



COOKING WITH CATTITUDE

Volume 6

BY ABID NASA



ONLY FOR
Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude includes 200+ recipes



Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Alhamdulillah, dengan izin Allah, eBook Volum 6 ini berjaya dilengkapkan—satu lagi naskhah yang Abid hasilkan dengan penuh kasih sayang dari dapur terus ke hati anda.

Setiap resipi dalam buku ini bukan sekadar gabungan bahan dan teknik, tetapi juga himpunan rasa, cerita, dan kenangan. Ia lahir daripada minat yang mendalam terhadap dunia masakan, dan juga daripada sokongan anda semua yang tidak pernah putus memberi semangat.

Abid berharap eBook ini bukan sahaja menjadi panduan memasak, tetapi juga sumber inspirasi untuk anda mencipta kenangan indah bersama insan tersayang di meja makan. Semoga setiap hidangan yang terhasil membawa kegembiraan, ketenangan, dan bertambah kasih sayang.

Terima kasih kerana terus menyokong Abid. Selamat mencuba, dan selamat menjamu selera!

Dengan penuh penghargaan,
AbidNasa



ISI KANDUNGAN

Bil.	Tajuk	M/S
1.	KATA ALUAN	2
2.	ISI KANDUNGAN	3-4
3.	BLACKOUT CHOC CHIPS	5
4.	BISKUT PEANUT BUTTER LEGEND	6
5.	CRUNCHY HARMONY CAKE (TAPAK KUDA)	7
6.	CHOC NESTUM CRUNCHY FILLING	8
7.	MATCHA NESTUM CRUNCHY FILLING	9
8.	LEMANG BAMBOO-FREE	10
9.	RENDANG KERANG CWC	11
10.	NASI GORENG KEMENSAH	12
11.	SUPER SOFT FRENCH TOAST 'ALA' CAFE	13
12.	FRENCH TOAST TANPA TELUR (VEGAN-FRIENDLY)	14
13.	LAKSA KEDAH CWC	15
14.	PANCAKE TANPA TELUR	16
15.	LEMAK CILI PADI TENGGIRI BELIMBING BULUH	17
16.	KUAH PENCUK SPECIAL BERSAMA BENDI REBUS	18
17.	BEGEDIL AYAM MUDAH & SEDAP	19
18.	BIHUN SUP SAMPOI	20
19.	TIRAMISU MUDAH	21

ISI KANDUNGAN

Bil.	Tajuk	M/S
20.	AYAM PANGGANG CARA CWC	22
21.	GRILLED VEGETABLE	23
22.	SOS AYAM PANGGANG (GRAVY)	24
23.	BUTTER RICE	25
24.	POPIA CARBONARA HOMEMADE	
25.	SOS THOUSAND ISLAND HOMEMADE	27
26.	TAUHU BEGEDIL PADU	28
27.	SAMBAL KICAP PADU	29
28.	SINGGANG IKAN MUDAH SIHAT	30
29.	PREMIUM BUTTER CAKE	31
30.	ASAM REBUS BENDI LAUK ORANG KAMPUNG	32
31.	LEMPENG MUDAH LEMBUT (TELUR)	33
32.	KARI AYAM EXPRESS CWC	34
33.	LAKSA JOHOR CARA CWC	35
34.	BRAZILIAN LEMONADE CWC	36
35.	CAPATI MUDAH	37
36.	KARI KEPALA IKAN EXPRESS	38
37.	PENUTUP	39

BLACKOUT CHOC CHIPS

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan tepung gandum atau low protein flour (125gm)
- 3 sudu besar tepung jagung (24gm)
- 1 sudu besar cocoa powder (6gm)
- 2 sudu besar dark cocoa powder (12gm)
- 1/2 sudu kecil baking soda (3gm)
- 1/4 sudu kecil serbuk penaik (1gm)
- 100gm mentega masin (salted butter) *tambah 1/4 sudu kecil garam JIKA GUNA UNSALTED.*
- 1/3 cawan gula kastor (67gm)
- 1/3 cawan gula perang (73gm)
- 1 telur gred A ATAU B (jika tak nak guna telur rujuk tips no 3 & 4)
- 1/2 sudu kecil esen vanilla
- 1/2 Cawan Choc chip
- 1/2 Cawan badam cincang



CARA-CARA

1. Panaskan oven pada suhu 160c-170c selama 20minit. Api atas bawah. Off kipas jika boleh.
2. Mula mula ayakkan semua bahan kering. Dalam bowl yang bersesuaian, ayak dan masukkan tepung gandum, tepung jagung, cocoa powder, dark cocoa powder, baking powder dan baking soda.
3. Gaul semua bahan sehingga sehati. Ketepikan seketika.
4. Dalam bowl lain, masukkan butter, gula kastor dan gula perang.
5. Pukul sehingga sehati dan sedikit kembang. Warna bertukar pucat.
6. Kemudian masukkan telur dan esen vanilla. Pukul sehingga sehati. Tak perlu lama ya. Cukup sekadar sehati sahaja.
7. Seterusnya masukkan bahan kering sedikit demi sedikit. Gaul dengan teknik kaup balik sahaja sehingga semua sehati. Elak guna mixer sebab nak elak overmix dan kembang.
8. Kemudian, masukkan choc chips dan badam cincang. Gaul sehati semua bahan.
9. REHATkan adunan biskut dalam chiller seketika. 10-15minit.
10. Seterusnya sediakan tray untuk membakar, boleh alas tray dengan baking paper jika suka.
11. Lepastu masukkan buncuhan cookies dalam piping bag.
12. Potong hujung plastik dan piping kan terus ke atas tray.
13. Susun sedikit berjarak sebab nanti biskut akan sedikit kembang.
14. Bakar biskut dalam pre heated oven selama 12-18minit bergantung kapasiti oven masing masing.
15. Selesai bakar, boleh sejukkan biskut di atas redai. Simpan dalam bekas kedap udara. Siap.

NOTA

- Boleh simpan baki cookies dough dalam chiller atau freezer untuk tahan lebih lama. Up to 3 month.
- Sebelum nak bakar, keluarkan awal. Kemudian bakar ikut step di atas.
- Nak ganti telur. Campuran Air + Tepung Jagung : 1 sudu besar tepung jagung + 2 sudu besar air - kacau rata hingga sehati. Sesuai sebab resepi ini sudah ada tepung jagung, jadi tekstur tetap terjaga. Greek Yogurt / Yogurt Biasa : 1/4 cawan (sekitar 60g) yogurt biasa atau Greek yogurt. Membantu melembapkan dan mengekalkan kelembutan biskut.

BISKUT PEANUT BUTTER LEGEND

BAHAN-BAHAN

- 250gm tepung gandum (2 cawan)
- 190gm mentega kacang (¾ cawan)
- 125 marjerin (½ cawan)
- 100gm gula kastor (½ cawan)
- Kismis hitam untuk hiasan
- Acuan biskut



CARA-CARA

1. Mula mula ayakkan tepung gandum dan ketepikan seketika.
2. Kemudian dalam mangkuk berlainan masukkan peanut butter, gula kastor dan marjerin.
3. Kacau sehingga semua bahan sehati, tak perlu sampai kembang ya. Cukup sekadar sehati.
4. Seterusnya masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit. Gaul sehati. Gaul sehingga mendapat doh yang tidak melekat di tangan. Dah boleh stop tambah tepung.
5. Jika bancuhan terlalu keras boleh tambahkan 1 sudu besar merjerin dan uli perlahan. Kalau bancuhan terlalu lembut boleh tambah tepung gandum sedikit demi sedikit ya.
6. Cuba kepal doh. Jika mudah untuk di kepal itu tanda doh sesuai untuk di gunakan.
7. Rehatkan doh selama 10minit. Supaya doh dapat menyerap semua lembapan.
8. Sambil menunggu boleh oleskan acuan dengan sedikit marjerin. Bertujuan untuk memudahkan proses untuk mengeluarkan biskut nanti.
9. Kemudian, letakkan kismis di bahagian dasar di tengah acuan.
10. Seterusnya boleh sukut doh guna 1/2 tbsps dan masukkan doh yang telah di sukut di dalam acuan. Tekan dan ratakan doh. Buat sehingga habis.
11. Panaskan oven 150c-170c selama 10minit. Api atas bawah dan tutup kipas jika boleh.
12. Kemudian bakar biskut selama 20-30minit atau sehingga masak bergantung kepada kapasiti oven masing-masing.
13. Dah siap bakar, sejukkan biskut sepenuhnya sebelum mengeluarkan dari acuan. Jika belum sejuk, berkemungkinan susah untuk mengeluarkan biskut dari acuan.
14. Simpan dalam bekas kedap udara. Siap.

