengan inti yang dah sejuk. Siap.



Daging Salai Lemak Cili Padi

Bahan-Bahan

Bahan Kisar:

- 10-15 Biji cili padi
- 5 tangkai cili kering
- 1 Biji bawang besar
- 2 inci kunyit hidup
- 250ml air (1 cawan)

Bahan Lain:

- 500gm daging salai (ready made)
- 2 kotak kecil santan
- 2 keping asam gelugor
- 10-15 Biji perahan limau kasturi
- 3 Biji kentang
- Garam secukupnya

Cara-Cara

1. Kisarkan halus semua bahan kisar.
2. Kemudian, dalam periuk masukkan semua bahan kisar.
3. Masukkan daging salai. Renehkan seketika. Bila daging dah sebat dengan bahan kisar, masukkan kentang.
4. Masukkan 1 kotak santan dahulu. Kemudian tutup periuk, renehkan seketika. Jangan terlalu lama. Takut daging salai hancur.
5. Seterusnya, bila kentang dah empuk, masukkan 1 kotak santan lagi. Gaul sebat.
6. Kemudian masukkan air perahan limau. Perasakan dengan garam. Kemudian rasa kuah. Renehkan seketika.
7. Seterusnya, masukkan asam gelugor. Kacau sebat.
8. Didihkan kuah sedikit, kemudian boleh tutup api. Siap.



Lengkong Rose Klasik

Bahan-Bahan

- 1 liter air
- ½ cawan gula pasir (100 g)
- 1 helai daun pandan
- 1 bungkus agar-agar serbuk (10 g)
ATAU agar agar tali (10gm)
- 2 sudu besar pati sirap ros
- 2 biji gula batu - saiz guli
(optional)

Cara-Cara

1. Masukkan air ke dalam periuk. Kemudian masukkan gula Pasir.
2. Seterusnya masukkan serbuk agar agar.
3. Masukkan juga daun pandan yang telah di simpul.
4. Masukkan gula batu jika ada. Fungsi untuk agar agar lebih berkilat dan kurang berair.
5. Seterusnya masukkan pati sirap ros.
6. Kacau sehingga semua sebatian dididihkan pada api sederhana. Kacau sesekali.
7. Bila agar agar dah mendidih sepenuhnya. Tutupkan api.
8. Renjiskan air ke dalam acuan atau bekas, kemudian masukkan bancuhan agar-agar.
9. Sejukkan agar-agar pada suhu bilik seketika. Kemudian sejukkan di dalam peti ais. 3-4jam. Siap

Nota:

- *Ini versi kurang manis.*
- *Jika anda guna agar-agar bertali. Dididihkan agar agar dengan air sehingga larut. Baru masukkan bahan lain.*



Warna Warni Si Puding Roti

Bahan-Bahan

- 5 keping roti
- 4 Cawan air (950ml)
- 1 pek serbuk agar-agar (10g)
- 1 biji telur (A atau B)
- 1 Cawan susu cair (237ml)
- 1/2 cwn susu pekat (120ml)
- 1/2 cwn gula (100g)
- 1/4 sk garam (secubit)
- 1 sk esen vanila (optional)
- Pewarna ikut cita rasa

Cara-Cara

1. Koyak-koyakkan roti. Ketepikan.
2. Kemudian pecahkan telur.
3. Dalam pengisar masukkan roti, 3 cawan air dahulu.
4. Kemudian masukkan sebuk agar agar dan telur. Kisar sehingga halus.
5. Seterusnya masukkan gula, susu pekat, susu cair dan garam ke dalam periuk.
6. Masukkan bahan kisar halus tadi. Kemudian kocakkan pengisar dengan 1 cawan air.
7. Kemudian baru hidupkan api perlahan.
8. Kena tunggu dan sesekali kacau bancuhan. Jangan tinggalkan ya semasa memasak.
9. Masak sampai agar agar larut, pekat dan tidak berketul.
10. Boleh masuk essen vanilla jika suka. Ini untuk kurangkan bau telur.
11. Terus kacau bancuhan pudding sehingga pekat sepenuhnya.
12. Perhatikan sehingga bancuhan dah melekat pada senduk atau spatula dan ada sedikit bubble. TUTUPKAN API.
13. Kemudian tapiskan bancuhan untuk pastikan tiada ketulan.
14. Seterusnya, bahagikan bancuhan kepada 3 bekas sama banyak. Kemudian letakkan warna pilihan.
15. Dalam bekas kaca atau apa sahaja Jenis bekas di gunakan, sapukan sedikit air, untuk memudahkan agar agar di dikeluarkan dari bekas.
16. Kemudian, tuangkan bancuhan agar agar tadi. Selang selikan dengan semua warna. Buat sehingga bancuhan habis.
17. Akhir sekali, lorekkan agar agar (effect marbe) guna belakang sudu. ATAU sesuatu yang tebal sedikit.
18. Dah siap, boleh sejukkan dalam peti ais, sekurang kurangnya 3-4jam.

