



30+ RESIPI ISTIMEWA

COOKING WITH CATTITUDE

— *Volume 4* —

BY ABID NASA

ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude exclusive E-Book



Hai CWCTeam,

Selamat datang ke “Cooking With Cattitude”.

Abid sangat teruja untuk berkongsi dunia memasak yang penuh dengan kreativiti, keberanian, dan keunikan—atau yang abid suka panggil “cattitude”. Di dalam eBook ini, setiap resipi adalah peluang untuk menyuntik semangat dan keperibadian ke dalam setiap hidangan, menjadikan pengalaman memasak lebih menyeronokkan.

Di sini, Abid akan berkongsi gabungan cita rasa tradisional dan inovasi moden yang pelajari sepanjang perjalanan Abid dalam dunia masakan. Sama ada anda baru sahaja bermula atau sudah lama mencuba pelbagai resipi, Abid yakin anda akan menemui inspirasi untuk mencipta hidangan yang bukan sahaja lazat, malah mencerminkan keunikan diri anda.

Terima kasih kerana memilih untuk menyertai Abid dalam pengembaraan gastronomi yang penuh warna ini.

Semoga setiap halaman membawa anda lebih dekat kepada keasyikan dan kreativiti dalam memasak. Salam sayang buat semua.

Selamat membaca dan selamat mencuba!

Bil.	Tajuk	M/S
1.	Kata Aluan	2
2.	Isi Kandungan	3-4
3.	Daging Hitam Special Kenduri Kawin	5
4.	Nasi Minyak	6
5.	Acar Rampai CWC	7
6.	Apam Kampung Gojes	8
7.	Popia Sira Pedas Manis	9
8.	Tuna Pita Sandwich	10
9.	Sandwich Telur Mudah	11
10.	Semperit Nostalgia	12
11.	Biskut Cornflakes Rangup	13
12.	Doh Pizza Mudah	14
13.	Hawaiian Pizza (Topping)	15
14.	Bubur Lambuk Istimewa	16
15.	Kuih Lompang Berlesung Pipit	17
16.	Lamb Chop Purrrr-fect	18
17.	Black Pepper Mushroom Sauce	19
18.	Kentang Putar (Mashed Potatoes)	20
19.	Nasi goreng kampung	21

Bil.	Tajuk	M/S
21.	Teh Tarik CWC	22
22.	Snek Popia Sira Pedas Manis	23
23.	Biskut sarang semut	24
24.	Laksam Cara CWC	25
25.	Sambal Ayam Maharaja	26
26.	Buah Melaka (Klepon)	27
27.	Kek Tapak Kuda	28
28.	Biskut Mazola Legend	29
29.	Bihun Goreng Singapore	30
30.	Nasi Ayam Hainan Style CWC	31
31.	Amber Fruit Delight (Kek Buah)	32
32.	Rendang Ayam Istimewa CWC	33
33.	Nasi Impit Mudah	34
34.	Nasi Lemak CWC	35
35.	Kuah Kacang Padu	36
36.	Sambal Tumis Ikan Bils Padu	37
37.	Ayam Goreng Berempah	38
38.	Penutup	39

DAGING HITAM SPECIAL KENDURI KAHWIN

BAHAN-BAHAN

Bahan Pes (Dikisar dengan sedikit air):

- 1 ketul halia (yang besar)
- 1 Labu bawang putih

Bahan daging hitam

- 1 kg daging
- 15 tangkai cili kering
- 1/2 sb serbuk jintan manis
- 1/2 sb serbuk jintan putih
- 1 sb serbuk ketumbar
- 1/2 cawan kicap pekat manis
- 1/4 cawan kicap pekat karamel
- 1 cawan minyak masak
- Rempah 4 sekawan (1 batang kayu manis, 2 kuntum bunga lawang, 4 biji buah pelaga, 2 tangkai cengkih)
- 2 helai daun pandan (simpul)
- 1-2 batang serai (di titik)
- 2 biji bawang besar
- 3 sk pes bawang putih
- 2 sk pes halia
- 1 biji tomato (hiris)
- 1/2 Cawan kismis (kisarkan) - boleh ganti dengan gula melaka secukup rasa.
- 1/2 cawan Krimer Sejat
- Garam secukup rasa

NOTA



CARA-CARA

1. Hiriskan 1 bawang besar. Kemudian hiris kasar tomato.
2. Kisarkan 1 biji bawang besar bersama cili kering. Ketepikan.
3. Potong daging tidak terlalu nipis dan tidak terlalu tebal. Daging akan kecut sepanjang proses slow cook. Ikut citarasa.
4. Kemudian gaulkan daging dengan serbuk ketumbar, serbuk jintan manis dan jintan putih.
5. Seterusnya masukkan kicap manis dan kicap karamel. Gaul sehati dan perapkan sekurang-kurangnya 30minit. Sambil tunggu boleh masak nasi.
6. Panaskan minyak, kemudian masukkan daun pandan dan serai. Kacaukan.
7. Masukkan 4 sekawan. Tumiskan seketika. Kemudian masukkan bawang besar yang telah dihiris. Tumiskan sehingga bawang nampak lembut dan kekuningan.
8. Seterusnya, masukkan pes bawang putih dan pes halia. Kacau seketika.
9. Kemudian, masukkan bawang besar dan cili kering yang di kisar bersama. Gaul rata dan tumiskan semua bahan sehingga pecah minyak.
10. Bila cili dah pecah minyak, masukkan hirisan tomato tadi. Gaul rata sehingga tomato lembut dan sehati dengan semua bahan.
11. Kemudian masukkan daging yang telah di perap. Gaul sehati.
12. Masukkan air sehingga daging agak tenggelam. Tutup periuk/kuali dan masak pada api sederhana selama 45minit -1jam atau sehingga daging empuk dan lembut.
13. Bila daging dah lembut, masukkan kismis atau gula melaka. Gaul rata.
14. Kemudian, masukkan susu sejat untuk rasa yang lebih berlemak. Jika tiada boleh gantikan dengan buah keras.
15. Akhir sekali, perasakan dengan garam dan kacau sehingga sehati.
16. Dididihkan kuah seketika. Siap.

NASI MINYAK

BAHAN-BAHAN

- 4 cawan beras basmathi (untuk 7pax)
- 4 1/2 cawan air
- 1 1/2 cawan Krimer Sejat (1 tin)
- 4 sb minyak sapi
- 1/4 cawan minyak masak
- 1/2 biji bawang besar
- 2 sk pes bawang putih
- 2 sk pes halia
- 2 helai daun pandan
- Rempah 4 sekawan (1 batang kayu manis, 2 kuntum bunga lawang, 4 biji buah pelaga, 2 tangkai cengkih)
- 1/2 cwn kismis
- 1/2 sk pewarna kuning (jika suka)
- Garam secukup rasa
- 1/2 sb gula (jika suka)

NOTA



CARA-CARA

1. Rendamkan beras sekurang-kurangnya 15minit-30minit. Kemudian tuskan.
2. Hiriskan bawang besar.
3. Dalam kuali panaskan minyak masak dan minyak sapi.
4. Kemudian masukkan daun pandan, 4 sekawan dan hirisan bawang besar. Kacau dan tumiskan semua bahan sehingga naik bau.
5. Kemudian masukkan pes halia dan bawang putih. Kacau sehingga sebat.
6. Dah naik bau, masukkan kismis. Kemudian kacau rata. Gorengkan seketika.
7. Seterusnya masukkan beras basmathi yang telah di tuskan. Kacau gorengkan beras seketika. 3-4minit. Step ini membantu menghasilkan nasi yang berderai cantik.
8. Kemudian masukkan air dan susu cair.
9. Masukkan garam dan pewarna kuning. Gaul rata.
10. Kemudian masukkan ke dalam periuk nasi dan masak seperti biasa.
11. Bila nasi dah masak, JANGAN TERUS BUKA PENUTUP PERIUK. Biarkan nasi kering seketika di dalam periuk. Biarkan dalam mode KEEP WARM selama 10min.
12. Kemudian gaul nasi dari bawah periuk supaya nasi tidak patah.
13. Sedia untuk di hidang.

ACAR RAMPAI CWC

BAHAN-BAHAN

- 1 batang timun
- 1 batang lobak merah
- 1/2 sk pes kapur makan
- 2 tangkai cili merah
- 8 ulas bawang putih
- 5 biji bawang merah kecil
- 8 tangkai cili kering
- 1 biji bawang besar
- 1 inci halia
- 1 sb udang kering (rendam seketika)
- 1/2 sb biji sawi
- 1 sb rempah kari (ayam/ikan/daging)
- 2 sb gula
- 1 sk serbuk kunyit
- 1/3 cawan cuka makanan / perahan lemon
- 2 sk garam
- Bijan secukupnya (disangai sehingga naik bau)
- Air secukupnya

NOTA



CARA-CARA

1. Mula-mula potong sayur.
2. Untuk timun tak perlu buang kulit. Belahkan timun 2 inch panjang. Ambil bahagian tepi sahaja. Kemudian potong panjang tidak terlalu nipis dan tidak terlalu tebal.
3. Untuk lobak merah buang kulit. Potong ikut saiz yang sama dengan timun.
4. Kemudian rendamkan timun dan lobak merah dengan air kapur makan seketika untuk kekalkan ranggup. Sekurangnya 30minit. Sebelum nak masukkan ke dalam acar nanti pastikan basuh bersih dan tuskan.
5. Cili merah, belah dan buang biji. Kemudian hiris menyerong.
6. Bawang putih, buang kulit dan belah 2 atau boleh sahaja tak nak potong.
7. Bawang merah pun sama.
8. Bawang besar dan halia di potong kasar untuk di kisar.
9. Dalam pengisar, masukkan cili kering, udang kering, bawang besar dan halia. Kisar halus semua bahan.
10. Dalam kualiti, sangaikan bijan tanpa minyak seketika sehingga naik bau. Ketepikan dahulu.
11. Panaskan minyak, tumiskan biji sawi. Masukkan bahan kisar halus. Kacau seketika.
12. Kemudian masukkan serbuk kari dan sedikit air. Kacau rata. Tumis sehingga kering dan pecah minyak.
13. Dah betul-betul garing, masukkan gula Kacau sehati.
14. Kemudian masukkan cuka makanan. Gaul sehati.
15. Masak sehingga kering sedikit. Masukkan garam dan gula. Gaul sehati. RASA dan suaikan dengan citarasa. Boleh tambah apa yang kurang.
16. Seterusnya masukkan bawang putih dan bawang merah yang di potong kasar tadi. Masukkan bijan. Masakkan seketika sehingga nampak layu sahaja. Kemudian masukkan serbuk kunyit. Kacau sehingga sehati.
17. Tutup api. Tunggu kuah acar suam suam. Barulah masukkan timun, karot dan cili merah tadi.
18. Kacau rata sehati semua, kemudian taburkan bijan.
19. Sedia untuk di hidangkan.

