

COOKING WITH CATTITUDE

VOLUME

7

BY ABID NASA

ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude exclusive E-Book

COOKING WITH CATTITUDE



Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT kerana dengan limpah kurnia-Nya, ebook ke-7 ini berjaya diterbitkan. Ini adalah satu lagi usaha kecil namun bermakna dalam menyampaikan ilmu dan pengalaman yang diharap dapat memberi manfaat kepada para pembaca.

Setiap halaman dalam ebook ini disusun dengan teliti, berasaskan pengalaman, pemerhatian, dan juga maklum balas daripada para pembaca sebelum ini. Abid percaya bahawa ilmu yang dikongsi, walau sedikit, mampu memberi impak besar apabila diamalkan dengan konsisten dan ikhlas.

Terima kasih Abid ucapkan kepada semua yang menyokong perjalanan CWC – keluarga, para pembaca, rakan-rakan seperjuangan, dan juga team yang membantu dari awal hingga akhir. Semoga apa yang dikongsi dalam naskhah ini menjadi asbab kebaikan dan memberi manfaat buat semua, insya-Allah.

Akhir kata, Abid mengalu-alukan sebarang cadangan, pandangan, dan maklum balas agar kita dapat terus memperbaiki dan menambah baik usaha ini pada masa akan datang.

Sekian, terima kasih.
Salam sayang,

Abid Nasa.

BIL.	TAJUK	M/S
1.	KATA ALUAN	2
2.	ISI KANDUNGAN	3-4
3.	REMPAH CAIR TRADISI SPECIAL CWC	5
4.	ROTI JALA CWC	6
5.	AYAM MASAK KICAP SEMPOI	7
6.	NASI IMPIT GORENG MUDAH	8
7.	TEH MASALA CWC SYTLE	9
8.	SAMBAL TUMBUK PADU	10
9.	AISKRIM COKLAT	11
10.	AISKRIM KELADI	12
11.	FOCACCIA BREAD	13
12.	EASY TOMATO SOUP	14
13.	NASI GORENG CILI KERING ORANG LAMA	15
14.	PENGAT LABU MUDAH	16
15.	INTI KARIPAP EXPRESS CWC	17
16.	KULIT KARIPAP LEGEND	18
17.	PAU GEBU CARA CWC	19
18.	NASI DAGING ORANG UTARA CARA CWC	20
19.	AIR ASAM KERISIK	21

BIL.	TAJUK	M/S
20.	SUP KOSONG	22
21.	AYAM GORENG 4X PEDAS ALA MD DOLLAH	23
22.	HOMEMADE CHEEZY SAUCE	24
23.	BINGKA LABU MUDAH	25
24.	INTI EPOK EPOK (KARIPAP SAYUR)	26
25.	KULIT EPOK EPOK CARA CWC	27
26.	SOS EPOK EPOK SPECIAL CWC	28
27.	UDANG MASALA EXPRESS	29
28.	MANGO LASSI	30
29.	MINI MURTABAK EXPRESS CWC	31
30.	JERUK BAWANG	32
31.	SIKAP STIM MUDAH TANPA PENGUKUS	33
32.	TELUR DADAR MUDAH	34
33.	PENUTUP	35

"I believe that there is always something new to learn, in fact, that is one of the three reasons that I chose to become a chef, that my education is never over."

-Anne Burrell-



BAHAN-BAHAN

Bahan Rempah Special:

- Ketumbar 5 sudu besar
- Jintan manis 1 sudu besar
- Jintan putih 2 sudu besar
- Lada hitam 1 sudu besar

Bahan Kisar:

- 10-15 tangkai cili padi (jika nak campur dengan cili kering 8 tangkai boleh kurangkan cili padi)
- 3 biji bawang besar
- 5 ulas bawang putih
- 2 inci halia
- 2 inci kunyit hidup

Bahan lain:

- 1 ekor ayam/ 1.5kg daging
- 5-6 sudu besar Rempah Special
- 2 kotak santan (kecil)
- 2 batang serai (di ketuk)
- 3 sudu besar kerisk
- 6 keping daun limau
- 4 biji Kentang (belah 4)
- 10-15 biji Air perahan limau kasturi
- 2 Asam keping (jika perlu)
- Garam dan gula secukup rasa
- Air secukupnya

CARA-CARA

Cara Sedia Rempah Special:

1. Sangai pada api perlahan sampai kering semua bahan dan naik bau. Lebih kurang 5 minit atau lebih dan mesti di kacau selalu.
2. Sejukkan seketika.
3. Kisar sehingga halus.

Cara Masak:

1. Masuk semua bahan kisar dalam periuk bersama rempah special, serai daun limau. Gaul sehingga sebat.
2. Dah naik bau masukkan ayam dan gaul sebat.
3. Masakkan ayam seketika.
4. Kemudian masukkan santan cair atau air. Biarkan mendidih.
5. Seterusnya masukan kentang. Kacau sehingga kentang sebat.
6. Kacau sesekali dan tunggu sehingga mendidih sampai kentang empuk.
7. Masukkan Kerisik, santan pekat dan dididhkan seketika kemudian perasakan dengan garam dan gula jika perlu. Kacau sebat semua bahan.
8. Kemudian masukkan perahan limau. Kacau sehingga sebat.
9. Rasa kuah dan jika perlu tambah asam keping boleh tambah. Renehkan seketika.
10. Dah tutup api, boleh tutup periuk dan resting lauk. Siap

NOTA

- Boleh panggang bancuhan rempah di dalam oven pada suhu <180c selama 5-7min. Letak di rak paling bawah. Pastikan semua bahan rata. Kacau semua bahan 2 kali untuk pastikan pemanggangan sekata.
- Bila bau dah mula keluar itu petanda bahan bahan sudah cukup dipanggang.
- Simpan dalam bekas kedap udara. Boleh simpan di suhu bilik. Jika nak tahan lebih lama boleh di simpan dalam chiller.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 3 cawan tepung gandum
- 3 1/2 cawan air
- 1/2 cawan minyak masak / minyak jagung
- 2 biji telur (ged A)
- 1 sudu kecil garam
- 3 titis pewarna kuning / 1 sudu kecil serbuk kunyit (boleh lebih)
- Minyak masak (gris pada kualiti)
- Acuan untuk menjala

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam mangkuk, masukkan tepung gandum, air, minyak masak, telur, garam dan pewarna.
2. Kacau semua bahan sehingga sebati. Boleh juga kisar semua bahan dalam blender untuk adunan lebih halus.
3. Tapis adunan supaya tekstur lebih smooth dan tidak berketul.
4. Panaskan kualiti non-stick dan gris sedikit minyak.
5. Bila kualiti dah panas, kecilkan api ke sederhana perlahan dan mula menjala.
6. Tak perlu terbalikkan roti jala. Cukup biar masak satu bahagian sahaja. Bila bahagian atas kering dan senang ditanggalkan, boleh angkat.
7. Gulung ikut citarasa. Siap!

NOTA

- Pastikan adunan dikacau setiap kali sebelum menjala supaya tepung tak mendap ke bawah.
- Jika adunan terlalu pekat, boleh tambah sedikit air (1-2 sudu besar)
- TANPA TELUR : Tambah 1 sudu besar minyak untuk bantu beri kelembutan. Roti jala mungkin lebih rapuh, jadi perlu gulung berhati-hati.