Nota:

- *Tutup agar agar dengan plastik wrap.*
- *Boleh juga buat dalam bekas kecil-kecik untuk mudah makan.*
- *Boleh tukar telur kepada 2 sudu besar susu cair.*



Lin Chee Kang Segar

Bahan-Bahan

- Biji teratai (lotus seeds)
- Kulat putih (white fungus) rendam 1jam
- Logan kering (dried longan)
- Kurma merah (red dates)
- Goji berry
- Biji selasih
- Biji Kembang semangkuk dengan air panas rendam 2-3jam (semalaman)
- Buah kundur kering (dried winter melons)
- Gula melaka (150gm)
- Sedikit gula batu (50gm)
- 1500ml air
- 1 uncang teh / 1sk teh

Cara-Cara

1. Masukkan air dalam periuk. Kemudian masukkan kulat putih yang telah di rendamkan 1jam awal.
2. Didihkan seketika, dalam 15minit.
3. Kemudian masukkan kurma merah, longan kering, gula kundur dan gula melaka.
4. Seterusnya masukkan biji kembang semangkuk dah didihkan selama 10minit.
5. Selepas 10minit, masukkan uncang teh, goji berry dan biji selasih.
6. Didihkan selama 5minit.
7. Boleh hidangkan panas panas atau bersama ais.

Nota: Uncang teh boleh di keluarkan selepas tutup api.



Masak Lemak Jantung Pisang

Bahan-Bahan

Bahan Kisar:

- 15-20 Biji cili padi
- 1 Biji bawang besar (jika ada)
- 2 inci kunyit hidup
- 250ml air (1 cawan)

Bahan Lain:

- Jantung pisang (Rebus sehingga empuk)
- 4 keping Ikan pilihan
(tenggiri/cencaru/senangin)
- 2 kotak kecil santan
- 2 keping asam gelugor
- 10-15 Biji perahan limau kasturi
- Garam secukupnya
- Air untuk merebus jantung

Cara-Cara

Cara Merebus Jantung Pisang:

1. Cuci jantung pisang. Kemudian, buang lapisan yang keras/hitam pada jantung pisang sampai jumpa kulit yang berwarna putih. Seterusnya lalukan air.
2. Kemudian didihkan dalam periuk. Kemudian, rebus jantung pisang dengan garam, 1 keping asam gelugor dan sedikit minyak masak. Untuk hilangkan Getah. Rebus sehingga empuk. 10-15minit.
3. Angkat dan tuskan.
4. Sejukkan seketika. Kemudian potong jantung pisang ikut cita rasa.

Cara Masak Lauk:

1. Kisar halus semua bahan kisar.
2. Kemudian, dalam periuk masukkan semua bahan kisar.
3. Masukkan 1 kotak santan dahulu dan renahkan seketika.
4. Kemudian masukkan ikan dan jantung pisang yang telah di rebus.
5. Gaul perlahan lahan, bila nampak ikan dan jantung pisang sudah sebat, masukkan 1 kotak santan lagi. kemudian masukkan perahan limau. Perasakan dengan garam. Seterusnya rasa kuah dan renehan seketika.
6. Seterusnya, masukkan asam gelugor. Kacau sebat.
7. Didihkan kuah sedikit, kemudian boleh tutup api. Siap.

Nota:

- *hidangkan bersama sambal belacan padu.*
- *Makan bersama tauhu dan tempe goreng memang layan.*



Fried Chicken Chop

Bahan-Bahan

Bahan Perap:

- 2 ketul ayam (whole leg)
- 1 ulas bawang putih
- 2 sudu besar kicap cair/ sos Worcestershire
- 1/2 sudu kecil serbuk ladi hitam
- sedikit garam

Bahan Salutan Ayam:

- 1 cawan tepung gandum/tepung bestari
- 1 biji telur
- 2 cawan serbuk roti
- minyak untuk menggoreng

Cara-Cara

Cara Perapan:

1. Potong buangkan tulang ayam. Kalau nak mudah beli terus yang dah siap buang di Pasaraya. Kalau buat sendiri tuang ayam tu jangan di buang ya. Boleh buat stock ayam.
2. Kemudian, parutkan bawang putih.
3. Kemudian masukkan kicap cair, lada hitam dan garam.
4. Gaul rata semua bahan ke seluruh ayam.
5. Perapkan seketika sementara nak buat sos black paper. Masukkan dalam peti ais.