NOTA

- Jika susah nak keluarkan dari acuan, boleh guna lidi dah cungkil sedikit di bahagian tepi biskut. Keluarkan perlahan lahan.
- Texture biskut ini rangup di luar dan gebu di bahagian dalam.
- Jumlah biskut ikut saiz acuan, jika besar boleh dapat 35 pcs. Jika kecil sedikit boleh dapat 70pcs.

CRUNCHY HARMONY CAKE (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



CARA-CARA

1. Alaskan Loyang 10' x 10' dengan baking paper. Keteipikan
2. Kemudian timbang tepung dan gula icing.
3. Cairkan butter pada api yang kecil (low heat) Tak perlu sampai mendidih, ataupun dalam panaskan dalam microwave selama 10saat. Keteipikan.
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 8 minit atau sehingga adonan naik kembang putih, pekat dan gebu.
9. Dalam proses memukul adonan, selepas 3minit berhenti seketika untuk kaup bahagian bawah adonan supaya mendapat baneuhan yang sehati. Jangan lama lama ya. Dah selesai kaup terus cepat pukul adonan dengan kelajuan yang paling laju.
10. Bila dah habis 8minit memukul baneuhan kek tadi, boleh check baneuhan sama ada jadi atau tidak. BUAT RIBBON TEST. Maksudnya, bila kita buat gaya melorek akan ada bentuk. Texture baneuhan adalah pekat tapi ringan.
11. Sambung putar selama 1 minit pada kelajuan perlahan. Kemudian masukkan butter yang telah di cairkan perlahan lahan dan masukkan esen vanilla.
12. Kemudian sambung pukul perlahan selama 1minit.
13. Seterusnya, kacau perlahan baneuhan kek dengan spatula untuk meratakan lagi butter yang ciar tadi.
14. Asingkan 140gm untuk adonan coklat dan masukkan emulco coklat. Gaul dan sebatikan baneuhan coklat.
15. Seterusnya, ambil 1 sudu besar baneuhan 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 baneuhan baki coklat perlahan lahan dan ratakan. Hentakkan 3 kali.
18. Kemudian tuang masukkan baneuhan putih perlahan lahan. Kemudian ratakan. Hentakkan loyang sebanyak 3 kali.
19. Ambil baneuhan coklat yang telah di asingkan tadi. Gunting piping bag. Kemudian Paip kan garisan di atas baneuhan kek.
20. Ambil lidi kemudian lorekan bahagian atas kek sahaja, jangan sampai bawah.
21. Oven dah panas, bakar selama 20minit-30minit ATAU sehingga kek masak.
22. Kek dah masak, cek dengan tusukkan kek dengan lidi. Pastikan permukaan kek tidak terliaru garing atau keras. Nanti kek akan merekah bila di gulung.
23. Terus kuarikan kek dari Loyang. Tak perlu tunggu kek sejuk, kemudian belah 2 kek.
24. Lapikkan meja atau papan dengan plastik cling wrap, kemudian terbalikkan kek, seterusnya sapukan coklat pilihan.
25. Lipat dan gulung 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

NOTA

- Bakar suhu 160c pada 20-30minit
- Api atas bawah
- Off kipas jika boleh.
- Jika bahagian atas kek cepat sangat perang boleh turunkan suhu sedikit.
- Loyang 10' x 10' x 2'

CHOC NESTUM CRUNCHY FILLING

BAHAN-BAHAN

- 200gm choc spread
- 1/2 Cawan nestum atau lebih
- 2 sudu besar badam panggang (cincang)



CARA-CARA

1. Dalam Mangkuk masukkan choc spread pilihan anda.
2. Jika terlalu pekat boleh cairkan seketika dalam microwave 10saat. Sejukkan dahulu.
3. Seterusnya, masukkan nestum sedikit demi sedikit dan di kacau rata.
4. Masukkan badam jika ada. Gaul sebati.
5. Pastikan spread tidak terlalu keras ya.
6. Masukkan ke dalam chiller seketika, untuk bancuhan spread sedikit tebal/keras bila di gunakan. siap.

NOTA

MATCHA NESTUM CRUNCHY FILLING

BAHAN-BAHAN

- 200gm matcha spread
- 1/2 Cawan nestum atau lebih
- 2 sudu besar badam panggang (cincang)



CARA-CARA

1. Dalam Mangkuk masukkan matcha spread pilihan anda.
2. Jika terlalu pekat boleh cairkan seketika dalam microwave 10saat. Sejukkan dahulu.
3. Seterusnya, masukkan nestum sedikit demi sedikit dan di kacau rata.
4. Masukkan badam jika ada. Gaul sebat.
5. Pastikan spread tidak terlalu keras ya.
6. Masukkan ke dalam chiller seketika, untuk bancuhan spread sedikit tebal bila di gunakan. siap

NOTA

LEMANG BAMBOO-FREE

BAHAN-BAHAN

- Cawan kertas secukupnya
- Daun pisang secukupnya
- 3 cawan beras pulut (rendam 2 jam)
- Santan segar secukupnya
ATAU 2 kotak kecil + sedikit air
- Garam secukupnya.



CARA-CARA

1. Rendam beras pulut sekurang-kurangnya selama 2 jam.
2. Selesai rendam bilas beras pulut. Kemudian tuskan seketika.
3. Ambil daun pisang dan potong bulat untuk alas di bahagian bawah ikut saiz cawan.
4. Masukkan daun pisang ke dalam cawan dan pastikan ianya tinggi lebih sikit dari cawan.
5. Masukkan beras pulut yang telah direndam dan di tus sebanyak 2/3 penuh ke dalam cawan.
6. Jika guna santan kotak. Campurkan santan dengan sedikit air.
7. Seterusnya masukkan garam ke dalam santan. Kacau dan RASA.
8. Tuang santan yang telah dikacau dengan garam sehingga melebihi sedikit dari paras pulut.
9. Didihkan air dalam pengukus. Susun dan kukus dalam pengukus selama 40-50 minit.
10. Siap Kukus, boleh tekan tekan di bahagian atas untuk padatkan leang.
11. Kemudian boleh sambung kukus semula selama 20minit. ATAU
12. Boleh bakar guna fryer/oven pada suhu 180c selama 10-20minit. Mesti panaskan air fryer atau oven terlebih dahulu ya.
13. Dah siap bakar. Sejukkan sepenuhnya sebelum potong.

NOTA

RENDANG KERANG CWC

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar:

- 9 biji bawang merah
- 7 ulas bawang putih
- 10-12 tangkai cili api (ikut citarasa)
- 3 batang serai
- 1 inci halia
- 1 inci kunyit hidup
- 1 inci lengkuas

Bahan rebus Kerang dengan kulit :

- 1 helai daun pandan
- Garam secukupnya
- Asam keping
- Air secukupnya

Bahan lain:

- 2 kg kerang direbus - 500 gram isi
- 2 cawan santan segar pekat
- 1 sudu besar cili kisar
- 1-2 sudu besar kerisik - boleh tambah jika suka
- 2 keping asam keping - boleh tambah jika suka
- 2 helai daun kunyit - hiris
- 2 batang serai - hiris
- 5 helai daun limau- hiris
- Garam secukupnya
- 1 sudu besar gula melaka- tambah gula biasa jika perlu
- 1 cawan minyak

NOTA



CARA-CARA

Cara Kisar:

1. Kisarkan semua bahan dengan sedikit air sehingga halus. Ketepikan seketika.

Cara Rebus Kerang Dengan Kulit:

1. Cara rebus kerang selepas dibasuh, rendam kerang dengan sedikit garam selama 20 minit untuk membersihkan segala kotoran dan membuang toksin jika ada.
2. Didihkan air dalam periuk yang besar. Kemudian masukkan asam keping dan daun pandan jika suka. Seterusnya masukkan kerang ke dalam periuk dan biarkan mendidih selama 3-5minit sahaja. Kulit kerang akan terbuka.
3. Selepas itu angkat dan masukkan kerang dalam bowl/periuk yang besar berisi air dan air batu .
4. Biarkan seketika sebelum dikepek. Isi kerang akan kelihatan segar dan tidak kecut.
5. Boleh simpan dalam bekas kedap udara dalam peti ais jika di buat awal.