APAM KAMPUNG GOJES

BAHAN-BAHAN

Bahan A:

- 1 Cawan - 250gm air
- 1/2 Cawan - 100gm nasi Sejuk
- 1/2 Cawan - 100gm gula

Bahan B:

- 2/3 Cawan - 100gm tepung beras
- 2/3 Cawan - 100gm tepung gandum
- 1 tsp yis

Bahan C:

- 1 Cawan- 200gm kelapa parut
- 1/4 tsp garam
- 1 liter air untuk mengukus

NOTA



CARA-CARA

1. Masukkan bahan A Dalam pengisar. Kisar sehingga sebati dah halus. Lebih kurang 1minit.
2. Tambahkan bahan B dalam pengisar. Kisarkan sehingga sebati atau boleh gaul secara manual juga dalam bowl yang bersesuaian. Gaul sehingga sebati.
3. Perapkan sekurang -kurang 30minit.
4. Kemudian didihkan air, dah Kukus kelapa muda dengan sedikit garam. Selama 10minit. Dah siap ketepikan.
5. Seterusnya oleskan acuan dengan sedikit minyak.
6. Kemudian, boleh bahagikan banchuan apam kepada beberapa mangkuk mengikut warna yang di sukai. Gaul rata supaya warna sebati dengan banchuan.
7. Paipkan banchuan apam ke dalam bekas acuan pada aras 3/4 acuan.
8. JIKA TIADA PEWARNA BOLEH TERUS paipkan banchuan apam tadi ke dalam acuan.
9. Kukus selama 10-15minit.
10. Kemudian sejukkan seketika.
11. Hidangkan bersama kelapa parut yang telah di kukus tadi.
12. Siap

POPIA SIRA PEDAS MANIS

BAHAN-BAHAN

Bahan Inti:

- 1 biji sengkung size sederhana (600gm-700gm)
- 1 batang karot yang besar
- 3 ulas bawang putih (cincang halus)
- 1/2 cawan isi udang atau 2sb udang kering/geragau (jika ada)
- Minyak masak
- 1/2 sk gula
- Garam secukup rasa
- 1 pek kulit popia

Bahan Lain:

- 1 sb tepung gandum + Sedikit air (Bancuh tepung dengan sedikit air. Gaul sehingga dapat pes tepung untuk gam.)

Bahan sambal sira manis:

- 1/4 cwn minyak masak
- 5 ulas bawang putih
- 1/2 biji bawang besar
- 7 tangkai cili kering
- 3-5 sb sos cili
- 3 sb gula putih
- 1-2sk garam
- Bijan yang telah di sanggai kering.
- Air secukupnya

NOTA



CARA-CARA

Cara Inti:

1. Mula-mula buang kulit sengkung. Kemudian cuci bersih dan keringkan.
2. Kemudian potong ikut citarasa. Boleh potong besar/tebal untuk hasil yang lebih rangup. Kurang berair juga.
3. Seterusnya, buang kulit karot. Potong halus sedikit dari saiz sengkung.
4. Cincang haluskan bawang putih untuk menumis nanti.
5. Jika ada udang boleh potong cincangkan juga. Jika guna udang kering atau geragau boleh rendamkan seketika. Kemudian tumbuk sampai lumat.
6. Dalam kuali, masukkan minyak masak. Bila minyak dah panas, boleh tumiskan bawang putih. Kacau selalu sehingga kekuningan.
7. Tumis sehingga naik bau. Kemudian masukkan isi udang/rencang pilihan anda.
8. Kacau sehingga semua bahan sebat. Kemudian masuk karot gaul sebat.
9. Perasakan dengan garam.
10. Kemudian masukkan sengkung. Gaul sampai sebat dan layu.
11. Masukkan sedikit gula. Gaul rata.
12. Bila sayur dah nampak layu. TUTUP API.
13. Kemudian tapisan inti tadi.
14. Sejukkan sepenuhnya sebelum balut dalam popia.
15. Kemudian, boleh gulungkan sayur ke dalam popia. Lipat sekemas yang boleh. TIDAK TERLALU PADAT TIDAK TERLALU LONGGAR.
16. Boleh FROZEN kan sebelum goreng.
17. Panaskan minyak untuk menggoreng. Goreng dengan teknik deep frying. Goreng lama sedikit sehingga masak sekata. Kena kacau selalu. API SETKAN SEDERHANA.
18. Kemudian angkat dan tuskan minyak.

Cara Sambal Sira Manis:

1. Kisar halus cili kering, bawang putih dan bawang besar bersama air.
2. Panaskan minyak, kemudian masukkan bahan kisar halus tadi sampai pecah minyak. API SEDERHANA.
3. Nampak dah kering, masukkan air sedikit. Gaul rata.
4. Kemudian masukkan sos cili. Kacau sebat.
5. Seterusnya, masukkan gula. Ini bahan Penting untuk popia tahan ranggup lebih lama. Warna sira akan bertukar lebih gelap. Api sederhana.
6. Masukkan garam. RASA dan tambah gula garam jika perlu. Kacau sampai pekat dan nampak berbuih. TUTUP API. Boleh tunggu bahan sira sejuk seketika (suam-suam)
7. Kemudian terus masukkan popia yang dah di gorengkan. Gaul rata.
8. Taburkan bijan ikut citarasa. Siap.

TUNA PITA SANDWICH

BAHAN-BAHAN

- 3 roti pita
- 2 tin tuna putih
- 1-2 biji tomato atau 6 biji tomato cherry
- ½ batang timun
- 2 cawan lettuce ATAU daun salad
- ½ biji bawang holland
- ½ cawan Mayonnaise
- ¼ sk black pepper
- 1 sb perahan jus limau atau lemon
- Secubit garam

NOTA



CARA-CARA

1. Potong dadu bawang holland.
2. Kemudian potong semua sayur sayuran. Ikut citarasa. Jangan potong terlalu tebal.
3. Seterusnya, Panaskan roti pita selama 40s dalam microwave. Atau boleh bakar dengan toaster seketika. Potong 2 roti pita. Ketepikan seketika.
4. Keluarkan tuna dari tin, kemudian tapiskan. **AIR DARI TIN TUNA TIDAK AKAN DIGUNAKAN.** Dah kering masukkan dalam mangkuk yang sederhana besar.
5. Kemudian masukkan bawang holland, garam, black paper dan Mayonnaise. Masukkan perahan lemon atau limau. Gaul sehingga sebati.
6. Ambil 1 roti pita, kemudian masukkan 1sb tuna ke dalam pita. Ratakan dengan sudu. Nak letak tuna lebih pun boleh ikut citarasa.
7. Seterusnya, masukkan lettuce, tomato dan timun.
8. Boleh di makan begitu sahaja, atau boleh makan bersama sos pilihan anda. Siap

SANDWICH TELUR MUDAH

BAHAN-BAHAN

- 6 keping roti
- 3 biji telur (size A atau B)
- 2 sb susu full cream
- 1 sb mentega
- 3 sb Mayonnaise
- 1/4 sk serbuk lada hitam
- 1/4 sk serbuk lada putih
- Garam secukup rasa
- 1 sb perahan jus limau atau lemon
- Daun salad
- Tomato
- Majerin/mentega (untuk sapuan roti)

NOTA



CARA-CARA

1. Cuci bersih daun salad, Kemudian rendam dengan air sejuk seketika.
2. Boleh buang tepi roti kalau suka. Simpan dalam bekas yang bertutup untuk elakkan roti kering.
3. Pecahkan telur dalam mangkuk.
4. Kemudian masukkan susu full cream. Untuk hasil yang lembut dan creamy. Pukul dan kacau sebati.
5. Dalam kualiti, masukkan butter. Kemudian tuang semua bancuhan telur tadi. API PERLAHAN. Masak scrambled egg ni perlu masak dengan gentle heat.
6. Tolak telur dari tepi kualiti ke tengah. PERLAHAN-LAHAN.
7. Bila nampak telur mula keras, boleh kerap kacau sambil tu hancur hancur kan telur.
8. Nampak telur dah masak TAPI masih creamy, terus tutup api. Kita tak nak telur jadi garing.
9. Pindahkan scrambled egg ke dalam mangkuk. Hancurkan telur dengan garfu.
10. Seterusnya, masukkan Mayonnaise, black pepper, lada putih dan garam. Gaul rata semua bahan. Rasa dan adjust ikut citarasa.
11. Untuk menaikkan rasa yang sedap, perahkan lemon atau limau. Gaul sebati. Ketepikan seketika.
12. Kemudian hiris nipis tomato.
13. Tus dan keringkan daun salad.
14. Ambil roti dan sapukan butter atau Majerin.
15. Ambil 1 sudu besar inti telur atau lebih. Ratakan seluruh roti.
16. Kemudian letakkan 2 potong tomato dan daun salad.
17. Kemudian potong roti. Belah 4.
18. Sedia untuk di hidangkan.

SEMPERIT NOSTALGIA

BAHAN-BAHAN

- 250 g marjerin (1 cawan)
- 125 g gula aising (1 cawan)
- 1 sudu kecil esen vanilla
- 1 biji kuning telur saiz besar (A atau B)
- 65 g tepung jagung (½ cawan)
- 100 g tepung kastad (1 cawan)
- 250 g tepung gandum (2 cawan)



CARA-CARA

1. Ayakkan tepung gandum dan ketepikan.
2. Dalam bowl adunan, masukkan marjerin. Kemudian ayakkan gula aising ke dalam bowl.
3. Kemudian, kacau sehingga sebati. TAK PERLU KACAU SAMPAI KEMBANG. Cukup sekadar sebati sahaja. Jangan terlebih kacau.
4. Seterusnya, masukkan esen Vanilla dan telur kuning. Kacau sehingga sebati.
5. Kemudian ayak dan masukkan tepung jagung dan tepung kastard.
6. Kemudian masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit. Gaul dengan senduk kayu/spatula tepung gandum bersama bahan lain sehingga mendapat doh yang kasar. Kemudian boleh uli doh dengan tangan.
7. Uli perlahan, keadaan doh masih melekat di tangan, masukkan sedikit lagi tepung gandum sambil uli perlahan.
8. Boleh ulang step 7 sehingga doh tidak lagi melekat di tangan, maksudnya doh telah cantik tak perlu lagi tambah lagi tepung gandum.
9. Kemudian, tutup doh untuk elakkan doh menjadi keras.
10. Rehatkan adunan seketika. 10-15minit pada suhu bilik sahaja.
11. Bila nak mula menekan semperit, pastikan anda keluarkan doh sedikit demi sedikit ya dan pastikan doh sentiasa tertutup, untuk pastikan doh tidak kering dan menjadi keras.
12. Masukkan adunan semperit ke dalam acuan, kemudian tekan ke atas tray. Buat sehingga habis.
13. Kemudian boleh potong dan seragamkan biskut semperit anggaran 2inch.
14. Seterusnya boleh taburkan coklat rice warna warni di atas biskut jika suka.
15. Panaskan oven 10minit pada suhu 150c. API ATAS BAWAH. OFF KIPAS.
16. Bakar biskut selama 10-15minit atau sehingga masak. Ikut capacity oven masing masing.
17. Dah masak biarkan biskut sejuk sepenuhnya sebelum simpan dalam bekas kedap udara. Siap

NOTA

- **JIKA BANCUIHAN TERLALU KERAS, MASUKKAN 1 SUDU BESAR MAGERIN/BUTTER. ULI SEHINGGA SEBATI.**
- **JIKA BANCUIHAN TERLALU LEMBUT, TAMBAH 1-2 SUDU BESAR TEPUNG GANDUM. ULI SEHINGGA SEBATI.**
- **BOLEH DAPAT 120-130PCS UNTUK 1 BANCUIHAN. NAK RASA PREMIUM BOLEH GUNA BUTTER.**

BISKUT CORNFLAKES RANGUP

BAHAN-BAHAN

Bahan ayak :

- 250 g tepung gandum (2 cawan)
- ½ sudu kecil baking powder

Bahan lain :

- 250gm mentega (salted butter) 1 cawan
- 150gm gula kastor (¾ cawan)
- 1 biji kuning telur saiz besar (A ATAU B)
- 1 sudu kecil esen vanilla
- 50gm tepung jagung (1/3 cawan)
- 50gm serbuk badam ATAU susu tepung (½ cawan)
- 20gm cornflakes (½ cawan)

Bahan salutan :

- 60gm cornflakes (1 ½ cawan)



CARA-CARA

1. Ayakkan tepung gandum bersama baking powder. Ketepikan.
2. Potong kecil butter. Butter boleh di keluarkan awal dari peti ais. Lebih kurang 10minit. Jangan biarkan terlalu lama di luar. Nanti bancuhan akan menjadi sangat cair (berminyak) biskut pun akan jadi leper bila di bakar.
3. Kemudian masukkan butter dalam mangkuk bancuhan.
4. Seterusnya, masukkan gula kastor. Gaul sehati. Tak perlu sampai kembang.
5. Masukkan esen vanilla dan kuning telur. Kacau sehingga sehati. TAK PERLU KACAU LAMA.
6. Kemudian, masukkan bahan ayak tadi iaitu tepung gandum dan baking powder. Masukkan sekali tepung jagung dan serbuk badam.
7. Seterusnya, ramas dan hancurkan cornflakes, tidak perlu terlalu hancur.
8. Kemudian masukkan ke dalam bancuhan tadi.
9. Gaul sehati sehingga membentuk doh. Sebaiknya guna tangan. Uli perlahan lahan. Bila doh tidak lagi melekat di tangan, itu tandanya bancuhan sudah ok.
10. Jangan overmix. Doh mesti dalam keadaan lembut.
11. Kemudian, dalam mangkuk lain, ramas dan hancurkan cornflakes untuk salutan biskut.
12. Boleh gunakan sudu kecil (tsp) untuk mendapat saiz yang sama.
13. Ulang sampai adunan habis. Kemudian salutkan dengan cornflakes.
14. Susun di atas tray dengan sedikit jarak. Biskut akan mengembang.
15. Panaskan oven pada suhu 150c-160c selama 10minit. TUTUP kipas. Api atas bawah.
16. Kemudian bakar selama 15-20minit, atau sehingga masak. Ikut capacity oven masing masing.
17. Dah siap sejukkan sepenuhnya. Boleh simpan dalam bekas kedap udara untuk tahan lebih lama.