BAHAN-BAHAN

Bahan Kisar:

- 6 ulas bawang putih
- 8 biji bawang merah / 3 biji bawang besar
- 3 inci halia

Bahan Hiris:

- 1 inci halia
- 1 biji bawang merah
- 2 ulas bawang putih

Bahan Lain:

- 1 ekor ayam
- kunyit
- garam
- 1 mangkuk minyak
- 3 sudu besar cili kisar (jika suka)
- 6 sudu besar sos tomato
- 3 sudu besar sos tiram
- kicap manis secukupnya
- cili hidup (belah dan buang biji)
- sedikit air
- 1 sudu besar serbuk lada hitam
- 1/2 sudu kecil serbuk lada sulah
- 1 sudu besar pes asam jawa (boleh tambah jika suka)
- 2 biji tomato
- 2 biji kentang di potong (di goreng)
- 1 bawang besar, hiris bulat

CARA-CARA

Cara:

1. Gaul ayam bersama garam dan kunyit. Ketepikan seketika.
2. Kemudian, panaskan minyak dan goreng kentang sehingga brown-ish. Angkat dan tuskan.
3. Seterusnya, goreng ayam separuh masak. Angkat dan ketepikan.
4. Boleh guna minyak yang sama goreng ayam, boleh juga keluarkan sedikit minyak gorengan ayam tadi. Kalau minyak terlebih pun tak apa. Lagi sedap rasanya.
5. Masukkan bahan hiris. Tumis sampai naik bau.
6. Kemudian masukkan bahan tumbuk/kisar halus dan serbuk lada hitam kemudian kacau sehingga naik bau dan kekuningan.
7. Masukkan cili kisar, sos tiram, sos tomato, lada sulah dan ayam. Kacau seketika sehingga semua bahan sebatu.
8. Seterusnya, masukkan kicap, ikut citarasa supaya cukup kuahnya, kemudian masukkan cili merah dan sedikit air. Masukkan asam jawa.
9. Tutup kualiti dan biarkan ayam masak seketika.
10. Masukkan kentang yang telah di goreng. Gaulkan seketika.
11. Kemudian boleh masukkan tomato, cili hidup dan bawang besar. Kacau sekejap sahaja bawang sedikit layu dah boleh padamkan api.
12. Rehatkan lauk ayam seketika, Boleh tabur dengan daun bawang. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan :

- 10 pcs nasi impit (saiz kecil)
- 2 biji telur
- 1 sudu kecil sos tiram
- 3 batang kacang panjang
- 1/2 kiub ikan bilis (jika ada)
- Sedikit minyak masak

Bahan tumbuk/kisar :

- 4 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 5-10 tangkai cili padi atau 2-4 tangkai cili kering atau 2-4 sudu besar cili kisar
- 2 sudu besar ikan bilis atau udang kering

CARA-CARA

Cara:

1. Mula-mula kisar atau tumbuk semua bahan. Tidak perlu terlalu halus. Kasar kasar pun tak apa. Ketepikan.
2. Kacang panjang di cuci bersih dan potong ikut cita rasa.
3. Dalam kuali, masukkan minyak. Kemudian, tumis semua bahan kisar. Tumis sehingga naik bau.
4. Kacau sentiasa sehingga cili garing dan pecah minyak.
5. Kemudian, tolakkan ketepi kuali semua bahan tadi. Pecahkan telur. Biarkan telur mengeras sedikit baru kacau hancurkan telur.
6. Masukkan kiub ikan bilis jika ada.
7. Selepas itu, masukkan nasi impit, sos tiram dan kacang panjang.
8. Kacau dan ratakan semua bahan. Gorengkan sehingga sebatu.
9. Rasa, jika perlu tambah garam boleh masukkan. TAPI ingat tadi ada masukkan kiub ikan bilis. Jika perlu sahaja baru tambahkan garam. Ikut citarasa masing masing. Jika terlalu kering boleh tambah sedikit air.
10. Bila semua dah ok, rasa pun dah menepati cita rasa boleh tutup api. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 cawan air
- 1 cawan susu segar / susu cair
- 2 sudu kecil serbuk teh (contohnya teh Ceylon)
- 3 biji buah pelaga (dititik)
- 1 batang kayu manis (size kecil)
- 2 kuntum bunga cengkih
- 1 inci halia (diketuk)
- 1 sudu kecil serbuk kayu manis (optional untuk tambah aroma)
- Gula atau madu secukup rasa