Cara Merebus Kerang dah siap kepek :

1. Basuh isi kerang dengan air bersih beberapa kali untuk menghilangkan lendir atau kotoran.
2. Boleh rendam sebentar dalam air garam atau air asam limau nipis selama 5 minit untuk mengurangkan bau hanyir.
3. Didihkan Air dan masukkan 1-2 keping asam keping atau sedikit halia yang diketuk untuk menghilangkan bau hanyir.
4. Masukkan isi kerang ke dalam air mendidih dan rebus selama 30-60 saat sahaja. Bila isi sudah mula mengecut sedikit, terus angkat dan toskan.
5. Siap untuk Masak Rendang

Cara Masak:

1. Panaskan minyak masak dan tumis bahan kisar sehingga naik bau.
2. Masukkan cili kisar dan tumis sehingga pecah minyak.
3. Seterusnya, masukkan santan, asam keping dan gula melaka. Kacau rata. Masak sehingga pecah minyak lagi.
4. Bila bahan tumis semakin kering dan pecah minyak , masukkan kerisik dan garam secukup rasa. Masukkan daun kunyit, daun limau dan serai yang dihiris. Kacau rata.
5. Kemudian sebelum nak masukkan kerang, pastikan kepekatan rendang menepati citarasa. Kemudian baru masukkan kerang. Gaul sebat. Jangan masak terlalu lama nanti kerang akan jadi liat.
6. Selepas rasa semua ok, tutup api, biar rendang rehat seketika. Tutup kuali. Kaedah ini di panggil resting. Siap.

NASI GORENG KEMENSAH

BAHAN-BAHAN

Bahan tumbuk/kisar :

- 2 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 5-8 tangkai cili padi
- 1/2 cawan ikan bilis

Bahan lain:

- minyak masak
- 2 biji telur
- 1 ketul isi ayam
- 1/2 kiub pati ikan bilis
- 1/2 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil serbuk lada sulah
- 1 batang serai
- 6-10 ekor udang
- 3 cawan nasi sejuk
- Sayur kacang panjang
- Sedikit kicap cair (Jika suka)
- Garam secukup rasa
- Daun kesum
- 1 kuntum bunga kantan



CARA-CARA

Cara Kisar/Tumbuk:

1. Hiris kasar bawang putih dan bawang merah.
2. cili padi buang tangkai sahaja.
3. Masuk bawang merah, bawang putih dan ikan bilis kemudian tumbuk halus atau kisar
4. Masukkan cili padi dan tumbuk kasar sahaja.
Jika kisar jangan sampai lumat. Nak nampak texture cili.

Cara masak nasi goreng:

1. Potong kacang panjang, bunga kantan, serai, daun kesum dan isi ayam. Ketepikan seketika.
2. Panaskan sedikit minyak. Pecahkan telur dan goreng telur dan kacau telur sampai hancur kasar. Bila garing boleh angkat dan ketepikan.
3. Tambah dan panaskan minyak, masukkan bahan tumbuk kasar dan tumis sampai masak garing naik bau.
4. Masukkan isi ayam, kiub ikan bilis, serbuk lada hitam, serbuk lada sulah, hirisan serai, udang, dan nasi sejuk.
5. Bila nampak nasi dah masak kering masukkan kacang panjang dan telur goreng.
6. Masukkan hirisan daun kesum, bunga kantan, dan kicap cair jika suka.
7. Hidangkan dan tabur lagi daun kesum dan bunga kantan jika suka. Siap.

NOTA

- Makan bersama keropok goreng dan sambal belacan memang gabungan yang padu.

SUPER SOFT FRENCH TOAST ALA CAFE

BAHAN-BAHAN

- 2 biji telur
- 2 sudu besar gula
- 30gm fresh cream (whipping cream/ cooking cream)
- 50gm susu segar (full cream/low fat)
- 3 Keping roti gardenia
- Mentega
- Maple syrup /madu
- Roti gardenia



CARA-CARA

1. Dalam bowl pecahkan telur.
2. Masukkan gula, susu segar dan fresh cream.
3. Kacau sehingga semua bahan sebatu.
4. Ambil roti dan potong bahagian tepi roti jika suka. Ini untuk hasil french toast yang lebih lembut.
5. Dalam bekas lain, masukkan 1 keping roti terlebih dahulu. Kemudian tuangkan bancuhan telur tadi sedikit di atas roti sehingga menutupi keseluruhan bahagian.
6. Kemudian ambil 1 keping roti lagi letakkan di atas dan ulang step 5. Pastikan roti melekat antara satu dengan yang lain ya.
7. Ulang sehingga roti yang terakhir dan ratakan supaya semua bahagian disaluti dengan bancuhan telur.
8. Dalam kualiti, masukkan mentega. Setkan api perlahan. Biarkan cair seketika.
9. Kemudian masukkan roti yang telah di saluti dengan bancuhan telur tadi. Tutup kualiti. Biarkan roti masak selama 3 minit. Sehingga golden brown.
10. Kemudian terbalikkan dan masak lagi selama 3 minit.
11. Seterusnya, terbalikkan sisi roti dan masak sehingga bertukar kepada golden brown juga.
12. Buat sehingga semua bahagian selesai.
13. Seterusnya, letakkan sedikit dan sapu rata Maple syrup atau madu di atas permukaan roti, kemudian terbalikkan untuk menghasilkan rasa karamel yang sedap. Boleh terbalikkan selepas bunyi desir hilang.
14. Ulang step ini di permukaan satu lagi.
15. Siap. Boleh angkat dan hidangkan bersama maple syrup atau madu. Boleh juga tambah topping mengikut pilihan anda jika suka.

NOTA

FRENCH TOAST TANPA TELUR (VEGAN-FRIENDLY)

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan susu tumbuhan (contoh: susu soya, badam, oat) atau susu biasa
- 1 sudu besar tepung jagung (untuk pekatkan)
- 1 sudu besar sirap maple atau gula
- 1/2 sudu kecil serbuk kayu manis (jika suka)
- 1/2 sudu kecil esen vanila
- Roti gardenia



CARA-CARA

1. Campurkan semua bahan kecuali roti dalam mangkuk. Kacau hingga sebati dan tiada ketulan.
2. Panaskan kualiti leper dengan sedikit mentega atau minyak.
3. Celup roti dalam campuran susu tadi beberapa saat (jangan lama sangat supaya tak terlalu lembik)
4. Goreng atas kualiti sampai kedua-dua belah keperangan.
5. Tutup kualiti. Biarkan roti masak selama 3 minit atau sehingga golden brown.
6. Kemudian terbalikkan dan masak lagi selama 3 minit.
7. Seterusnya, terbalikkan sisi roti dan masak sehingga bertukar kepada golden brown juga.
8. Buat sehingga semua bahagian selesai.
9. Seterusnya, letakkan sedikit dan sapu rata maple syrup atau madu di atas permukaan roti, kemudian terbalikkan untuk menghasilkan rasa karamel yang sedap. Boleh terbalikkan selepas bunyi desir hilang.
10. Ulang step ini di permukaan satu lagi.
11. Siap. Boleh angkat dan hidangkan bersama maple syrup atau madu dan mentega, Boleh juga tambah topping mengikut pilihan anda jika suka.

NOTA

LAKSA ALA KEDAH CWC

BAHAN-BAHAN

Bahan rebus ikan:

- 1 kilo ikan kembung/selayang (sardin)
- 1 biji bawang merah kecil
- 2 ulas bawang putih
- 2 keping asam gelugur
- Air secukupnya.

Bahan kisar halus:

- 4-5 biji bawang merah kecil
- 3 ulas bawang putih
- 1 biji bawang besar
- 15-20 biji cili kering
- ½ mangkuk kecil ikan bilis dan rendam air panas
- 1 inci belacan

Bahan lain untuk kuah:

- 2 batang bunga kantan
- 1 ikat daun kesum
- 3 keping asam gelugur
- Air rebusan ikan
- Isi ikan
- Tulang ikan
- Garam secukup rasa
- Air secukupnya untuk kisar isi ikan dan tulang ikan.

Bahan sampangan:

- 1 batang timun
- 2 biji bawang besar
- Cili padi
- Daun salad
- Telur rebus secukupnya
- Limau nipis/kasturi



CARA-CARA

Cara rebus ikan:

1. Siang dan cuci ikan sehingga bersih.
2. Potong kasar bawang merah dan bawang putih.
3. Dalam periuk atau kuai yang bersesuaian, masukkan ikan dan bawang yang di potong kasar bersama asam keping.
4. Tuang air cukup sehingga menutupi ikan.
5. Rebus sehingga ikan masak, lebih kurang 10-15minit.
6. Kemudian asingkan isi dan tulang ikan.
7. Air rebusan ikan jangan di buang ya. Ketepikan.