NOTA

- SET OVEN API ATAS DAN BAWAH. OFF KIPAS.
- SUHU 150C-160C BAKAR SELAMA 15-20 MINIT (IKUT CAPACITY OVEN)
- BOLEH DAPAT 70-80PCS.

DOH PIZZA MUDAH

BAHAN-BAHAN

- 2 1/2 cawan Tepung gandum (312gm)
- 1 tsp instant yis
- 2 tsp gula
- 1/2 tsp garam
- 2 tbsp minyak masak/olive oil
- 1 Cawan air suam (250ml)



CARA-CARA

1. Dalam bowl yang besar, masukkan tepung, instant Yis, gula dan garam. Kacau sebatikan semua bahan.
2. Kemudian masukkan minyak dan masukkan air suam separuh sahaja dulu. Gaul sehingga semua bahan sebatikan. Kemudian tambahkan air sehingga habis.
3. Gaul sehingga doh mula membentuk.
4. Keluarkan doh dari bowl, dan uli di atas silikon mat atau kitchen top selama 5minit. Untuk active kan gluten dan menghasilkan doh pizza yang gebu dan sedap.
5. Bulatkan doh. Kemudian Dalam bowl yang bersih sapukan minyak.
6. Kemudian masukkan doh. Tutup doh dengan kain yang kering dan bersih.
7. Rehatkan doh selama 1jam atau sehingga doh naik kembang double in size. **BOLEH GUNA TEKNIK OVEN STEAMING** untuk short cut. Rujuk nota kaki.
8. Dah kembang, tumbuk doh untuk mengeluarkan lebihan udara.
9. Boleh bahagikan doh mengikut saiz yang anda inginkan. Timbang dan potong.
10. Bulatkan setiap doh. Kemudian proofing kali ke-2. Selama 10-15min.
11. Seterusnya, canaikan doh di atas permukaan yang ditaburkan tepung hingga mendapat ketebalan yang diingini.
12. Letakkan doh di atas dulang pembakar.
13. Ambil garfu dan cucuk cucukkan di atas permukaan pizza untuk elakkan pizza megelembung semasa proses pembakaran.
14. Sapukan sos dan topping pilihan anda.
15. Panaskan oven pada suhu 220c selama 10minit. Api atas bawah.
16. Bakar dalam oven selama 10-15minit atau sehingga keju cair dan tepi pizza keperangan. Siap.

NOTA

- Air suam bukan air panas ya. Jika guna air water filter coway, ambil air suhu baby milk.
- Tips nak cepatkan proses proofing ialah

TEKNIK OVEN STEAMING:

1. Panaskan oven pada suhu 70c selama 2-3minit kemudian matikan suis oven.
2. Letakkan semangkuk air panas dalam oven. Sebelah bekas doh.
3. Masukkan doh dan tutup pintu oven.
4. Doh akan naik dalam 15-30min sahaja.

HAWAIIAN PIZZA (TOPPING)

BAHAN-BAHAN

Bahan Sos:

- 1 Cawan sos tomato (tomato pure/tomato kisar)
- 1 sb minyak Zaitun
- 1 sk serbuk bawang putih
- 1 sk serbuk oregano
- 1/2 sk garam
- 1/2 sk gula

Bahan topping daging/ayam:

- 1 1/2 Cawan keju mozzarella (parut)
- 1/2 Cawan daging atau ayam
- 1/2 Cawan potongan nenas
- 1/2 sk serbuk cili (jika suka)
- 1 sb daun basil (jika suka)

Bahan topping tuna:

- 1 1/2 Cawan keju mozzarella (parut)
- 1/2 Cawan tuna (tuskan)
- 1/2 Cawan potongan nenas
- 1/2 biji bawang holland (cincang)
- 2 sb mayonis
- 1/2 sk serbuk cili (jika suka)
- 1 sb daun basil (jika suka)

NOTA

• Guna Air frayer:

Cara: Canai pizza ikut saiz air frayer. Bakar di dalam air frayer pada suhu 180c selama 8-10minut.

• Guna kualiti:

Cara: Panaskan kualiti dengan api yang kecil. Letakkan doh pizza dan tutup kualiti selama 5minut. Kemudian, tambah topping dan tutup semula kualiti. Masak 10minut hingga keju cair.



CARA-CARA

Cara Sos:

1. Dalam kualiti, panaskan minyak zaitun.
2. Masukkan sos tomato, serbuk bawang putih, oregano, garam dan gula.
3. Gaul sehingga semua bahan sebat, Rasa sos.
4. Rengeh selama 5-10minut. Seseekali kacaukan sos. Ketepikan.

Cara Topping Daging/Ayam:

1. Sapukan sos pizza yang telah di buat awal tadi. Pastikan sekata.
2. Taburkan keju
3. Susun daging atau ayam dan potongan nenas.
4. Panaskan oven pada suhu 220c selama 10minut. Api atas bawah.
5. Bakar dalam oven selama 10-15minut atau sehingga keju cair dan tepi pizza keperangan. Siap.

Cara Topping Tuna:

1. Dalam satu mangkuk, masukkan tuna yang telah di tuskan. Masukkan bawang holland dan mayonis. Gaul sebat. Ketepikan bancuhan tuna seketika.
2. Sapukan sos pizza yang telah di buat awal tadi. Pastikan sekata.
3. Taburkan keju.
4. Taburkan bancuhan tuna dan potongan nenas.
5. Panaskan oven pada suhu 220c selama 10minut. Api atas bawah.
6. Bakar dalam oven selama 10-15minut atau sehingga keju cair dan tepi pizza keperangan. Siap.

BUBUR LAMBUK ISTIMEWA

BAHAN-BAHAN

- 500gm (1/2kg) beras
- 1/4 cwn minyak masak
- 2 sb minyak sapi
- 1 biji bawang besar
- 10 biji bawang merah
- 7 ulas bawang putih
- 2 sk biji halba
- 2 helai daun pandan
- Rempah 4 sekawan (2 batang kayu manis, 4 kuntum bunga lawang, 5 kuntum cengkkih, 5 biji buah pelaga)
- 1/2 sb serbuk jintan manis
- 200g daging
- 2 sb pes halia muda
- 40gm udang kering
- 5 liter air
- Garam secukup rasa
- 1/2 sb serbuk lada hitam
- Sedikit serbuk perasa (jika suka)
- 200gm santan pekat ATAU 1 kotak kecil santan
- 1 ikat daun sup
- 1 ikat daun bawang
- 1 cwn bawang goreng

NOTA

- Boleh dapat 15-20 bekas code RC 16 (470ML)
- Nak buat banyak gandakan sahaja banchuan.



CARA-CARA

1. Mulakan dengan cuci bersih beras. Kemudian tapis.
2. Seterusnya hiris halus bawang besar, bawang merah dan bawang putih untuk menumis. Ketepikan seketika.
3. Ambil halia muda. Kemudian basuh dan buang kulitnya. Kisar dengan air sedikit sahaja untuk mendapatkan pes halia yang penuh rasa.
4. Kemudian, potong kasar daun bawang dan daun sup. Ketepikan.
5. Rendam sekejap udang kering. Sekurang-kurangnya 5minut. Kemudian kisar kering sedikit kasar. Nak tumbuk pun boleh.
6. Untuk daging boleh guna daging cincang atau daging pejal. Cincang haluskan daging supaya cepat proses memasak nanti.
7. Sediakan 4 sekawan, jintan manis, lada hitam dan halba. Ketepikan.
8. Dalam periuk masukkan minyak masak dan minyak sapi.
9. Panaskan minyak betul betul. Dah panas, masukkan semua bawang bawang. yang telah di hiris awal pagi tadi.
10. Tumis sehingga naik bau, seterusnya masukkan 4 sekawan, halba, daun pandan yang telah di simpul rapi. Nak carik-carik pun boleh. Kacau rata.
11. Kemudian masukkan serbuk jintan manis kacau sebat.
12. Masukkan daging cincang. Kacau dan tumis daging sehingga kering airnya.
13. Bila dah kering, tambahkan pes halia kisar dan udang kering. Kacau sekata.
14. Masukkan 1 jug air dahulu. Teruskan mengacau.
15. Dah mendidih sedikit masukkan beras yang telah di tuskan.
16. Kemudian, set kan kepada api perlahan.
17. Sese kali, kacau dasar periuk/kuali untuk elakkan dari berkerak hangit.
18. Kacau sebat, perhatikan bila beras dah mula kembang. Boleh masukkan air lagi. Kacau sebat.
19. Kemudian bila beras semakin memekat masukkan lagi air. Kacau sebat sehingga nasi kelihatan lebih kembang. Seterusnya perasakan dengan garam dan serbuk lada Hitam. Kacau sebat dan rasa, jika kurang garam dan rasa boleh tambah ikut citarasa.
20. Seterusnya, Sambung masak lagi selama 15min.
21. Kemudian, masukkan santan. Kacau lagi 20minut pada api sederhana sehingga santan pecah minyak dan sebat sepenuhnya.
22. Kacau dan masak bubur lambuk sehingga betul betul pecah minyak.
23. Bila bubur dah pekat dan berkilat, Tabur masukkan daun bawang, daun sup dan bawang goreng. Siap

KUIH LOMPANG BERLESUNG PIPIT

BAHAN-BAHAN

Bahan air gula:

- 1/4 cawan gula putih (50gm)
- 1/2 cawan gula merah (100gm)
- 1/2 keping gula nise ATAU lebihkan gula putih menjadi 1/2 cawan (100gm)
- 2 1/2 cawan air
- 1 helai daun pandan

Bahan bancuhan lompong:

- 1 1/2 cawan tepung beras (165gm)
- 1 sudu besar membukit tepung ubi kayu (12gm)
- 1/2 sudu kecil air kapur

Bahan kelapa parut:

- 1/2 biji kelapa parut
- 1/2 - 1 sudu kecil garam
- 1 helai daun pandan



CARA-CARA

Cara Air Gula:

1. Masukkan gula putih, gula merah dan gula nise ke dalam periuk.
2. Kemudian masukkan air dan daun pandan.
3. Didihkan sehingga gula larut sepenuhnya. Tapiskan air gula.
4. Sejukkan air gula. Pastikan air gula sejuk sepenuhnya.