Cara Salutan & Goreng:

1. Sediakan tepung dan serbuk roti. Keluarkan dan letak di dalam bekas yang bersesuaian.
2. Kemudian pecahkan telur dan pukul dengan sedikit garam.
3. Mula-mula salutkan ayam dengan tepung.
4. Kemudian, celupkan dalam telur kedua-dua bahagian ayam.
5. Kemudian salutkan ayam dengan breadcrumb. Pastikan ayam telah salut sepenuhnya.
6. Kemudian panaskan minyak. Minyak dah panas boleh gorengkan ayam.
7. Gorengkan sehingga kulit ayam berwarna keemasan dan nampak garing lebih kurang 6-8minit.
8. Angkat dan tuskan.



Blackpepper Sauce & Coleslaw

Bahan-Bahan

Bahan Sos Black Pepper:

- 2 sudu besar mentega (salted)
- ¼ biji bawang holland /bawang merah/bawang besar
- 2 ulas bawang putih
- 3 sudu kecil serbuk lada hitam
- 2 sudu besar tepung gandum
- 3 cawan air
- 1 ketul kiub lembu/ayam/sayur or 2 cawan stok (cecair)
- 2-3 sudu besar kicap manis
- 1 sudu kecil gula perang
- Garam jika perlu

Bahan Coleslaw:

- 1 mangkuk besar hirisan kubis
- ½ batang lobak merah
- 3-4 sudu besar mayonis
- Perahan limau nipis ATAU lemon ATAU cuka
- secubit garam
- ¼ sudu kecil serbuk lada hitam
- 2 sudu besar susu full cream (optional)

Cara-Cara

Cara Buat Sos:

1. Cincang halus bawang holland dan Parut halus bawang putih.
2. Dalam kuali, masukkan butter. Biarkan cair seketika.
3. Kemudian tumis kan bawang holland sehingga lembut kemudian masukkan bawang putih. Tumiskan sehingga naik bau.
4. Seterusnya masukkan lada hitam dan kacau rata sehingga semua bahan sebat.
5. Masukkan tepung gandum. Kacau sehingga sebat dengan bahan bahan lain.
6. Kemudian tuangkan air. Seterusnya masukkan kiub lembu atau apa kiub pilihan anda. Kacau sehingga semua sebat
7. Masukkan kicap manis. Kacau sebat. Boleh lebihkan jika nak warna sos yang lebih gelap.
8. Kemudian masukkan gula perang. Kacau sehingga sebat.
9. Renehkan sos seketika, jika kepekatan sos dan rasa Sudah menepati selera boleh tutupkan api. Siap.

Cara Buat Coleslaw:

1. Hiris halus kobis. Ketepikan
2. Kupas kulit karot dan sagatkan. Boleh juga potong halus ikut citarasa ya.
3. Kemudian masukkan mayonise, perahan limau, garam dan serbuk lada hitam.
4. Gaul rata semua bahan.
5. Untuk rasa yang lebih creamy masukkan susu full cream. Kemudian gaul ratakan semua bahan.
6. Siap.



Meatball CWC

Bahan-Bahan

- 600g daging kisar
- 1 biji bawang holland
- 2 keping roti putih
- 5 sudu besar -75 ml susu full cream
- 1 biji telur
- ½ sudu kecil serbuk lada hitam
- ½ sudu kecil serbuk lada putih
- 1 ulas bawang putih
- ¼ sudu kecil rempah mixed spice OR
Oregano + basil + thyme + rosemary
- ¾ sudu kecil garam
- Minyak untuk menggoreng