Cara Kisar:

1. Ikan bilis di cuci dahulu sebelum di rendam. Kisar semua bahan sehingga halus. Ketepikan.

Cara masak kuah laksa:

1. Belah bunga kantan termasuk batangnya sekali untuk bau yang lebih sedap. Ketepikan.
2. Daun kesum di buang batang yang keras. Ketepikan.
3. Kemudian ambil isi ikan dan masukkan ke dalam pengisar. Kisar bersama air rebusan ikan sehingga halus. Kemudian ketepikan.
4. Dalam pengisar, masukkan tulang ikan dengan air dan kisar sehingga halus. Tapiis tulang. Boleh ulang step ni 2 kali.
5. Dalam periuk, masukkan air rebusan ikan, air kisar tulang, isi ikan dan bahan kisar halus tadi.
6. Masak sehingga mendidih lebih kurang 15minit.
7. Kemudian masukkan bunga kantan, daun kesum, asam keping dan garam.
8. Masak sehingga mendidih lebih kurang 25-30minit lagi. Boleh tutup periuk.
9. Rasa kuah dan suikan ikut cita rasa.
10. Harkan mereh perlahan lagi lama lagi sedap. Siap

Cara Bahan Sampangan:

1. Potong timun, bawang besar, cili padi dan daun salad.
2. Telur di rebus selama 8minit bersama sedikit cuka untuk mudah koepok kulit.
3. Potong limas dan soda untuk di hidangkan.

Cara Terbaik Rebus Laksa Kering:

1. Rendam laksa dalam air biasa selama 1-2 jam (atau ikut arahan pada bungkusan). Ini banta lembutkan laksa dan kurangkan masa merebus.
2. Dididihkan air yang banyak dalam periuk besar. Air yang cukup banta laksa masak sekata dan tak melekat.
3. Masukkan laksa bila air betul-betul mendidih. Jangan masukkan masa air suam. Tunggu betul-betul mendidih dulu baru masuk.
4. Kacau perlahan-lahan. Guna chopstick atau garpu untuk kacau perlahan-lahan supaya tak melekat. Jangan terlalu ganas, nanti laksa mudah putus atau hanjur.
5. Rebus sekitar 5-10 minit (ikut jenis laksa). Laksa akan jadi lembut tapi tak terlalu lembik. Rasa satu batang untuk pastikan.
6. Tos & bilas dengan air sejuk/ais. Bila dah cukup masak, cepat-cepat toskan dan bilas bawah air sejuk atau rendam dalam air ais. Ini untuk hentikan proses memasak dan elakkan laksa jadi lembik.
7. Boleh letak sedikit minyak (jika tak terus guna). Kalau nak simpan sekejap sebelum makan, gaul dengan sedikit minyak supaya tak melekat antara satu sama lain.

Cara Terbaik Rebus Laksa Segar:

1. Dididihkan air secukupnya. Guna air yang banyak dalam periuk supaya laksa tak melekat antara satu sama lain. Tunggu air betul-betul mendidih dulu.
2. Masukkan laksa segar ke dalam air mendidih terus tanpa perlu rendam. Jangan letak terlalu banyak dalam satu masa - buat secara berperingkat kalau kuantiti banyak.
3. Rebus sekejap je (2-3 minit) Laksa segar tak perlu direbus lama sebab ia dah sedis lembut. Bila nampak laksa mula terapan dan nampak lebih "gebu", terus angkat.
4. Tos dan bilas dengan air sejuk/air ais. Ini penting supaya laksa tak terus masak (overcook) dan kekal kenyal. Bila bilas, akan lebih sedap dimakan sebab tak melekat.
5. Tos kering sebelum hidang. Kalau nak elak air berlebihan dalam mangkuk laksa nanti, tos betul-betul bagi kering.

NOTA

PANCAKE TANPA TELUR

BAHAN-BAHAN

Bahan Kering:

- 1 cawan tepung gandum
- 1 sudu besar gula
- 1 sudu kecil baking powder
- 1/4 sudu kecil garam

Bahan Basah:

- 1 cawan susu (biasa atau plant-based)
- 1 sudu besar minyak masak atau minyak jagung atau butter cair
- 1/2 sudu kecil esen vanilla (Jika suka)



CARA-CARA

1. Satukan semua bahan kering dalam mangkuk.
2. Dalam mangkuk lain, masukkan bahan basah. Gaul rata.
3. Kemudian, campurkan bahan kering dan bahan basah. Gaul sebati sahaja. Jangan overmix.
4. Panaskan pan non-stick, sapu sedikit minyak.
5. Tuang adunan, masak sampai keluar buih di permukaan pancake.
6. Terbalikkan & masak sampai perang keemasan.
7. Siap! Hidang dengan topping kegemaran.

NOTA

LEMAK CILI PADI IKAN TENGGIRI BELIMBING BULUH

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar:

- 10–15 biji cili padi (ikut tahap pedas)
- 4 ulas bawang merah / 1 biji bawang besar
- 1 inci kunyit hidup
- Sedikit air

Bahan lain:

- 4–5 keping ikan tenggiri (basuh dan toskan)
- 15 biji belimbing buluh (belah dua kalau besar)
- 2 cawan santan pekat (2 kotak kecil)
- 1 cawan air (boleh tambah jika nak lebih berkuah)
- Garam secukup rasa
- 10 biji perahan limau kasturi / 1 pcs asam keping



CARA-CARA

1. Kisar bahan kisar sehingga halus.
2. Dalam periuk, masukkan bahan kisar, Masak sampai mendidih.
3. Masukkan santan dan belimbing buluh. Kacau perlahan-lahan.
4. Bila kuah dah mendidih, masukkan ikan tenggiri. Perlahankan api dan biar ikan masak perlahan-lahan dalam kuah.
5. Masukkan garam secukup rasa dan air perahan limau kasturi. Kalau perlu boleh tambah sedikit gula untuk seimbangkan rasa masam.
6. Masak hingga ikan masak sepenuhnya dan kuah pekat. Rehatkan seketika. Siap.

NOTA

KUAH PENCUK SPECIAL BERSAMA BENDI REBUS

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar kuah:

- 8-10 tangkai cili kering (rebus)
- 1 biji bawang besar atau 4 bawang merah kecil
- 1 inci belacan
- Air Asam Jawa secukupnya
- Air sedikit

Bahan lain kuah pencuk:

- santan secukupnya
- gula secukupnya
- garam secukupnya

Bahan bendi rebus:

- 10-15 batang bendi
- Air secukupnya



CARA-CARA

Cara Kisar:

1. Rebus cili kering kemudian kisar halus semua bahan kisar.
2. Dalam mangkuk masukkan semua bahan kisar.
3. Kemudian masukkan bahan- bahan lain. Gaul sebati
4. Rasa semua, jika terlalu pedas lebihkan santan dan gula. Siap.
5. Boleh simpan di dalam peti ais untuk 2-3 hari.

Cara Rebus Bendi:

1. Didihkan air. Buang hujung dan pangkal bendi.
2. Kemudian masukkan bendi. Rebus sehingga lembut. Boleh cucuk dengan garfu untuk tahu tahap kelembutan bendi.
3. Angkat dan Toskan. Sedia untuk di hidang.

NOTA

BEGEDIL AYAM MUDAH & SEDAP

BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 500gm (6 biji) ubi kentang - kupas kulit dan potong setebal 1/2 inci
- 200gm isi ayam (di kisar)
- 1 biji bawang besar (di dadu kecil)
- 1 pokok daun sup (hiris halus)
- 3 sudu besar bawang goreng (5 biji bawang merah di goreng)
- 1/2 sudu kecil serbuk lada putih
- 1 biji cili merah (cincang kasar- jika nak pedas sikit)
- 1 biji telur (untuk salutan)*
- Garam secukup rasa
- Minyak untuk menggoreng



CARA-CARA

Cara buat bawang goreng dan masak isi ayam:

1. Dalam kuali, panaskan sedikit minyak.
2. Kemudian gorengkan bawang merah sehingga garing. Elak goreng sehingga warna bawang terlalu gelap. Nanti akan rasa pahit.
3. Angkat dan Toskan. Ketepikan.
4. Kemudian masukkan isi ayam ke dalam kuali. Goreng ayam sehingga masak. Boleh perasakan sedikit dengan garam.
5. Angkat dan tuskan. Ketepikan.

Cara buat begedil :

1. Dalam kuali yang lain, panaskan minyak masak (anggaran 1 cawan). Goreng kentang sehingga kekuningan dan lembut. Angkat dan masukkan ke dalam mangkuk besar.
2. Ketika kentang masih panas, hancurkan kentang dengan cara melenyek kentang sehingga halus menggunakan potato masher. Nak guna garfu pun boleh.
3. Masukkan bawang goreng, daun sup, isi ayam dan serbuk lada putih. Perasakan dengan garam secukup rasa.
4. Ambil sedikit adunan dan buat bulat. Kemudian pastikan begedil padat dan terbentuk kemas, leperkan sedikit dan susun di atas pinggan atau dulang.
5. Panaskan minyak untuk menggoreng begedil.
6. Dalam mangkuk, pecahkan telur dan kacau dengan garfu supaya sebat.
7. Celup begedil di dalam telur dan goreng di dalam minyak yang panas sehingga kekuningan.
8. Goreng dengan api sederhana untuk pastikan begedil masak sekata.
9. Tunggu sehingga bahagian bawah begedil keras sedikit baru dialihkan untuk mengelak begedil dari hancur.
10. Siap.