Cara Bancuhan Lompong:

1. Dalam mangkuk, masukkan tepung beras dan tepung ubi.
2. Kemudian masukkan air gula sedikit demi sedikit. Gaul sebati bahan.
3. Masukkan air gula sedikit kemudian gaul lagi. Buat step ini beberapa kali sehingga air gula habis. Untuk adunan lebih mudah sebati.
4. Kemudian masukkan air kapur, untuk lompong lebih kenyal dan tak mudah hancur. Gaul sehingga semua bahan sebati.
5. Seterusnya, tapiskan bancuhan lompong supaya tiada ketulan tepung yang tertinggal.

Cara Kukus Kelapa Parut:

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk yang bersesuaian.
2. Kukus selama 5 minit.
3. Sejukkan seketika.

Cara Kukus Lompong:

1. Oleskan acuan lompong dengan sedikit minyak.
2. Kemudian panaskan pengukus terlebih dahulu. Seterusnya kukus acuan lompong yang kosong selama 5-7minit. Untuk menghasilkan lesung pipit yang cantik.
3. Kemudian, kacau bancuhan tepung terlebih dahulu, kemudian tuangkan bancuhan ke dalam acuan. Tuang hampir penuh acuan sahaja. Jangan penuh-penuh.
4. Kukus sehingga 15-20minit.
5. Bila dah siap Kukus, buka penutup perlahan lahan dan setgetkan. Seterusnya sejukkan sebentar. JANGAN KELUARKAN KUIH LOMPANG PANAS-PANAS.
6. Dah sejuk boleh keluarkan kuih lompong. Sisip di keliling kuih dengan belakang sudu yang nipis untuk keluarkan dengan mudah.
7. Kemudian boleh hidangkan bersama kelapa parut yang telah di Kukus letakkan di bahagian atas kuih lompong. Siap.

NOTA

LAMB CHOP PURRR-FECT

BAHAN-BAHAN

Bahan Perapan :

- 1-1.5kg daging kambing (lamb shoulder)
- 3 sudu besar sos tiram
- 2 sudu besar kicap pekat manis
- 2 sudu besar sos tomato
- 2 sudu kecil herbs pilihan : rosemary /thyme/Italian herbs (fresh atau dried)
- 1 ½ sudu besar serbuk lada hitam
- ½ sudu kecil garam
- 3 ulas bawang putih
- 3-4 sudu besar yoghurt
- 2-3 sudu besar minyak zaitun
- Sedikit gula
- 1/2 biji perahan jus lemon

NOTA



CARA-CARA

Cara Perap:

1. Dalam mangkuk besar. Masukkan sos tiram, kicap pekat manis, sos tomato, herbs pilihan, garam dan lada hitam.
2. Kemudian parut halus bawang putih untuk aroma dan rasa mudah meresap ke dalam kambing.
3. Seterusnya, masukkan yoghurt. Berfungsi untuk melembutkan daging. Daging juga akan lebih moist dan rasa lebih sedap.
4. Kemudian masukkan minyak zaitun. Berfungsi untuk elakkan daging menjadi kering semasa di bakar.
5. Masukkan gula sedikit. Seterusnya perahkan jus lemon.
6. Gaul ratakan semua bahan tadi.
7. Ambil daging kambing dan lumurkan seluruh bahagian dengan bahan perapan tadi.
8. Tutupkan kambing dengan plastik dan padatkan semua bahan supaya lebih sebat. Supaya bahan perapan menyerap masuk sepenuhnya.
9. Seeloknya, masukkan dalam ziplock. Kemudian boleh vacuum sealkan. Boleh buat secara manual menggunakan straw.
10. Perap sekurang-kurangnya 2 jam. Semalaman lagi bagus untuk hasil yang lebih sedap.
11. Sebelum nak grill atau masak, keluarkan awal dari peti ais dan biarkan dalam suhu bilik sekitar 15minit-30minit.

Cara Grill/Bakar Lamb Chop

1. Ambil grill pans atau kualiti untuk membakar.
2. Tuangkan minyak zaitun. Panaskan betul betul kualiti/grill pans.
3. Dah panas, masukkan daging kambing yang telah di perap tadi.
4. Pastikan ada bunyi dersiran yang kuat. Itu tanda kualiti betul betul panas.
5. Grill/bakar 3-5minit setiap bahagian. Ini untuk hasil medium rare. **Set api perlahan ya.**
6. Boleh tambah 1-2minit untuk hasil yang medium.
7. Setelah siap bakar/grill rehatkan 3-5minit supaya jus dapat tersebar sekata dan daging menjadi lebih lembut.
8. Boleh hidangkan bersama black pepper mushroom sauce, kentang putar dan sayur. Siap.

BLACKPEPPER MUSHROOM SAUCE

BAHAN-BAHAN

- 2 sudu besar mentega
- 1-2 sudu besar serbuk lada hitam
- ½ biji bawang holland
- 2 ulas bawang putih
- 1 tin sup krim cendawan
- 1 tin air
- ½-1 sudu besar kicap pekat manis



CARA-CARA

1. Cincang halus bawang putih.
2. Bawang holland di potong dadu.
3. Dalam kuali, masukkan mentega dan biarkan cair seketika.
4. Kemudian masukkan bawang holland. Tumis sehingga lembut.
5. Seterusnya masukkan bawang putih. Tumis sehingga naik bau.
6. Masukkan serbuk lada hitam. Gaul rata.
7. Masukkan semua sup krim mushroom (1tin). Kemudian guna tin yang sama untuk menyukat air sebanyak 1 TIN. Boleh GUNA AIR rebusan sayur tadi.
8. Gaul rata. Seterusnya masukkan kicap manis.
9. Kacau dan sebatikan semua bahan. Boleh tambah lada hitam jika suka. RASA. Jika ada yang kurang boleh tambah.
10. Didihkan seketika, siap.

NOTA

MASHED POTATOES

BAHAN-BAHAN

- 500-700gm kentang (australia mixed potato)
- Susu full cream secukupnya
- 2 sudu besar mentega (unsalted)
- Secubit garam

Sayur rebus segar:

- Brokoli
- Kubis bunga (cauliflower)
- Karot



CARA-CARA

1. Cuci bersih kenteng, tak perlu buang kulit Jika guna australia mixed potato.
2. Dalam periuk masukkan kenteng. Masukkan air sehingga semua kenteng tenggelam. Masukkan garam.
3. Rebus sehingga empuk lebih kurang 15minit.
4. **JANGAN BUANG AIR REBUSAN KENTANG.**
5. Kemudian tuskan air. Seterusnya, masukkan mentega ke dalam mangkuk berisi kenteng.
6. Kemudian lenyek lenyekan dan gaul kenteng.
7. Sambil melenyekan kenteng boleh masukkan susu full cream sedikit demi sedikit. Suaikan dengan citarasa. Masukkan garam. Rasa.
8. Gaul dan lenyekan kenteng sehingga mendapat texture yang smooth dan creamy. Siap.

Cara Rebus Sayur Segar:

1. Cuci bersih brokoli dan kubis bunga. Potong tidak terlalu kecil.
2. Buang kulit karot dan potong ikut citarasa.
3. Ambil semula periuk berisi air rebus kentang. Guna untuk celurkan sayur.
4. Didihkan air seketika.
5. Air dah mendidih masukkan karot terlebih dahulu. Tutup periuk untuk cepatkan karot lembut. Setkan masa 3 minit.
6. Selepas 3 minit, masukkan kubis bunga. Rebus selama 1minit.
7. **AIR REBUSAN JANGAN BUANG.**
8. Kemudian angkat dan tuskan. Masukkan karot dan kubis bunga dalam air sejuk sekejap untuk stopkan proses memasak. Kemudian tuskan.
9. Seterusnya masukkan brokoli. Rebus selama 40saat. Angkat dan tuskan.
10. Masukkan ke dalam air yang sejuk seketika. Kemudian tuskan. Siap.

NOTA

NASI GORENG KAMPUNG

BAHAN-BAHAN

- 4 cawan nasi sejuk
- 3 biji telur
- Rencah pilihan - Isi ayam/udang/sotong (100gm)
- 1 kiub ikan bilis
- 1 sudu kecil sos tiram
- 1 ikat sayur kangkung - cuci bersih.
- Segenggam ikan bilis (goreng garing)
- Minyak masak

Bahan tumbuk :

- 5 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 5-10 tangkai cili padi
- 2 sudu besar ikan bilis
- 1 cm belacan

NOTA



CARA-CARA

1. Mula-mula tumbukkan semua bahan tumbuk. Tidak perlu terlalu halus. Kasar kasar pun tak apa. Ketepikan.
2. Sayur kangkung cuci bersih dan asingkan batang dan daun.
3. Dalam kuali, masukkan minyak. Kemudian gorengkan ikan bilis sehingga garing. Angkat dan tuskan. Ketepikan.
4. Kemudian, keluarkan sedikit minyak jika perlu. Masukkan bahan tumbuk dan tumis sehingga naik bau.
5. Seterusnya, masukkan rencah pilihan sama ada, isi ayam, udang atau pun sotong.
6. Masak rencah seketika, kemudian masukkan kiub pati ikan bilis.
7. Kacau gorengkan semua bahan tadi.
8. Kemudian, tolakkan ketepi kuali semua bahan tadi. Pecahkan telur. Biarkan telur mengeras sedikit baru kacau hancurkan telur.
9. Selepas itu, masukkan nasi sejuk, sos tiram dan batang kangkung.
10. Kacau dan ratakan semua bahan. Gorengkan sehingga sebat.
11. Dah nampak sebat, masukkan daun kangkung. Kacau goreng sehingga kangkung sebat dan layu.
12. Rasa nasi, jika perlu tambah garam boleh masukkan. TAPI ingat tadi ada masukkan kiub ikan bilis. Jika perlu sahaja baru tambahkan garam. Ikut citarasa masing masing.
13. Bila semua dah ok, rasa pun dah menepati boleh tutup api.
14. Taburkan ikan bilis yang telah digoreng awal tadi. Siap.

TEH TARIK CWC

BAHAN-BAHAN

- 2 sudu besar serbuk teh (teh ceylon untuk rasa pekat)
- 500ml air panas
- 4 sudu besar susu pekat
- 2 sudu besar susu cair /full cream (untuk rasa lebih berlemak)
- Secubit garam



CARA-CARA

1. Masukkan serbuk teh ke dalam cawan atau teko. Tuangkan air panas dan biarkan selama 3-5min supaya teh keluar rasa yang menyeluruh.
2. Atau boleh dididihkan di dalam periuk selama 6min. Jangan terlalu lama nanti teh akan terlebih pahit.
3. Tapis dan asingkan serbuk.
4. Masukkan susu pekat manis dan susu sejat ke dalam teh panas tadi.
5. Masukkan secubit garam. Kemudian kacau sehingga sebat.
6. Satu lagi cara lain, masukkan sedikit garam ke dalam cawan yang berisi air panas dan rendamkan sudu kecil seketika. Kemudian guna sudu yang di rendam tadi untuk mengacau bancuhan teh.
7. Seterusnya, tarik teh dengan cara tuangkan air teh dari satu cawan ke cawan yang lain dengan ketinggian sederhana.
8. Ulang beberapa kali untuk mendapatkan buih yang banyak.
9. Siap.

NOTA

SNEK POPIA SIRA PEDAS MANIS

BAHAN-BAHAN

Bahan Gulung Popia:

- 1 pek kulit popia (50 keping)
- Straw atau chopstick

Bahan lain :

- 3 sudu besar bijan (disangai)
- 2 sudu besar tepung gandum + Sedikit air (**Bancuh tepung dengan sedikit air. Gaul sehingga dapat pes tepung untuk gam.**)

Bahan sambal pedas manis:

- 4 ulas bawang putih
- 2 biji bawang merah kecil
- 10-12 tangkai cili kering (redam atau rebus)
- 3/4 cwn air (untuk kisar)
- 1/2 cwn minyak masak
- 1/2 kiub pati ikan bilis/ ayam/vege
- 1/2 sk garam
- 3/4 cwn gula
- Sedikit pes asam jawa campur dengan sedikit air.