Cara-Cara

1. Potong dan cincang halus bawang holland dan asingkan kepada 2 mangkuk.
2. Potong roti putih secara kiub, dan masukkan dalam mangkuk.
3. Kemudian rendamkan roti dengan susu full cream. Gaul rata. Kemudian ketepikan dulu.
4. Dalam kuali, panaskan minyak. Kemudian tumiskan gorengkan 1 mangkuk bawang holland sehingga keperangan. Kemudian tutup api.
5. Dalam mangkuk yang besar, masukkan daging cincang, bawang holland yang telah digoreng tadi.
6. Kemudian masukkan 1 Mangkuk bawang holland yang mentah.
7. Seterusnya masukkan roti yang telah di rendamkan tadi.
8. Kemudian masukkan telur, lada hitam, lada putih, parutkan bawang putih dan masukkan rempah mixed herb.
9. Gaul ratakan semua bahan. Ramaskan daging sehingga melekit. Lebih kurang 2minit.
10. Seterusnya boleh sukat mengikut 1 sudu besar metrik untuk mendapat saiz meatball yang sama.
11. Atas dulang atau pinggan untuk letakkan sedikit minyak. Kemudian bulat bulatkan meatball dengan cara uli daging dengan 2 telapak tangan.
12. Kemudian tekan biar padat, dan bulatkan semula sampai mendapat bulat yang sama besar.
13. Buat sehingga habis.
14. Panaskan minyak dalam kuali, kemudian gorengkan meatball.
15. Masakkan selama 8-10minit. Balikkan setiap 2-3minit agar masak sekata.
16. Bila nampak meatball sudah keperangan, boleh angkat dan tuskan. Siap.



Special Brown Sauce

Bahan-Bahan

- 40g /3 sudu besar mentega
- 3 sudu besar tepung gandum
- 1 cawan air
- 1 ketul kiub pati daging/pati ayam/vege
- 1 cawan susu full cream
- ½ cawan cooking cream
- 2 sudu kecil kicap manis
- ½ sudu kecil cuka ATAU 1 sudu kecil dijon mustard

Cara-Cara

1. Masukkan butter dalam kualiti.
2. Kemudian masukkan tepung gandum. Proses ini di panggil Roux
3. Kacau ratakan, sampai tepung larut. kemudian masukkan air.
4. Teruskan mengacau dan masak ROUX ni sampai jadi pekat.
5. Kemudian tambahkan susu full cream. Kemudian kacau ratakan semua bahan.
6. Masukkan pati lembu dan kacau sehingga larut.
7. Kemudian masukkan cooking cream. Kacau sehingga sebati.
8. Masukkan kicap manis dan cuka. Fungsi cuka untuk naikan rasa sos.
9. Kacau rata sehingga sos pekat dan mendidih.
10. Tutup api.
11. Untuk simpan sos, pastikan tutup rapat sempurna. Supaya sos tidak berketul ketul. Boleh tutup periuk guna aluminum foil.

NOTA: APA ITU ROUX?

- *Campuran tepung dan Lemak (mentega) yang dimasak bersama untuk digunakan sebagai pemekat dalam sos, sup atau stew.*



Brokoli Rebus Segar

Bahan-Bahan

- Sayur brokoli secukupnya
- Garam
- Air untuk merebus

Cara-Cara

1. Basuh dan potong brokoli.
2. Kemudian didihkan air.
3. Kemudian masukkan sedikit garam.
4. Rebus semua brokoli selama 2 minit.
5. Angkat dan masukkan ke dalam air sejuk, untuk hentikan proses memasak, dan warna brokoli akan kekal hijau dan nampak fresh.

Alhamdulillah, dengan izin-Nya, Ebook 3 ini berjaya disiapkan dan dikongsikan dengan anda semua. Setiap resipi yang dimuatkan dalam buku ini bukan sekadar panduan memasak, tetapi juga satu bentuk kasih sayang yang Abid ingin sampaikan kepada semua.

Setiap resipi di dalam ini lahir dari hati, dengan harapan dapat membawa kegembiraan dan kehangatan ke dalam dapur anda.

Terima kasih kerana menjadi sebahagian daripada perjalanan ini. Sokongan anda amat bermakna bagi Abid, dan Doakan Abid supaya dapat terus berkongsi lebih banyak resepi lagi di masa hadapan.

Selamat memasak, selamat mencipta kenangan, dan semoga setiap hidangan anda penuh keberkatan.

Perjalanan ini belum berakhir—nantikan Ebook 4, di mana Abid akan kongsi lebih banyak lagi resipi istimewa untuk semua. Sampai jumpa lagi!

Dengan penuh penghargaan,
AbidNasa
[Penulis/Pengasas CWC]