NOTA

- **TELUR** boleh digantikan dengan sedikit tepung jagung atau tepung gandum. Hal ini untuk membantu menguatkan struktur dan begedil tidak mudah pecah semasa menggoreng. Masuk sekali semasa membuat adunan begedil.

BIHUN SUP SAMPOI

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar :

- 5 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 3 batang serai
- 1 inci halia
- 1 ketul kunyit hidup
- Air sedikit

Bahan tumis:

- 3 biji bunga lawang
- 2 batang kayu manis
- 4 kuntum cengkkih
- 6 biji buah pelaga
- 1 sudu besar serbuk jintan manis
- 1 sudu besar serbuk jintan putih
- 1 sudu besar serbuk lada putih (lada sulah)

Bahan lain:

- 1 pati ayam (1 kiub)
- 1/2 santan pekat /kotak kecil (100ml)
- 1/2 cawan minyak masak
- 1 ekor ayam saiz sederhana kecil, potong 4
- 1 jug air (1.5 liter- 2 liter)

Bahan sambal kicap padu:

- 1/2 cawan kicap manis
- 10-15 biji cili padi
- 5 ulas bawang putih
- 3 biji limau kasturi
- Sedikit minyak untuk menggoreng

Bahan Pelengkap Hidangan:

- 1 pek bihun (di celur seketika)
- 500 gram taugeh, bersihkan dan potong bahagian ekor
- Bawang goreng
- Suhn (goreng hingga garing)
- Isi ayam goreng (dari sup dan di carik)
- Daun sup (hiris halus)
- Daun bawang (hiris halus)
- Cili merah (hiris halus)
- Kacang tanah (goreng dalam minyak)
- Begedil

NOTA

Cara menghidang:

- Hidangkan dengan cara masukkan bihun, isi ayam, taugeh, daun sup, cili merah, begedil, bawang goreng, suhan goreng dan kacang tanah. Tuang kuah secukupnya.
- Makan bihun sup bersama cili kicap. Memang padu.



CARA-CARA

Cara Kisar:

1. Kisar semua bahan sehingga halus, ketepikan.

Cara Tumis:

1. Panaskan minyak di dalam periuk.
2. Kemudian masukkan bunga lawang, kayu manis, cengkkih dan buah pelaga. Kacau sehingga naik bau.
3. kemudian masukkan bahan kisar. Kacau dan masak rempah dan sedikit air untuk elak rempah hangus. Masak sehingga garing.
4. Masukkan ayam dan kacau selama sekitar 2 minit. Masukkan air, kiub ayam dan rebus sup sehingga mendidih seketika.
5. Seterusnya, masukkan santan pekat dan masak sehingga ayam lembut dan empuk. Boleh tutup periuk untuk cecutkan ayam masak.
6. Perasakan dengan garam dan gula secukup rasa.
7. Angkat ketulan ayam dan gorengkan seketika sehingga kekuningan. Sejukkan dan kemudian carik isi ayam.

Cara Sambal Kicap Padu:

1. Goreng cili padi dan bawang putih sehingga lembut.
2. Kemudian angkat dan masukkan ke dalam pengisar.
3. Masukkan kicap manis.
4. Kisar sehingga sedikit halus.
5. Kemudian masukkan dalam mangkuk dan perahkan limau kasturi.
6. Boleh tambah gula jika perlu untuk seimbangkan rasa pedas.

Cara Celur Bihun yang Betul:

1. Cadangan Jenis Bihun. Gunakan bihun beras (contoh: cap Faiza, Bunga Raya, Erawan) yang berkualiti supaya tak mudah hancur.
2. Rendam bihun dalam air suhu bilik selama 10-15 minit sampai lembut, jangan guna air panas masa rendam, nanti bihun mudah hancur masa celur.
3. Celur dengan air mendidih sekejap. Dididihkan air dalam periuk. Masukkan bihun yang dah direndam tadi selama 15-30 saat sahaja. Terus angkat dan toskan.
4. Bilas dengan air sejuk untuk hentikan proses masak dan elakkan bihun melekat.
5. Toskan Betul-betul. Boleh letak dalam penapis dan biarkan air keluar sepenuhnya. Siap.

TIRAMISU MUDAH

BAHAN-BAHAN

- 250g cream cheese (suhu bilik)
- 3/4 cawan susu pekat (1/2 tin)
- 250g whipping cream
- 1.5-2 sudu kecil Serbuk kopi pilihan
- 3/4 cawan air panas (180ml-200ml)
- 1-2 sudu kecil gula
- Biskut cream cracker
- Serbuk koko



CARA-CARA

Cara buat lapisan cheese:

1. Kacau cream cheese sehingga lembut.
2. Kemudian masukkan susu pekat seterusnya adun sampailah pekat sehati. Ketepikan seketika.
3. Dalam mangkuk berasingan, tuang whipping cream dan putar sehingga menjadi kental dan pekat. Jangan terlebih pukul ya. Nanti whipping cream akan jadi cair.
4. Tuang whipping cream dalam bancuhan cream cheese dan kacau sehati.

Cara melapis biskut dan lapisan cheese:

1. Bancuh serbuk kopi pilihan dengan 3/4 cawan air panas. Sejukkan sebelum nak celup biskut.
2. Celup biskut dalam bancuhan kopi dan susun dalam bekas.
3. Lapis selang-seli biskut dengan adunan creamcheese.
4. Sejukkan sekurang-kurangnya 5-6 jam ataupun semalaman. Bahagian chiller.
5. Bila dah sejuk boleh keluarkan dan hias dengan taburan serbuk koko di bahagian atas tiramisu. Siap.

NOTA

- Bowl dan whisk untuk menyediakan whipping cream boleh di sejukkan di dalam chiller sebelum di gunakan. Hal ini untuk memastikan suhu stabil.

AYAM PANGGANG CARA CWC

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam (berat 1.7-1.8 kg)
- ½ biji lemon atau 1 sudu besar yogurt greek (plain)
- 1 sudu besar serbuk paprika
- ½ sudu besar serbuk lada hitam
- ½ sudu besar herba campuran (mix herbs)
- 3 sudu besar minyak zaitun
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil serbuk pati ayam atau ½ kiub (seasoning powder)
- ½-1 sudu besar serbuk cayenne pepper (pilihan jika mahukan lebih pedas)
- 1 ulas bawang putih
- 2 biji kentang (Jika suka- buang kulit dan potong sederhana kecil)



CARA-CARA

Cara Perap Ayam:

1. Bersihkan ayam, cuci dan toskan hingga kering.
2. Ayam boleh di belah 2 atau nak buat potongan 8 pun boleh ikut citarasa.
3. Seterusnya, pat dry ayam dengan kitchen towel. Hal ini untuk memastikan bahan perapan boleh menyerap dengan lebih sempurna.
4. Kemudian parutkan bawang putih dan ketepikan.
5. Belah dua lemon, dan perahkan jusnya. Ketepikan.
6. Seterusnya, dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan bawang putih, serbuk paprika, lada hitam, mix herbs, garam, serbuk pati ayam dan minyak zaitun.
7. Kemudian masukan perahan jus lemon atau plain yogurt.
8. Kacau sehati sehingga mendapat paste yang pekat.
9. Ambil ayam dan lumurkan paste perapan ke atas ayam secara menyeluruh.
10. Perap ayam minimum selama 1 jam di dalam peti sejuk. Jika mahukan hasil rasa ayam yang lebih juicy dan moist, perap semalaman. Pastikan tutup ayam semasa perapan supaya aroma rempah tidak hilang.

Cara panggang ayam:

1. Panaskan oven terlebih dahulu selama 10-15 minit pada suhu 200-210°C agar suhu stabil dan ayam masak sekata. Api atas bawah dan kalau boleh off kipas.
2. Susun ayam atas dulang pembakar atau rak pemanggang, pastikan ayam tidak terlalu padat atau bertindih supaya haba oven dapat beredar dengan baik.
3. Pastikan air yang keluar dari ayam dapat turun ke bawah dan tidak terkena ayam. Hal ini kerana nak pastikan ayam kekal garing dan tidak soggy. Letakkan kentang di bahagian bawah atau susun bersama ayam.
4. Bakar ayam selama 25minit setiap bahagian. Dah 25-30minit boleh terbalikkan ayam. Sambung bakar. Total memasak lebih kurang 50 minit hingga 1 jam, atau sehingga ayam betul-betul masak dengan kulit berwarna golden brown dan garing. Boleh cuba cucuk dengan garfu atau pisau untuk pastikan isi ayam lembut dan jusnya yang keluar jernih, tidak kemerahan. Jika masih merah, sambung bakar sehingga ayam masak sempurna.
5. Air yang keluar dari ayam jangan di buang. Simpan untuk buat gravy nanti.
6. Selepas ayam masak, keluarkan dari oven dan rehatkan ayam sekurang-kurangnya 10minit sebelum dipotong. Hal ini di buat untuk memastikan jus ayam kekal di dalam, dah hasil ayam panggang masih juicy dan moist.