NOTA

• PERHATIAN:

Sebelum nak masukkan popia pastikan minyak di panaskan semula. Kemudian **INGAT** sebelum masukkan popia, set api perlahan semula.



CARA-CARA

Cara Gulung Kulit Popia:

1. Kulit popia boleh di keluarkan awal dari freezer. 15minit awal.
2. Siatkan satu persatu.
3. TUTUP dengan kain untuk elak kulit popia jadi kering.
4. Gulung popia dengan straw atau chopstick, **JANGAN** gulung terlalu ketat atau rapat rapat sangat. Nanti agak susah nak keluarkan straw atau chopstick. Popia pun akan jadi keras selepas di goreng.
5. Di bujung popia sapukan pes gam. Kemudian tarik keluaran straw atau chopstick tadi. Buat sehingga habis.
6. Dah siap gulung semua, gunting serong popia atau ikut citarasa.
7. Sedia untuk digoreng. Kalau tak terus goreng, boleh tutup dulu dengan kain.

Cara Goreng Popia:

1. Sebelum goreng popia boleh sangkalkan bijan tanpa minyak sehingga naik bau dan kekuningan sedikit. Ketepikan.
2. Panaskan minyak yang banyak untuk menggoreng popia.
3. Pastikan minyak betul-betul panas kemudian setkan api pada sederhana kuat barulah masukkan popia.
4. Pastikan popia tenggelam semasa menggoreng. Kerap gaul gaulkan untuk mendapat hasil gorengan yang sekata dan tidak hangus.
5. Bila popia dah nampak garing sekata dan warna keperangan boleh angkat dan tuskan popia.
6. Goreng sampai habis.

Cara buat sambal pedas manis:

1. Kisarkan halus bawang merah, bawang putih dan cili kering bersama air.
2. Bancuhkan asam jawa dengan sedikit air, Ketepikan.
3. Dalam kuali yang berisi minyak gorengkan popia tadi, keluarkan sedikit minyak.
4. Tinggalkan minyak secukupnya untuk memasak sambal.
5. Panaskan minyak, kemudian masukkan bahan kisar tadi.
6. Tumis sehingga pecah minyak. Kacau selalu supaya sambal masak dengan sekata.
7. Bila sambal dah pecah minyak, masukkan air asam jawa. Kacau sehingga sebat. 8. Kemudian masukkan kiub pati pilihan untuk penambah rasa. Kacau sebat. Seterusnya masukkan sedikit garam jika perlu.
9. Dah nampak garing dan warna sambal sedikit gelap masukkan gula.
10. Kemudian masukkan sedikit air untuk elakkan gula hangus. Kacau sehingga sebat. gula mula mencair dan berbuih itu menunjukkan gula sudah berkaramel. Jika tak berbuih maksudnya masih ada lagi kandungan air.
11. Jika air tidak betul betul kering nanti popia akan jadi lemas selepas di salut dengan sambal. RASA sambal. Tambah yang perlu ikut citarasa.
12. Sebelum tutup api masukkan bijan. Gaul rata dan tutup api.
13. Kemudian biarkan sambal sedikit suam suam. Dalam 3-5min.
14. Barulah tuang masukkan kulit popia yang telah di goreng tadi.
15. Gaul sebat sehingga popia rata bersalut dengan sambal. Tabur lagi bijan.
16. Kemudian pindahkan ke atas dulang atau tray untuk sejukkan snek popia sira sepenuhnya sebelum di simpan. Boleh masukkan dalam oven pada suhu 100-120c selama 15minit-20minit untuk snek popia garing sepenuhnya dan ranggup lebih lama. Sejukkan sebelum masuk ke dalam bekas.
17. Simpan dalam bekas yang kedap udara. Siap

BISKUT SARANG SEMUT

BAHAN-BAHAN

- 200gm mentega/margerin
- 90gm gula icing (3/4 cawan)
- 1/2 sk esen vanilla
- 200gm tepung kastard (2 1/3 cawan)
- 100gm tepung gandum
- Coklat rice
- Pamarut & Cawan kertas secukupnya (size kecil)



CARA-CARA

1. Dalam mangkuk bancuhan, masukkan mentega/margerin, gula icing dan esen vanilla.
2. Kacau ratakan semua bahan. Tak perlu lama. Cukup sekadar sebat.
3. Kemudian masukkan tepung kastard.
4. Seterusnya masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit. Kacau gaulkan semua bahan. Boleh pakai tangan jika suka.
5. Kemudian masukkan baki tepung gandum.
6. Uli doh sehingga mendapat doh yang tidak melekat di tangan.
7. Doh memang lembut.
8. Dalam trey boleh susun cawan kertas.
9. Kemudian kepal kepalkan doh sebelum di parut. Kalau boleh terus parut ke dalam cawan kertas.
10. JIKA tidak, boleh juga parut doh sehingga habis di dalam mangkuk kemudian guna garfu untuk angkat doh dan masuk ke dalam cawan kertas.
11. Kemudian boleh taburkan choc rice.
12. Panaskan oven pada suhu 160c-170c selama 10minit. Api atas bawah dan kalau boleh off kipas.
13. Seterusnya bakarkan biskut selama 15-20minit. Sehingga masak.
14. Dah siap bakar, sejukkan sepenuhnya. Siap

NOTA

LAKSAM CWC

BAHAN-BAHAN

Bahan Kuah:

- 1 kilo ikan kembung
- 2 keping asam keping
- 1 sk garam
- 1 inci halia
- 4 ulas bawang putih
- 5 biji bawang merah kecil
- 1 biji bawang merah besar
- 1-2 keping asam keping
- Garam secukup rasa
- 1/2 sb gula melaka
- 2 kotak Santan (kecil)
- 1-1 1/2 sb lada hitam

Bahan Laksam:

- 3 cawan tepung beras
- 1/2 cwn tepung gandum
- 1 sk garam
- 5 cawan air suam (boleh tambah air Jika bancuhan masih pekat)
- 2 sb minyak masak

Bahan Sambal Cili:

- 4 tangkai cili merah besar
- 10 tangkai cili padi
- Sedikit belacan bakar
- 1/4 cwn cuka makan ATAU jus limau/lemon
- Garam & gula secukup rasa

Bahan Ulam-Ulaman:

- Timun
- Bunga kantan
- Kacang panjang
- Kobis
- Daun kesum
- Taugeh
- Limau

NOTA



CARA-CARA

Cara Kuah:

1. Rebus ikan dengan air, garam dan asam keping dalam 15 minit atau sehingga ikan masak. Angkat dan tuskan.
2. Sambil tunggu ikan siap rebus boleh tumbuk halus biji lada hitam.
3. Dah Sejuk, asingkan tulang dan isi ikan.
4. Kisar halus halia, bawang putih, bawang merah kecil, bawang merah besar dan sedikit air rebusan ikan.
5. Kisar halus isi ikan dengan air rebusan ikan.
6. Kemudian, kisar halus tulang ikan dan tapis asingkan tulang.
7. Dalam periuk yang sederhana besar, tuang masuk bawang dan halia kisar, isi ikan dan air tapisan tulang.
8. Reneh seketika, masukkan asam keping.
9. Kemudian masukkan garam dan sedikit gula melaka.
10. Reneh sampai hilang buih-buih halus.
11. Perlahankan api dan tuang masuk santan. Kerap kacau untuk tak berketul-ketul santan. Tuang masukkan black pepper dan tutup api. Kacau sedikit sampai wap berkurang. RASA dan suakan rasa lemak dan garamnya.
12. Didihkan seketika. Tutup api.

Cara bancuh dan kukus Laksam:

1. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan tepung beras, tepung gandum dan garam. Kacaukan untuk sebatikan semua bahan.
2. Kemudian masukkan air suam. Masukkan 4 1/2 cawan dahulu. Kemudian kacau gaulkan semua bahan.
3. Kalau banchuan masih pekat masukkan 1/2 cawan air lagi. Jika masih pekat jangan takut untuk tambah air ya.
4. Seterusnya masukkan minyak masak. Kacau sebatii.
5. Sebelum nak kukus laksam. PASTIKAN loyang/penutup periuk di oleskan dengan minyak masak. Didihkan air seketika.
6. Kemudian tuang adunan atas loyang/penutup periuk tapi jangan terlalu banyak nanti tebal susah nak gulung.
7. Kukus sehingga masak lebih kurang 5minit. Atau sampai permukaan laksam megelembung.
8. Angkat dengan car gulungan laksam perlahan lahan. Kemudian boleh sejukkan seketika.
9. Dah sejuk boleh potong ikut citarasa ya.

Cara Sambal Cili:

1. Masukkan semua bahan kecuali gula dan garam ke dalam pengisar.
2. Kisar kasar.
3. Dah kisar pindah masuk dalam mangkuk, baru lah masukkan gula dan garam. Rasa sambal. Boleh suakan dengan cita rasa.

Cara Ulam-Ulaman:

1. Cuci bersih dan potong ikut citarasa.
2. Taugeh boleh di buang ekor kalau rajin.
3. Belah limau.
4. Sedia untuk di hidangkan.

SAMBAL AYAM MAHARAJA

BAHAN-BAHAN

Bahan Kisar:

- 6 biji bawang merah kecil
- 5 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 2 biji bawang besar
- 1 sudu kecil belacan
- Air secukupnya

Bahan lain:

- 4 batang serai (di titik)
- 2 tangkai daun kari
- 1 senduk cili kisar (boleh tambah kalau nak lebih pedas)
- Sedikit air (untuk berkuah)
- Sedikit Gula nisan/gula melaka
- 2 sudu besar kicap manis
- 1-2 sudu besar pes asam jawa campur dengan sedikit air
- garam secukup rasa

Bahan goreng ayam:

- 1/2 ekor ayam
- Serbuk kunyit secukupnya
- Garam secukupnya
- Minyak masak secukupnya



CARA-CARA

1. Kisar halus semua bahan dengan sedikit air. Ketepikan seketika
2. Lumurkan ayam dengan serbuk kunyit dan garam.
3. Gorengkan ayam sehingga separuh masak.
4. Angkat dan tuskan. Ketepikan seketika.
5. Dalam kuali goreng ayam tadi, keluarkan sedikit minyak jika perlu.
6. Kemudian, bila minyak dah panas, masukkan serai yang telah di titik.
7. Tumis sehingga naik bau harum serai, seterusnya masukkan daun kari. Hati-hati minyak akan merecik.
8. Bila dah naik bau, masukkan bahan kisar tadi. Kacau sebat.
9. Seterusnya masukkan cili kisar. Kacau sebat dan masak sehingga pecah minyak.
10. Bila nampak cili semakin kering tambahkan sedikit air untuk garingkan sambal.
11. Kacau sentiasa dan perhatikan sehingga sambal bertukar warna gelap sedikit dan pecah minyak, boleh masukkan ayam yang telah di goreng separuh garing tadi.
12. Kemudian, masukkan gula melaka/nissan dan masukkan kicap manis.
13. Kacau sebatikan semua bahan. Kemudian masukkan pes asam jawa yang di bancuh dengan sedikit air.
14. Masukkan garam. Gaul sebat. Tambah air jika nak lebih berkuah.
15. RASA sambal dan boleh tambah perasa jika perlu. Suaikan dengan citarasa.
16. Didihkan seketika, boleh tutup dengan penutup periuk seketika. Siap.