NOTA

- Ayam panggang ini sedap juga di makan bersama kuah pencuk special.

GRILLED VEGETABLE

BAHAN-BAHAN

- Minyak zaitun extra virgin
- Brokoli
- Lobak merah
- Lada benggala
- Bawang holland
- Bawang putih
- Cendawan butang
- Sedikit serbuk lada hitam
- Sedikit garam



CARA-CARA

1. Cuci bersih sayur.
2. Kemudian potong sayur mengikut citarasa masing-masing ya.
3. Bawang putih di cincang halus.
4. Cendawan butang di potong tebal sedikit.
5. Dalam kuali, panaskan minyak zaitun.
6. Kemudian, grill sayur sayur yang keras dahulu seperti lobak merah, brokoli dan cili benggala. Dah nampak semakin layu dan ada tanda tanda grill pada sayur boleh masukkan bawang holland dan cendawan butang.
7. Kemudian masukkan bawang putih.
8. Angkat semua sayur2 yang telah grill sehingga sempurna tadi.
9. Boleh drizzle dengan sikit minyak zaitun. Kemudian perasakan dengan garam dan lada hitam. Siap.

NOTA

SOS AYAM PANGGANG (GRAVY)

BAHAN-BAHAN

- 1 sudu besar mentega
- 1 sudu besar tepung gandum
- Kuah ayam panggang (gravy)
- 1/2 cwn air (tambah sedikit-sikit)
- Sedikit garam (jika perlu)



CARA-CARA

1. Dalam periuk, masukkan mentega.
2. Kemudian masukkan tepung gandum. Tumis sehingga semua tepung larut dan sebat.
3. Seterusnya, masukkan gravy ayam tadi.
4. Kacau sebat kemudian tambahkan air jika perlu.
5. Boleh tambah garam jika perlu.
6. Didihkan seketika dan sos tidak terlalu pekat.
7. Angkat dan sedia untuk di hidang.

NOTA

BUTTER RICE

BAHAN-BAHAN

- 4 cawan beras biasa/basmati
- 4 sudu besar mentega (butter)
- 5 ulas bawang putih (dicincang halus)
- 2 sudu kecil garam
- 2 helai daun pandan (jika suka)
- Air secukupnya untuk masak nasi (ikut sukatan biasa)



CARA-CARA

1. Cuci bersih beras. Boleh rendamkan seketika jika guna beras basmati (30min)
2. Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga warna keperangan.
3. Masukkan daun pandan, beras dan garam. Gaul rata lebih kurang 3min.
4. Tambah air dan masak seperti biasa dalam rice cooker atau dalam periuk.

NOTA

POPIA CARBONARA HOMEMADE

BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 sudu besar mentega
- 2 ulas bawang putih (cincang halus)
- 1 biji bawang holland (dadu kecil)
- 1 cawan isi ayam (potong kecil)
- 1/2 cawan sayur pilihan (carrot, Lada benggala- dadu kecil)
- 1 cawan susu segar /susu full cream
- 3 sudu besar keju cheddar parut atau 3 keping
- 2 sudu besar tepung gandum (bancuh dengan sedikit air)
- Garam & lada sulah secukup rasa

Bahan lain:

- Kulit popia secukupnya
- Air bancuhan tepung gandum (untuk lekatkan kulit)
- Minyak untuk menggoreng



CARA-CARA

1. Tumis bawang putih & bawang besar dengan mentega hingga wangi.
2. Masukkan ayam .Kacau hingga masak.
3. Masukkan sayur campur. Gaul rata.
4. Tuang susu/cooking cream/whipping cream & biar mendidih.
5. Masukkan bancuhan tepung gandum untuk pekatkan sos.
6. Masukkan keju. Kacau hingga keju cair & sehati.
7. Perasakan dengan garam & lada sulah. Tutup api dan biar sejuk sekejap.
8. Ambil kulit popia, letak 2 sudu besar inti. Boleh tambah kepingan cheese jika suka.
9. Gulung kemas dan lekatkan hujung dengan air tepung.
10. Panaskan minyak dan goreng hingga keemasan dan rangup.
11. Angkat dah tuskan. Siap.

TIPS

Simpanan Inti kalau belum balut popia:

1. Simpan inti carbonara dalam bekas bertutup (airtight container).
2. Boleh tahan 2-3 hari dalam peti sejuk (chiller).
3. Untuk tahan lebih lama, bekukan (frozen) — tahan sampai 2 minggu.
4. Bila nak guna, cairkan dulu dalam bahagian chiller semalaman atau microwave sekejap.

Simpanan Popia Siap Gulung (belum goreng):

1. Susun popia dalam bekas, lapik plastik atau baking paper antara lapisan supaya tak melekat.
2. Bekukan (frozen) terus — boleh tahan 1 bulan.
3. Bila nak goreng, tak perlu defrost, terus masuk minyak panas.

NOTA

- Jika nak guna cooking cream atau whipping cream untuk ganti susu pun boleh. **SUKATAN** sebanyak 3/4 cawan sahaja.
- Jika nak tambah sosej atau nak ganti dengan daging pun boleh.

SOS THOUSAND ISLAND HOMEMADE

BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 3 sudu besar mayo
- 1 sudu besar sos tomato
- 1 sudu kecil sos cili
- 1 sudu kecil cuka atau perahan lemon
- 1/2 sudu kecil bawang holland cincang halus (jika suka)
- Sedikit timun Jeruk (jika suka)



CARA-CARA

1. Campur semua bahan dan kacau sehingga sebati.

NOTA

TAUHU BEGEDIL PADU

BAHAN-BAHAN

- 200gm daging kisar
- 25-30 biji tauhu kering (300gm)
- 1 biji bawang besar
- 6 biji kentang (500gm)
- 3 tangkai cili hidup
- sedikit daun sup
- ½ cawan bawang goreng
- ½ sudu kecil lada sulah
- garam secukup rasa

Bahan salutan:

- 2 biji telur
- secubit garam



CARA-CARA

1. Gunting permukaan tauhu kering dan keluarkan isinya.
2. Kemudian asingkan isi dan tauhu kering.
3. Cincang halus daun sup dan cili merah.
4. Hiris nipis kentang. Kemudian, goreng kentang sehingga sedikit kekuningan lalu angkat dan toskan minyak.
5. Tumis bawang besar kemudian masukkan daging kisar. Gaul sehingga masak dan kering airnya.
6. Tambah serbuk lada sulah dan garam secukup rasa.
7. Bila air daging sudah kering, angkat dan ketepikan dulu.
8. Lenyek kentang goreng sehingga lumat lalu masukkan isi tauhu kering, cili merah, sedikit daun sup, daging kisar goreng, 1/2 cawan bawang goreng, lada sulah dan garam.
9. Gaul rata semua bahan sehingga sebat. RASA. Tambah garam jika perlu.
10. Seterusnya, bulatkan inti dan masukkan ke dalam tauhu kering. Ketepikan seketika.

NOTA

- Pastikan minyak betul-betul panas sebelum menggoreng. Hal ini penting untuk elakkan tauhu begedil menyerap minyak.
- Goreng jangan penuh-penuh kualiti, untuk elakkan suhu minyak drop.

Cara salutan dan menggoreng:

1. Pecahkan telur ke dalam mangkuk dan masukkan sedikit garam. Kacau sehingga sebat.
2. Panaskan minyak dalam kualiti.
3. Seterusnya, celup tauhu begedil ke dalam bancuhan telur dan goreng ke dalam minyak yang panas sehingga masak keperangan.
4. Angkat dan toskan minyak.
5. Siap sedia di hidangkan.

SAMBAL KICAP PADU

BAHAN-BAHAN

- ½ biji bawang besar
- 3 biji bawang merah
- 6 ulas bawang putih
- 12 tangkai cili padi
- 2 tangkai cili merah
- sedikit minyak
- 1 cawan kicap manis ABC
- 1/3 cawan kicap manis cap Kipas Udang



CARA-CARA

1. Hiris kasar bawang besar, bawang merah dan bawang putih. Potong atau patahkan cili padi dan cili merah.
2. Goreng bahan-bahan di dalam minyak panas dan masak sehingga layu serta lembut.
3. Kemudian, angkat dan toskan minyak.
4. Masukkan bahan ke dalam pengisar.
5. Tambah kicap manis ABC dan kicap manis cap Kipas Udang. Kisar sehingga sederhana halus.
6. Boleh perah limau nipis jika suka untuk menaikkan rasa dan bau yang sedap.