NOTA

BUAH MELAKA (KLEPON)

BAHAN-BAHAN

Bahan air pandan:

- 7 helai daun pandan
- 1 ½ cawan air

Bahan lain:

- 1 cawan tepung pulut
- 2 sudu besar tepung beras atau tepung gandum
- ¼ sudu kecil pewarna hijau (jika suka)
- gula melaka secukupnya
- air rebusan secukupnya
- ½ biji kelapa parut
- garam secukup rasa



CARA-CARA

Cara Air Pandan:

1. Kisar halus semua bahan.
2. Kemudian tapis kan air pandan.

Cara Buat:

1. Dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan tepung pulut.
2. Kemudian masukkan tepung beras. Gaul rata.
3. Seterusnya tuang masukkan air pandan tadi sedikit demi sedikit. Gaul
4. Jika suka boleh tambah pewarna hijau.
5. Uli sampai menjadi doh dan tepung tidak lagi melekat di tangan. Pastikan banchuan tidak terlalu keras ya. Air pandan tadi tidak perlu di habiskan pun. Ketepikan banchuan tepung seketika.
6. Ambil gula melaka, potong kiub kecil atau mengikut citarasa.
7. Boleh gaulkan kelapa parut dengan sedikit garam. Nak kukuskan kepala pun boleh untuk tahan lebih lama.
8. Ambil banchuan tepung tadi. Lebih kurang secubit. Kalu nak dapatkan saiz yang sama boleh guna sudu metrik 1TSP.
9. Leperkan dan letakkan gula melaka di tengah. Kemudian bulatkan. Buat sehingga habis.
10. Didihkan air pada aras ¾ periuk. Perlu air yang banyak ya. Untuk memberi ruang kepada buah melaka masak dan timbul dengan sempurna.
11. Setkan api sederhana sahaja. Bagi memastikan tepung masak sempurna dan gula di dalam tidak keras.
12. Bila dah terapung, boleh angkat. Gaulkan dengan kelapa parut.
13. Sedia untuk di hidangkan.

NOTA

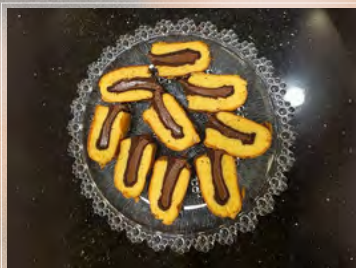
KEK TAPAK KUDA

BAHAN-BAHAN

- 60g tepung rendah protein/tepung kek
- 90g gula icing
- 1 sudu besar / 20g ovalet
- 1 sudu besar serbuk susu
- 1 sudu kecil emulco coklat
- 90gm butter
- 6 biji telur saiz A ATAU B
- 1 sudu kecil esen vanilla
- Sapuan coklat ikut citarasa

NOTA

- Bakar suhu 160c pada 25-30minit
- Api atas bawah
- Off kipas jika boleh.
- Jika bahagian atas kek cepat sangat perang boleh turunkan suhu sedikit.
- Loyang 10' x 10' x 2'



CARA-CARA

1. Alaskan Loyang 10'x10' dengan baking paper. Ketepikan
2. Kemudian timbang tepung dan gula icing.
3. Cairkan butter pada api yang kecil (low heat) Tak perlu sampai mendidih, ataupun dalam microwave selama 10saat. Ketepikan.
4. Pecahkan telur, pastikan telur fresh.
5. Kemudian, ayakkan tepung, gula icing dan serbuk susu.
6. Dalam mixing bowl. Masukkan semua telur, ovalet dan bahan ayak tadi; Tepung, gula icing dan serbuk susu.
7. Boleh mula putar pada speed perlahan selama 30saat.
8. Kemudian, boleh terus pukul pada speed yang paling laju selama 8minit atau sehingga adonan naik kembang putih, pekat dan gebu.
9. Dalam proses memukul adonan, selepas 4minit berhenti seketika untuk kaup bahagian bawah adonan supaya mendapat buncuhan yang sebatil. Jangan lama lama ya. Dah selesai kaup terus cepat pukul adonan dengan kelajuan yang paling laju.
10. Bila dah habis 8minit memukul buncuhan kek tadi, boleh check buncuhan sama ada jadi atau tidak. BUAT RIBBON TEST. Maksudnya, bila kita buat gaya melorek akan ada bentuk. Texture buncuhan adalah pekat tapi ringan.
11. Sambung putar selama 1 minit pada kelajuan perlahan. Kemudian masukkan butter yang telah di cairkan perlahan lahan.
12. Kemudian sambung pukul perlahan selama 1minit.
13. Seterusnya, kacau perlahan buncuhan kek dengan spatula untuk meratakan lagi butter yang ciar tadi.
14. Asingkan 140gm untuk adonan coklat dan masukkan emulco coklat. Gaul dan sebatikan buncuhan coklat.
15. Seterusnya, ambil 1 sudu besar buncuhan coklat untuk membuat lorek di atas kek nanti. Masukkan ke dalam piping bag.
16. Panaskan oven pada suhu 160c api atas bawah selama 15minit. Ikut oven masing-masing.
17. Dalam Loyang, tuangkan buncuhan baki coklat perlahan lahan dan ratakan. Hentakkan 3 kali.
18. Kemudian tuang masukkan buncuhan putih perlahan lahan. Kemudian ratakan. Hentakkan loyang sebanyak 3 kali.
19. mbl buncuhan coklat yang telah di asingkan tadi. Gunting piping bag. Kemudian Paipkan garisan di atas buncuhan kek.
20. Ambil lidi kemudian lorekan bahagian atas kek sahaja, jangan sampai bawah.
21. Oven dah panas, bakar selama 25-30minit ATAU sehingga kek masak.
22. Kek dah masak, check dengan tusukkan kek dengan lidi. Pastikan permukaan kek tidak terlalu garing atau keras. Nanti kek akan merekah bila di guling.
23. Terus keluarkan kek dari Loyang. Tak perlu tunggu kek sejuk, kemudian belah 2 kek.
24. Lajukkan meja tau papan dengan plastik cling wrap, kemudian terbalikkan kek, seterusnya sapukan coklat pilihan.
25. Lijst dan guling sampai hujung cling wrap.
26. Kemas rapikan plastik di bahagian tepi.
27. Sejukkan kek selama 3-4jam. Sebaiknya semalaman.
28. Sedap di makan sejuk sejuk. Selamat mencuba.

BISKUT MAZOLA LEGEND

BAHAN-BAHAN

Bahan Adunan:

- 2 ½ cawan tepung gandum (315gm)
- ½ cawan gula icing (65gm) versi kurang manis
- 2 cawan kacang tanah (280gm) - goreng/panggang tanpa minyak, dikisar halus dengan kulit)
- 1 cawan minyak jagung/minyak mazola/minyak masak (230gm)

Bahan lain :

- 1 biji Kuning telur
- Pewarna kuning (jika suka)
- Kacang tanah goreng (buang kulit)

NOTA

- Boleh panggang kacang menggunakan air fryer. Panaskan air fryer terlebih dahulu antara 3-4minit. Kemudian panggang selama 10-15minit. Suhu 160c. Setiap 5minit check keadaan kacang tanah.
- Sapuan atas biskut boleh tukar dengan, butter yang di cairkan atau susu pekat.



CARA-CARA

1. Sangai/goreng kacang tanah TANPA minyak. Pada api perlahan sehingga naik bau dan garing. Sejukkan kemudian kisar halus dengan kulit sekali.
2. Ayak tepung dan gula icing.
3. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan tepung, gula icing dan kacang tanah yang telah di kisar halus. Gaul sebatikan semua bahan.
4. Seterusnya, masukkan minyak jagung/mazola sedikit demi sedikit. Boleh digantikan dengan minyak masak. Masukkan sedikit demi sedikit dan **tak perlu dihabiskan pun minyak** jika doh telah cantik. Doh masih lembut dan tidak melekat di tangan.
5. Boleh bulat bulatkan doh. Untuk biskut sama besar, boleh gunakan sudu 1tsp sebagai panduan sukatkan.
6. Susun biskut di atas tray. Kemudian letakkan separuh kacang tanah (buang kulit) di atas biskut. Tekan sedikit sahaja.
7. Seterusnya, sediakan kuning telur. Masukkan sedikit pewarna kuning jika suka. Kacau sebatikan baneuhan.
8. Sapu baneuhan kuning telur di atas biskut dengan berus yang bersesuaian.
9. Panaskan oven pada suhu 150c-160c selama 10minit. Api atas bawah.
10. Oven dah panas, bakar selama 17-20minit atau sehingga biskut masak.
11. Bila dh siap bakar, sejukkan sepenuhnya. Kemudian simpan dalam bekas kedap udara. Siap.

BIHUN GORENG SINGAPORE

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar:

- 4 biji bawang merah kecil
- 4 ulas bawang putih
- 1 sudu besar udang kering (rendam dulu)
- 1/4 cawan ikan bilis (redam dulu)
- Sedikit air (untuk kisar)

Bahan Lain :

- 2 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil serbuk lada putih
- 1 ketul kiub pati ayam
- 10 ekor udang
- Isi ayam (100gm) -jika ada
- 1 bungkus bihun (400gm)
Rendam dengan air biasa sehingga lembut
- ½ batang lobak merah
- Sayur sawi/kucai/pak choy
- Sayur kobis
- 2-3 sudu besar kicap cair/sos ikan
- ½ - 1 sudu kecil gula
- Garam, jika perlu
- Air secukupnya
- 1/2 Cawan minyak masak

NOTA

- **Makan bersama cili kicap masam manis pedas. Layannnn. (Ebook 3 : page 22)**



CARA-CARA

1. Kisar halus semua bahan kisar.
2. Potong sayur ikut citarasa.
3. Dalamuali panaskan minyak masak. Kemudian masukkan bahan kisar. Tumis sehingga kering dan garing.
4. Kemudian masukkan isi ayam, serbuk lada hitam dan serbuk lada putih. Kacau rata sehingga separuh masak.
5. Kemudian masukkan kiub pati ayam dan masukkan udang. Kacau rata.
6. Seterusnya, bila udang dah separuh masak masukkan karot, batang sawi dan bihun yang telah di tuskan. Boleh masukkan separuh dahulu untuk mudah kacau, kemudian masuk air sedikit untuk lembutkan bihun.
7. Kemudian masukkan lagi baki bihun goreng. Gaul sehingga sebatu.
8. Dah nampak sebatu semua bahan, masukkan kicap cair/sos ikan. Boleh tambah lada hitam jika nak lebihkan bau dan rasa.
9. Kacau bihun sehingga rata dan lembut. Boleh adjust dengan air ya.
10. Bila bihun dah lembut, boleh masukkan sayur kobis dan daun sayur hijau pilihan. Kemudian masukkan sedikit gula. Kacau rata.
11. Boleh rasa bihun, tambah garam jika perlu. Kacau sehingga bihun masak sepenuhnya. Siap.

NASI AYAM HAINAN CWC

BAHAN-BAHAN

Bahan rebus ayam:

- 1 ekor ayam
- Daun bawang
- 2 inci halia dengan kulit
- ¼ sudu kecil garam atau MSG
- 1 ketul kiub ayam
- 2 liter air atau secukupnya

Bahan pes halia:

- 3 inci halia
- Daun bawang (bahagian batang)
- Garam, secukup rasa
- ¼ cawan minyak panas

Bahan lain (Potong ikut citarasa):

- Tomato
- Timun

Bahan sos cili:

- 5 tangkai cili padi
- 3 biji cili merah
- 4 ulas bawang putih
- 5 biji limau kasturi/ perahan lemon/cuka
- 1 inci halia
- Air rebusan ayam secukupnya
- 2 sudu besar gula
- Garam, secukup rasa

Bahan sos kicap:

- 1 cawan air rebusan ayam
- 4 sudu besar kicap cair
- 2 sudu besar minyak bijan

Bahan minyak ayam (lemak ayam):

- 4 potongan kecil lemak ayam
- 5 sudu besar minyak masak

Bahan nasi:

- 4 cawan beras basmathi (cuci bersih)
- 6 cawan air rebusan ayam
- Minyak dari lemak ayam
- 2 ulas bawang putih
- 1/2 biji bawang holland
- 2 helai daun pandan
- Garam, secukup rasa

Bahan sup :

- Air rebusan ayam, Tambah garam jika perlu
- Tabur hirisan daun bawang.