NOTA

SINGGANG IKAN MUDAH SIHAT

BAHAN-BAHAN

- 7 ekor ikan kembung
- 4 cawan air (1 liter)
- 1 batang serai
- 1 inci halia
- 1 ketul kunyit hidup
- 1 inci lengkuas
- 2 keping asam keping
- 4 ulas bawang putih
- 2 biji bawang merah kecil
- 6 tangkai cili padi
- Sedikit ikan bilis (jika suka)
- 1 biji tomato (jika suka)
- Sayur bendi
- Sedikit sebuk kunyit
- Sedikit garam
- Garam & gula secukup rasa



CARA-CARA

1. Potong nipis halia, kunyit hidup, bawang putih dan bawang merah.
2. Ketuk sedikit lengkuas dan serai biar pecah.
3. Kunyit hidup potong kasar, jika suka tumbuk halus dengan sedikit garam kemudian lumur pada ikan (boleh ganti serbuk kunyit). Perap sekejap ikan.
4. Tomato belah 4. Cuci bersih bendi dan cili. Bila nak masuk dalam periuk nanti baru buang hujung dan pangkal bendi.
5. Belah hujung cili padi.
6. Ikan bilis kupas dan cuci bersih.
7. Dalam periuk, masukkan air, serai, halia, lengkuas, kunyit hidup dan ikan bilis dalam kualiti. Masak sampai mendidih.
8. Masukkan hirisan bawang putih, bawang merah dan asam keping.
9. Bila dah mendidih masukkan garam, gula dan bendi.
10. Bila bendi dah layu, masukkan ikan kembung dan perlahankan api.
11. Boleh tambah garam, gula dan serbuk perasa jika suka.
12. Bila ikan kembung dah masak, tabur masuk cili padi dan tomato. Kemudian boleh cepat tutup api. Siap.

NOTA

BUTTER CAKE (PREMIUM)

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan tepung naik sendiri (250gm)
- 1 cawan gula kastor (200gm)
- 1 sudu kecil serbuk penaik (baking powder)
- 1/2 sudu kecil garam
- 250g mentega tak bergaram (unsalted butter)
- 4 biji telur (saiz A atau B)
- 1 sudu kecil esen vanilla
- 1/3 cawan susu penuh krim (80ml)



CARA-CARA

1. Panaskan oven pada suhu 160c-170c selama 15min. Api atas bawah. Off kipas jika boleh.
2. Loyang 8 x 8 inch. Oleskan permukaan loyang dengan butter atau magerin dan lapik dengan kertas baking. Ketepikan
3. Ayak tepung naik sendiri, serbuk penaik dan garam (jika guna mentega yang tidak bergaram).
4. Kemudian gaul bahan-bahan tadi supaya sehati.
5. Masukkan butter (pastikan butter telah lembut TAPI masi sejuk dan gula kastor dalam mixer dan putar sehingga kembang atau kuning pucat. Berhenti seketika untuk kaup bahagian bawah supaya bancuhan sehati.
6. Seterusnya, masukkan telur satu persatu dan pukul telur sehingga sehati dengan banchuan lain. Selang seminit, baru masukkan telur lagi. Buat sehingga telur habis.
7. Bila semua bahan sudah sehati, masukkan vanilla essen dan kacau sehingga semua bahan sehati.
8. **TAK PERLU GUNA MIXER LAGI.** Masukkan adunan kering berselang seli dengan susu full cream sampai habis. Kacau dengan spatula sehingga sehati sahaja untuk elakkan terlebih mengadun. Guna kaedah kaup balik sahaja.
9. Kemudian, tuang ke semua adunan dalam loyang, ratakan banchuan kek di keseluruhan loyang dan ratakan permukaan.
10. Hentak loyang 3 kali untuk mengelakkan gelembung/ rongga besar dalam kek dan mengeluarkan lebih udara jika ada.
11. Seterusnya bakar kek selama 35-45 minit. Bergantung kepada kapasiti oven.

NOTA

- Boleh ganti tepung naik sendiri dengan tepung gandum sukatan sama. Baking powder perlu di tambah 1 sudu kecil lagi.
- Jika nak guna telur size C = 5 biji telur.
- Boleh guna salted butter (mentega bergaram)
- Butter boleh di keluarkan awal dari peti ais. Lebih kurang 10minit. Jangan biarkan terlalu lama di luar. Nanti banchuan akan menjadi sangat cair (berminyak)

TIPS

1. Boleh cucuk kek dengan lidi. Jika lidi keluar bersih bermaksud kek dah masak sempurna.
2. Jika masih basah, masukkan ke dalam oven dan sambung bakar semula.

ASAM REBUS BENDI LAUK ORANG KAMPUNG

BAHAN-BAHAN

- 20 tangkai bendi
- 5-8 tangkai cili kering atau cili hidup
- 1 sudu besar lada hitam
- 5 ulas bawang putih
- 2 biji bawang besar
- 1 genggam ikan bilis (cuci bersih)
- 1/2 inci belacan
- 2-3 sudu besar paste asam jawa
- 2 asam keping (jika perlu)
- Garam secukup rasa
- Sedikit gula
- Air secukupnya



CARA-CARA

1. Rendamkan cili kering sehingga lembut. Buang biji.
2. Potong kasar bawang putih dan bawang besar.
3. Masukkan semua bawang, cili kering dan belacan ke dalam pengisar untuk di kisar. Tak perlu terlalu halus.
4. Kemudian dalam periuk, masukkan air dan bahan kisar.
5. Seterusnya, masukkan ikan bilis dan lada hitam.
6. Masukkan pes asam jawa.
7. Masukkan garam dan gula. Gula hanya untuk seimbangkan rasa sahaja. Rasa dan suaikan dengan citarasa. Boleh tambah asam keping jika perlu.
8. Biarkan mendidih. Kemudian masukkan bendi. Buang hujung dan pangkal bendi sebelum masuk dalam kuah.
9. Masak sehingga bendi lembut. Warna bendi akan bertukar kepada hijau lebih gelap. Sedap di makan bersama nasi panas, ikan goreng dan sambal belacan.

NOTA

LEMPENG MUDAH LEMBUT (TELUR)

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan tepung gandum (250gm)
- 1 sudu kecil garam
- 1 biji telur
- 2 1/3 cawan air (590ml)
- 2 sudu besar minyak masak
- 1 sudu kecil minyak masak (gris kualiti)



CARA-CARA

1. Masukkan tepung gandum dan garam dalam mangkuk yang bersesuaian. Kacau rata sehingga sebati.
2. Pecahkan telur untuk hasilkan lempeng yang lebih lembut. Ketepikan seketika.
3. Kemudian, masukkan 2 cawan air dahulu dalam bancuhan tepung tadi, masukkan telur dan kacau sehingga sebati.
4. Seterusnya, masukkan minyak masak untuk hasilkan lempeng yang lembut dan masak dengan mudah. Kemudian tambahkan 1/3 cawan air lagi. Kacau sehingga sebati. Bancuhan memang agak cair ya.
5. Tapis bancuhan dan rehatkan seketika. Dalam 15minut.
6. Panaskan kualiti dan letak 1 sudu kecil minyak.
7. Tuang bancuhan lempeng dalam kualiti.
8. Perhatikan tepi lempeng bila dah keras dan terpisah dari dasar kualiti itu tanda dah masak. Boleh angkat.
9. Boleh gulung lempeng 2 cawan sedia untuk dihidang.

NOTA

KARI AYAM EXPRESS CWC

BAHAN-BAHAN

- 1 pek Paste kari ayam CWC
- 500gm ayam (potong kecil)
- 2 biji kentang
- Sedikit lobak merah
- Santan secukup rasa (optional)
- Garam jika perlu
- 300ml air (untuk kuah yang pekat)



CARA-CARA

1. Masukkan air dalam periuk. Kemudian masukkan paste kari ayam.
2. Didihkan seketika. Kemudian masukkan ayam.
3. Kacau sebati dan biarkan ayam masak seketika.
4. Kemudian masukkan santan jika suka.
5. Masukkan kentang dan lobak merah jika ada.
6. Rasa kuah, jika perlu tambah garam boleh tambah.
7. Biarkan sayur masak sehingga lembut dan mendidih.
8. Siap. Rehatkan seketika.

NOTA

- Boleh dapatkan paste kari Cooking With Cattitude di Showcase sekarang. Terima Kasih.