NOTA

- **TIPS :** Boleh rebus ayam dalam pressure cooker. Panaskan pressure cooker dahulu-3minit (pilih saute/brown). Kemudian set pada poultry atau manual. Tetapkan masa 10-12minit pada tekanan tinggi (Tombol pada pressure) Bila dah masak, boleh biarkan tekanan natural release (turun sendiri selama 10minit) sebelum buka penutup. Kemudian boleh Sambung buat step no.7
- Untuk beras biasa (bukan beras basmathi) sukut air sama seperti masak nasi biasa. Nisbah 1:1 ya.



CARA-CARA

Cara Rebus Ayam:

1. Halia potong kasar, asingkan daun dan batang kemudian potong daun bawang anggaran 2-3 inci.
2. Potong dan ambil sedikit lemak ayam anggaran 4 potongan kecil (bahagian punggung & leher) untuk digunakan masak nasi nanti. Ketepikan.
3. Lumur permukaan ayam dengan garam sehingga bersalut sekata keseluruhan ayam.
4. Tumbuk halia sehingga pecah. Kemudian susun halia dan sedikit daun bawang dalam periuk untuk merebus ayam.
5. Seterusnya, masukkan ayam dan lebihan daun bawang, kiub pati ayam, garam/msg dan air secukupnya.
6. Rebus ayam dengan api perlahan selama 30-50 minit.
7. Angkat ayam dan rebusan ayam dalam air sejuk (air berisi ais) untuk STOP kan proses memasak. Selama 1minit. Kemudian boleh tuskan ayam. Boleh gantung ayam seperti kedai nasi ayam.
8. Tapis air rebusan ayam dan ambil sup saja. Sup nak guna untuk masak nasi, sos cili dan kicap.

Cara Pes Halia:

1. Kupas kulit halia dan parut halus.
2. Kemudian hiris halus daun bawang (bahagian batang)
3. Dalam lesung batu, masukkan halia parut, daun bawang (bahagian batang) dan garam kemudian tumbuk sampai sehati.
4. Seterusnya, panaskan minyak masak (sehingga berasap) dan tuang atas pes halia tadi. Pastikan ada bunyi berdesirrrrr, kemudian kacau sehati. Letak dalam bekas kaca atau yang tahan panas.

Cara Sos Cili:

1. Parut halia yang telah dikupas kulit.
2. Potong kasar cili merah, cili padi dan bawang putih kemudian kisar halus.
3. Campur cili dan bawang kisar dengan parutan halia, gula, garam, jus limau Kasturi dan air rebusan ayam. Suaikan dengan citarasa. Perlu rasa masam manis sedikit. Siap.

Cara Sos Kicap:

1. Bancuh sup ayam dengan kicap cair dan minyak bijan. Kacau sehingga sehati.
2. Suaikan dengan citarasa.

Cara Minyak Ayam/Lemak Ayam:

1. Masak lemak ayam dengan minyak masak sehingga lemak kecut dan keperangan kemudian tapis ambil minyak sahaja.

Cara Nasi:

1. Bawang putih di ketuk sampai pecah dan bawang holland di potong kasar.
2. Dalam periuk kuuli, masukkan minyak lemak ayam tadi, tumis bawang putih dan bawang holland.
3. Seterusnya bila dah naik bau masukkan daun pandan dan beras. Goreng beras seketika dalam 3 minit, ini untuk mendapat nasi yang cantik berderai.
4. Masukkan air (guna cawan yang sama sukut beras) dan garam. Kacau sehati, kemudian boleh pindahkan dan masak nasi seperti biasa dalam periuk nasi. Bila nasi dah masak biarkan nasi dalam mode keep warm seketika. Lebih kurang 10minit.

Potong Ayam:

1. Sapukan keseluruhan ayam dengan 1-2 sudu besar minyak bijan.
2. Kemudian potong ayam dengan pisau yang sesuai.
3. Sedia untuk dihidangkan.

AMBER FRUIT DELIGHT (KEK BUAH)

BAHAN-BAHAN

- 1 Cawan mentega bergaram/magerin (250gm)
- ½ cawan gula kastor (100gm)
- 4 biji telur bersaiz besar (A ATAU B)
- 2 cawan tepung naik sendiri (250gm)
- ½ sudu kecil soda bikarbonat
- 3 sudu besar pati sunquick

Bahan Topping:

- 1 ½ cawan buah campuran (250gm)
- ½ cawan tepung gandum (60 g)
- Air panas



CARA-CARA

1. Masukkan buah campuran dalam mangkuk yang bersesuaian. Kemudian rendamkan dengan air panas selama 15minit. Bagi tujuan melembutkan dan mengurangkan manisnya.
2. Selesai 15minit, tapiskan buah campuran tadi. Kemudian tuskan, untuk memastikan air betul-betul keluar dari buah. Ketepikan seketika.
3. Seterusnya, ayakkan tepung dan baking soda. Boleh ayak 2-3 kali untuk hasil yang lebih ringan/halus. Ketepikan.
4. Kemudian, dalam mixing bowl, masukkan mentega/margerin dan gula.
5. Pukul sehingga ringan dan gebu lebih kurang 8-10minit. Speed paling laju.
6. Selepas 4minit, hentikan mixer seketika. Kaup kan bahagian bawah dan tepi mixer untuk memastikan semua baneuhan di pukul sehati.
7. Sambung pukul dengan speed paling laju sehingga gebu dan warna bertukar kepada warna yang pucat.
8. Kemudian, masukkan telur satu per satu. Selang seminit untuk setiap biji. PASTIKAN guna telur yang fresh ya.
9. Bila telur dah sehati, masukkan pati oren sanquick. Kacau sekejap sehingga sehati.
10. Seterusnya, masukkan bahan ayak tadi. Sedikit demi sedikit. Guna teknik kaup balik sahaja. Jangan overmix.
11. Ambil buah campuran yang telah di tuskan tadi. Masukkan tepung gandum. Gaul sehati. Step ini sangat penting untuk mendapatkan hasil kek buah yang cantik. Buahnya tidak tenggelam di bawah.
12. Seterusnya, masukkan buah campuran yang telah di salutkan tadi ke dalam baneuhan kek. Kacau sehati sahaja. Jangan kacau terlalu lama.
13. Oleskan dengan mentega/margerin Loyang saiz 8 x 8 inci. Alaskan dengan baking paper. Pastikan sapuan sekata untuk elak kek melekat pada Loyang. Panaskan oven pada suhu 160c-170c bergantung kapasiti oven selama 10minit. Api atas bawah dan kaler boleh tutup klapas.
14. Kemudian, masukkan baneuhan kek ke dalam Loyang. Ratakan adunan kek dengan spatula.
15. Hentakkan Loyang sebanyak 3 kali bagi membuang lebihan udara jika ada.
16. Jika suka, boleh taburkan campuran buah di atas kek. Tak perlu rendam campuran buah. Boleh terus tabur sahaja.
17. Bakar kek selama 40-50minit atau sehingga kek masak. Bila kek dah masak boleh cheek dengan tusukkan lidi di bahagian tengah kek. Jika lidi keluar bersih itu tanda kek masak sempurna. Jika tidak, Sambung bakar sehingga masak.
18. Biarkan kek di dalam Loyang selama 10minit. Kek akan semakin renggang dari loyang, barulah keluarkan kek. Jangan biarkan terlalu lama nanti kek kecut.
19. Keluarkan kek dan sejukkan sepenuhnya di atas redai (wire rack)
20. Bila kek dah sejuk sepenuhnya, terbalikkan kek di atas papan kek atau pinggan yang bersesuaian.
21. Kalau nak dapatkan potongan kek yang cantik dan tidak berderai. Boleh simpan kek di dalam peti sejuk 3-4jam di bahagian chiller. Semalaman.
22. Bila nak potong keluarkan kek 15minit awal. Kemudian boleh potong ikut citarasa. Siap.

NOTA

- Boleh guna tepung gandum PERLU tambah 1 sudu kecil baking powder. Baking soda WAJIB. Potong kecil butter. Butter boleh di keluarkan awal dari peti ais. Lebih kurang 10minit. Jangan biarkan terlalu lama di luar. Nanti baneuhan akan menjadi sangat cair (berminyak)
- Potong kek dengan pisau guna kaedah seperti potong dengan gergaji. Hal ini perlu di buat untuk mendapatkan potongan kek yang cantik.

RENDANG AYAM CWC

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar:

- 8 biji bawang merah kecil
- 6 ulas bawang putih
- 3 batang serai
- 3 inci halia
- 3 inci lengkuas
- 3 ketul kunyit hidup
- 10 biji cili padi
- 4 biji buah keras (jika ada)
- 1 biji bawang merah besar
- Sedikit air

Bahan lain:

- 1 mangkuk cili kisar (200gm)
- 1 ekor ayam, potong kecil
- 2 kotak santan (kecik)
- 4 sudu besar kerisik (160gm)
- 3 keping asam keping
- Garam dan gula secukup rasa
- Minyak masak secukupnya (jika suka)

Bahan hiris halus:

- 2 helai daun kunyit
- 6 helai daun limau purut
- 2 batang serai

NOTA



CARA-CARA

1. Hiris halus daun kunyit, daun limau dan serai. Kemudian ketepikan.
2. Kisar halus bahan kisar.
3. Dalamuali, panaskan minyak untuk menumis. Kemudian masukkan bahan kisar tadi. Tumis sehingga semua bahan sebatidand pecah minyak. Warna bahan kisar menjadi sedikit gelap.
4. Seterusnya masukkan cili kisar. Kacau sebatisehingga cili pecah minyak, warna pun akan lebih gelap.
5. Kemudian masukkan ayam. Kacau sehingga air dari ayam keluar dan ayam kecut. Sesekalikacau sehingga kuah memekat.
6. Seterusnya masukkan santan, kerisik dan asam keping. Kacau sehingga kuah memekat.
7. Bila kuah dah nampak pekat, boleh perasakan rendang dengan gula dan garam. Kemudian rasa rendang dan suaikan dengan citarasa.
8. Kemudian masukkan hirisan daun kunyit, daun limau purut dan serai.
9. Kacau sebatidand, renehkan pada api kecil seketika supaya aroma dan rasa dari bahan hirisan tadi sebatidand rendang.
10. Dah nampak sebatidand kuah rendang pekat elok boleh tutup api.
11. Siap.

NASI IMPIT MUDAH

BAHAN-BAHAN

- 4 Cawan beras
- 8 Cawan air
- 1 sudu kecil garam
- 2 helai daun pandan (simpul)



CARA-CARA

1. Cuci bersih beras.
2. Kemudian masukkan beras dalam periuk nasi.
3. Masukkan air, daun pandan dan garam.
4. Masakkan nasi seperti biasa.
5. Bila nasi dah masak, airnya masih tidak akan kering sepenuhnya. Jadi tekan lagi "rice cooking" ulang step ini sebanyak 2x untuk keringkan air pada nasi bagi elakkan nasi impit cepat basi.
6. Sambil tunggu air nasi kering. Boleh sediakan bekas untuk menghimpit nasi.
7. Boleh alaskan dengan daun pisang atau plastik makanan yang bersesuaian.
8. Kemudian masukkan nasi sedikit demi sedikit. Kemudian tekan nasi. Tekan sehingga nasi padat.
9. Kemudian masukkan baki nasi. Tekan sehingga padat. Terus menekan dan ratakan nasi impit.
10. Kemudian tutup nasi impit dengan daun pisang atau plastik yang khas untuk makanan.
11. Seterusnya impitkan nasi dengan objek yang berat seperti Lesung batu untuk memberikan tekanan kepada nasi impit.
12. Biarkan semalaman atau sekurang-kurangnya 6jam.
13. Boleh potong dan hidangkan.
14. Siap.

NOTA

- Abid guna beras biasa cap Super 5.

KUAH KACANG PEKAT PADU

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar:

- 10 biji bawang merah kecil
- 6 ulas bawang putih
- 2 inci halia
- 4 batang serai
- 2 inci lengkuas
- 2 sudu besar udang kering (25g)
- 25 tangkai cili kering (rendam dengan air panas dan buang biji)
- Sedikit minyak
- Sedikit air

Bahan lain:

- 1 mangkuk besar minyak masak
- 600g kacang tanah
- 6 cawan air (secukupnya)
- 1 kotak kecil santan (200ml)
- 2 sudu besar pes asam jawa (boleh tambah jika perlu)
- 3 sudu besar kicap manis
- 150g gula melaka (3 ketul gula melaka size kecil)
- Garam secukup rasa.

NOTA



CARA-CARA

1. Potong kecil semua bahan kisar. Ketepikan seketika.
2. Kacang tanah di sangai di atas kualiti sehingga garing. Kemudian tumbuk kacang. Pastikan tidak terlalu halus atau kisar kering pun boleh. Jangan terlalu halus.
3. Kemudian, dalam kuali masukkan sedikit minyak. Kemudian masukkan semua bahan kisar yang di potong kasar tadi termasuk cili kering.
4. Tumiskan semua bahan sehingga naik bau. Kemudian angkat dan tuskan.
5. Masukkan semua bahan tadi ke dalam pengisar dan tambah sedikit air.
6. Kisar semua bahan sehingga halus dan pekat.
7. Dalam kuali, tambahkan minyak biar lebih sedikit. Bila minyak dah panas masukkan bahan kisar. Kacau sampai pecah minyak. Warna bahan kisar akan kelihatan gelap sedikit. Tambahkan air sedikit. Kacau sehingga sebat.
8. Seterusnya masukkan kacang tanah. Kacau sehingga sebat. Bila kuah semakin memekat, masukkan 4 cawan air dahulu.
9. Kemudian masukkan gula melaka. Masukkan 2 ketul terlebih dahulu.
10. Kacau sebat dan renehkan kuah sehingga kacang tanah kembang dan menyerap air. Lebih kurang 30minit. Sepanjang proses ini boleh tutup kuali dengan penutup untuk cecutkan kacang tanah kembang. Boleh tambah lagi 2 cawan air. Sambung reneh dengan api perlahan ya. Sesekali boleh kacau kuah untuk elakkan hangit. Reneh sehingga pecah minyak.
11. Bila minyak dah naik ke atas, warna kuah kacang pun semakin gelap masukkan santan. Kacau sebat.
12. Masukkan gula melaka lagi seketul. Kemudian perasakan dengan garam. Kemudian masukkan pes asam jawa. Kacau sebat.
13. Seterusnya masukkan kicap manis sebagai penambah rasa dan mencantikkan warna kuah kacang. Boleh skip kalau tak nak. Kacau sehingga sebat. RASA kuah kacang. Suaikan dengan citarasa.
14. Dah cukup rasa semua, didihkan kuah kacang seketika. Bila dah elok pekat boleh tutup api. Siap.

NASI LEMAK CWC

BAHAN-BAHAN

- 3 biji bawang merah
- 2 inci halia
- 1 batang serai
- 3 helai daun pandan
- sedikit minyak untuk menumis
- 1 batang kayu manis
- 2 keping bunga lawang
- 4 Cawan beras basmathi
- 6 Cawan campuran cecair (air + 2 santan kotak kecil)
- 1/2 sudu kecil halba (optional)
- Garam secukupnya

Bahan condiment nasi lemak:

- Kacang Tanah di goreng terlebih dahulu untuk makan bersama dengan nasi Lemak.
- Timun di potong mengikut citarasa.
- Telur rebus di rebus awal.

NOTA



CARA-CARA

1. Rendamkan beras seketika sekurangnya 15-30minit. Kemudian cuci bersih dan tapiskan.
2. Dalam kuali panaskan sedikit minyak. Masukkan hirisan bawang merah. Tumis seketika. **TAK NAK TUMIS PUN TAK APA.** Terus masukkan semua bahan dalam periuk nasi dan masak nasi macam biasa.
3. Kemudian masukkan halia, serai yang telah di ketuk dan daun pandan yang telah di simpul. Tumis sehingga naik bau.
4. Kemudian masukkan kayu manis dan bunga lawang. Kacau sekejap.
5. Seterusnya masukkan beras basmathi yang telah di tuskan. Kacau gorengkan beras seketika. 3-4minit. Step ini membantu menghasilkan nasi yang berderai cantik.
6. Kemudian masukkan bancuhan air dan santan. Boleh masukkan halba jika suka.
7. Masukkan garam. Pastikan anda rasa. Garam perlu di lebihkan sedikit untuk menaikkan rasa lemak. Kacau sebatu semua bahan.
8. Kemudian pindahkan bancuhan nasi ke dalam periuk nasi dan masak seperti biasa.
9. Bila nasi dah masak, **JANGAN TERUS BUKA TUTUP PERIUK.** Biarkan nasi kering seketika di dalam periuk. Biarkan dalam mode **KEEP WARM** selama 10min.
10. Kemudian gaul nasi dari bawah periuk supaya nasi tidak patah.
11. Sedia untuk di hidang.

SAMBAL TUMIS IKAN BILIS PADU

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar halus:

- 8 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci halia (optional)
- 1 genggam ikan bilis
- 2 biji bawang besar
-

Bahan lain:

- 4 senduk cili kisar (boleh kurangkan jika tak nak pedas)
- minyak secukupnya
- 1/2 biji bawang besar (hiris)
- 3 helai daun pandan
- sedikit air
- 2-3 sudu besar pati asam jawa
- 2 sudu besar sos tiram
- 1 kiub ikan bilis
- gula melaka secukupnya
- garam secukup rasa
- 1 biji bawang holland
- 1 mangkuk bilis goreng

NOTA

Cadangan untuk persiapan Cili kisar :

1. Gunting 150gm-200gm cili kering dan rebuskan cili kering sehingga lembut. Tus dan buangkan cili.
2. Masukkan cili ke dalam pengisar dan minyak masak secukupnya. Kisar sehingga halus.



CARA-CARA

1. Kisar halus semua bawang merah, bawang putih, halia, segenggam ikan bilis, bawang besar bersama sedikit air.
2. Kemudian hiris 1/2 bawang merah.
3. Dalam kuahi, panaskan minyak masak secukupnya. Gorengkan 2 genggam ikan bilis separuh untuk sambal dan separuh lagi ikan bilis di jadikan sabagai condiment. Goreng garing angkat dan tuskan.
4. Kemudian tumiskan bawang besar sehingga lembut.
5. Kemudian masukkan bahan kisar halus tadi. Tumis sehingga kering dan kekuningan.
6. Kemudian masukkan daun pandan yang di simpul rapi.
7. Seterusnya, masukkan cili kisar. Gaul sebati dan bila cili mula kering masukkan sedikit air. Ulang step ini 3 kali atau sehingga cili garing dan pecah minyak.
8. Bila cili dah pecah minyak, masukkan sos tiram dan kiub ikan bilis sebagai penambah rasa. kacau sebati semua bahan.
9. Kemudian, masukkan 2 sudu besar pati asam jawa terlebih dahulu. Masukkan juga gula melaka. Masukkan sedikit dahulu, kemudian masukkan sedikit air untuk memudahkan gula melaka larut. Kacau sebati semua bahan.
10. Kemudian rasa sambal, jika perlu tambahkan gula dan asam jawa. Ikut citarasa anda ya.
11. Kemudian, masukkan ikan bilis yang telah di goreng awal tadi.
12. Masukkan potongan bawang holland dan kacau sebati.
13. RASA sambal sekali lagi. Masukkan garam jika perlu. TAPI INGAT ikan bilis dan pati ikan bilis dah masin.
14. Biarkan sambal mendidih seketika. Tutup api. Siap.

AYAM GORENG BEREMPAH

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar halus:

- 6 ulas bawang putih
- 4 biji bawang merah kecil
- 1 biji bawang besar
- 2 inci halia
- 6 batang serai
- 1 inci lengkuas
- Sedikit air

Bahan lain:

- 2 sb biji ketumbar
- 1 ekor ayam
- 1.5 sb rempah kari
- 1 sb serbuk cili
- 1/2 sb serbuk kunyit
- 1/2 sb serbuk jintan manis
- 2-3 sk garam
- 1 sb sos tiram
- Daun kari
- 2-3 sb tepung beras
- 2 sk serbuk perasa

NOTA



CARA-CARA

Cara Perapan ayam:

1. Kisarkan halus semua bahan kisar dengan sedikit air sahaja.
2. Kemudian tumbuk kasar rempah biji ketumbar. Kalau nak kisar sekali dengan bahan kisar tadi pun boleh. Ketepikan seketika.
3. Seterusnya, gaulkan semua bahan perapan dengan ayam. Masukkan rempah kari, serbuk cili, serbuk kunyit, jintan manis, garam, sos tiram dan biji ketumbar yang di tumbuk kasar tadi.
4. Seterusnya, masukkan semua bahan kisar tadi. Gaul sebatik seluruh ayam. Tambah kunyit jika warna kurang menarik.
5. Kemudian, masukkan daun kari. Gaul rata.
6. Masukkan tepung beras. Gaul rata. TUTUP dan perapkan ayam sekurang-kurangnya 1jam. Lagi best jika perap semalaman.

Cara menggoreng:

1. Panaskan minyak yang banyak untuk menggoreng.
2. Minyak dah betul betul panas, Masukkan ayam ke dalam kualiti, setkan api pada sederhana. Tips ini untuk mengelakkan bahan rempah pada ayam tertanggal dan ayam masak dengan lebih sekata.
3. Jangan goreng penuh kualiti untuk elakkan suhu minyak turun. Nanti ayam akan menyerap minyak.
4. Balik balikkan ayam, untuk dapat hasil gorengan yang cantik.
5. Dah garing angkat dan tuskan. Kemudian boleh kaut rempah rempah yang tertanggal di dalam kualiti.
6. Goreng ayam sehingga habis. Boleh taburkan dan gorengkan daun kari untuk di taburkan ke atas ayam. Jika suka.
7. Akhir sekali, perah keluaran air pada lebihan bahan perap supaya cepat garing dan boleh taburkan ke atas ayam. Siap.

Akhir kata, terima kasih dari hati Abid untuk anda yang telah meluangkan masa bersama “Cooking With Cattitude”.

Abid amat menghargai sokongan dan semangat anda dalam meneroka dunia masakan dengan penuh kreativiti dan keberanian. Setiap resipi yang Abid kongsi adalah untuk anda—supaya kita sama-sama dapat menikmati pengalaman memasak yang lebih seronok dan bermakna.

Abid berharap eBook ini memberi inspirasi dan keyakinan untuk anda terus bereksperimen di dapur. Ingatlah, memasak bukan sekadar tentang makanan, tetapi juga tentang kegembiraan, kenangan, dan kasih sayang yang kita kongsi melalui setiap hidangan.

Terima kasih sekali lagi, dan sampai kita berjumpa dalam resipi-resipi seterusnya! Selamat mencuba, selamat menikmati, dan teruskan memasak dengan cattitude!

Salam mesra,

Abid Nasa

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