LAKSA JOHOR CARA CWC

BAHAN-BAHAN

Bahan Isi Ikan:

- 1.2-1.5kg ikan parang atau
- ikan kembung boleh campur dengan ikan selayang

Bahan stock Udang :

- 10 ekor udang

Bahan kisar halus : Part 1

- 2 inci kunyit hidup
- 2 inci lengkuas
- 2 inci halia
- 20-25 tangkai cili kering (rendam sehingga lembut)
- 8 biji bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 4 batang serai
- 1 inci belacan bakar
- 4 sudu besar udang kering (rendam sampai lembut)

Bahan kisar halus : Part 2

- Isi udang
- isi ikan rebus
- Air rebusan ikan
- 20gm isi ikan kurau masin (rendam sampai lembut)

Bahan kisar halus : Part 3

- Tulang ikan
- Air

Bahan Kuah Laksa:

- 1.5kg-1.8kg isi ikan
- 500ml stock udang
- Air kisar tulang ikan
- Air rebusan ikan
- 6 sudu besar rempah kari ikan atau 3 sudu besar pes kari ikan cwc
- 3 sudu besar kerisik
- 1 ikat daun kesum
- 1 kuntum bunga kantan
- 500ml santan kotak (1 medium size)
- 3-5 kepingan asam keping (lebihkan jika suka)
- minyak masak
- gula jika perlu
- garam secukup rasa

Bahan sampingan (hiasan):

- Timun
- taugheh
- daun kesum
- kacang panjang
- bawang besar
- limau kasturi
- lobak masin (jika ada)
- bunga kantan
- daun selasih

Bahan Sambal Belacan:

- 6 biji cili merah
- 15 biji cili padi
- 1 inci belacan bakar
- 5 biji perahan jus limau kasturi
- garam secukup rasa
- gula secukup rasa

Bahan spaghetti:

- 1 paket spaghetti
- 1 sudu besar garam
- air secukupnya
- sedikit minyak



CARA-CARA

Cara Isi Ikan:

1. Rebus ikan dengan 3 liter air bersama 3 asam keping selama 15minit atau sehingga masak lembut.
2. Kemudian sejukkan seketika.
3. Atingkan isi ikan dengan tulang dan air rebusan simpan.

Cara Stock Udang:

1. Rebus udang bersama 500ml air (2 cawan) selama 10minit.
2. Atingkan isi udang untuk di kisar bersama (Part 2) Kisar kulit dan kepala udang sehingga halus. Kemudian tapis airnya. Dapatkan lebih kurang 500ml.

Cara Kisar Halus Part 1 & Part 2:

1. Kisar semua bahan sehingga halus.

Cara Kisar Halus Part 3:

1. Kisar semua bahan dan tapiskan airnya.

Cara Kuah Laksa:

1. Bancuh serbuk kari dengan sedikit air. Jika guna pes kari ikan ewe tak perlu campur dengan air lagi. Ketepikan.
2. Belah 4 bunga kantan.
3. Panaskan minyak masak dan tumis bahan kisar Part 1 sampai naik bau.
4. Masukkan serai yang dititik dan serbuk kari. Teruskan kacau di atas api perlahan sehingga pecah minyak.
5. Masukkan pula bahan Kisar Part 2 dan Part 3 bersama air stok udang dan air rebusan ikan. Masak sehingga kuah mendidih.
6. Masukkan asam keping. Masukkan 3 keping dahulu.
7. Biarkan mendidih seketika, kemudian masukkan kerisik dan perasan dengan garam ataupun secukup rasa.
8. Seterusnya, renehkan kuah di atas api perlahan lebih kurang 20minit, sehingga nampak minyak mula naik ke atas dan kuah dah menjadi pekat, boleh masukkan santan.
9. Sambung reneh sehingga kuah menjadi pekat. Lagi lama reneh lagi sedap dan lambat kuah basi. Boleh reneh lebih kurang 40min-60min. Masukkan bunga kantan dan daun kesum sedikit.
10. Sebelum tutup api boleh rasa kuah dan suikan dengan citarasa.
11. Sedia untuk di hidang bersama spaghetti, ulam ulaman dan sambal belacan.

Cara Sedia Bahan Sampingan:

1. Timun di buang kulit dan hiris nipis seperti kopik kulit buah apple. Kemudian gulung dan potong nipis membujur.
2. Taugeh di buang ekor, tidak perlu di celur.
3. Daun kesum ambil daun sahaja, bawang besar, bunga kantan dan daun selasih di hiris halus.
4. Limau kasturi di belah dua.
5. Kacang panjang di potong kiub kecil.

Cara Buat Sambal Belacan:

1. Kisar cili merah, cili padi dan belacan. Jika perlu tambah air, Jangan kisar terlalu halus.
2. Perah jus limau kasturi dan perasakan dengan garam dan gula secukupnya.
3. Siap untuk dihidang.

Cara rebus spaghetti:

1. Panaskan air sehingga mendidih. Masukkan garam dan spaghetti. Rebus ikut masa di palstik bungkusan.
2. Siap, toskan dan gaul dengan sedikit minyak supaya tidak melekat.

BRAZILIAN LEMONADE CWC

BAHAN-BAHAN

- 5 biji limau nipis (cuci bersih, potong kecil)
- 8 cawan air sejuk (2 liter)
- ½ cawan susu pekat manis (boleh tambah sikit kalau suka manis & berkrim)
- ¼ – ½ cawan gula (ikut tahap kemanisan yang disukai)
- Ais secukupnya



CARA-CARA

1. Masukkan separuh air, semua limau nipis, susu pekat dan gula ke dalam blender.
2. Kisar selama 10-15 saat saja (cukup untuk perah rasa limau, jangan lama supaya tak pahit).
3. Tapis guna penapis halus untuk buang hampas & kulit.
4. Tuang ke dalam jug, tambah baki air dan ais.
5. Kacau rata dan siap!

NOTA

CAPATI MUDAH

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan (250gm) Tepung ATTA / tepung gandum
- 1 sudu besar minyak sapi (ghee)/butter/majerin/minyak masak
- 1/2 sudu kecil garam
- 3/4 cawan Air suam (180ml)



CARA-CARA

1. Dalam mangkuk besar, campurkan tepung atta dan garam.
2. Tambah minyak sapi dan gaul hingga berderai.
3. Kemudian tuang air sedikit demi sedikit sambil uli hingga jadi doh yang lembut dan tak melekat di tangan.
4. Rehatkan Doh. Tutup doh dan biar rehat selama 30 minit (lagi lama, lagi lembut hasilnya)
5. Dah selesai rehatkan, bahagi doh kepada bebola kecil (anggaran saiz bola ping pong).
6. Canai setiap bebola menjadi leper dan nipis (macam roti canai tapi lebih kecil dan bulat sempurna).
7. Panaskan kuali non-stick atau leper. Masak capati tanpa minyak, lebih kurang 1 minit setiap sisi hingga ada tompok keperangan. Boleh tekan sedikit dengan sudip supaya capati menggelembung.
8. Bila dah angkat, boleh sapu sedikit mentega untuk extra sedap.

NOTA

- Kalau nak lagi lembut, boleh tambah 1-2 sudu besar yogurt masa uli doh.

KARI KEPALA IKAN EXPRESS

BAHAN-BAHAN

- 1 pek Paste kari ikan CWC (200gm)
- 1 kepala ikan atau 5 keping ikan pilihan
- 10 batang bendi
- 2 biji tomato
- Garam jika perlu
- Asam paste asam jawa jika perlu
- 300ml air (untuk kuah yang pekat)



CARA-CARA

1. Masukkan air dalam periuk. Kemudian masukkan paste kari ikan.
2. Didihkan seketika. Kemudian masukkan kepala ikan atau isi ikan.
3. Kacau perlahan sehingga sebati dan biarkan masak seketika.
4. Masukkan bendi atau apa sahaja sayur pilihan
5. Rasa kuah, jika perlu tambah garam dan asam jawa boleh tambah.
6. Biarkan sayur masak sehingga lembut dan mendidih.
7. Siap.

NOTA

- Boleh dapatkan paste kari Cooking With Cattitude di Showcase sekarang. Terima Kasih.

P E N U T U P



Terima kasih kerana meluangkan masa untuk menjelajahi setiap resipi dalam eBook Volum 6 ini.

Setiap satu disusun dengan harapan ia dapat memudahkan urusan di dapur dan menceriakan hidangan harian anda.

Masakan bukan sekadar memasak—ia juga tentang kasih sayang, kreativiti, dan kenangan. Abid doakan semoga setiap resipi yang anda cuba membawa rasa bahagia ke meja makan, dan menjadi sebahagian daripada detik-detik berharga bersama keluarga dan sahabat andai.

Jangan lupa untuk terus bereksperimen, mencuba, dan berkongsi kegembiraan memasak. Semoga kita bertemu lagi di volume seterusnya, insya-Allah!

Dengan penuh kasih,
AbidNasa