CARA-CARA

Cara:

1. Didihkan air bersama buah pelaga, kayu manis, bunga cengkih dan halia.
2. Bila air mula mendidih dan wangi, masukkan serbuk teh.
3. Biarkan mendidih lagi dalam 2-3 minit supaya teh naik bau dan pekat.
4. Masukkan susu dan kacau perlahan.
5. Maniskan dengan gula atau madu ikut citarasa.
6. Tapis dan tuang dalam cawan.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 5 biji bawang merah kecil atau 2 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 10-15 tangkai cili padi (ikut tahap kepedasan)
- Segenggam ikan bilis
- Limau kasturi atau limau nipis secukupnya
- 1/2 inci belacan bakar
- 1/2 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil gula
- Serbuk perasa (jika suka)

CARA-CARA

Cara:

1. Potong kecil bawang merah kecil dan bawang putih. Mudah nak tumbuk nanti.
2. Potong kasar cili padi.
3. Cuci bersih dan buang perut ikan bilis dan tos sehingga kering.
4. Dalam kuali, panaskan minyak dan goreng ikan bilis sampai garing. Angkat dan toskan ikan bilis.
5. Kemudian, goreng cili padi dan hirisan bawang. Perhatikan bila bawang dah garing boleh angkat dan sejutika.
6. Jika tiada belacan bakar, boleh bakar sekejap belacan.
7. Dalam lesung batu, boleh tumbuk bawang dan cili yang telah di goreng sampai hancur, tetapi tak perlu sampai lumat.
8. Seterusnya, masukkan belacan bakar, gula, garam dan serbuk perasa. Tumbuk sampai sehati.
9. Kemudian, masukkan ikan bilis goreng sedikit demi sedikit. Tumbuk sehingga sehati.
10. Boleh rasa sambal dan tambah perasa jika perlu.
11. Bila nak makan, nanti boleh perahkan limau kasturi. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- Whipping cream 400gm (1 2/3 cawan)
- Susu pekat 150gm (1/2 cawan + 2 sudu besar)
- Serbuk koko 50-60gm (1/2 cawan)
- Kacang pilihan (1/2 cawan) – jika suka

CARA-CARA

Cara:

1. Timbang/ sukat whipping cream dan masukkan dalam bowl yang bersesuaian.
2. Pukul sehingga kembang dan gebu (soft peak). Lebih kurang 5-7min dengan whisk. Boleh juga pukul dengan hand mixer. Cuma perlu berhati-hati jangan over beat. Boleh sejukkan bowl dan whisk terlebih dahulu, Dalam 15minut di dalam chiller.
3. Bila krim dah dapat texture yang di inginkan, boleh masukkan susu pekat dan serbuk koko.
4. Gaul ratakan semua bahan sehingga sebati.
5. Masukkan kacang pilihan.
6. Boleh pindah masukkan aiskrim ke dalam bekas atau mould pilihan.
7. Sejuk bekukan selama minima 6 jam. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- Whipping cream 2 cawan (480gm)- sejuk
- Susu pekat manis (400gm)
- Puri keladi ½ - 1 cawan (lihat cara di bawah)
- Sedikit perisa keladi (optional - 1 sudu kecil untuk aroma extra)
- Pewarna ungu (optional)

CARA-CARA

Cara buat puri keladi (homemade):

1. Ambil 1 cawan ubi keladi yang dipotong kecil
2. Kukus hingga empuk ($\pm 15-20$ minit) ATAU boleh kukus dalam microwave selama 4-6minit dengan sedikit air dan bertutup.
3. Lenyek halus atau kisar dengan sedikit susu cair/susu segar sampai jadi puri.

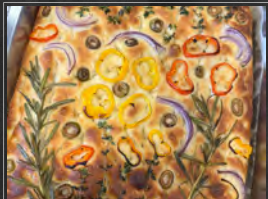
Cara buat aiskrim :

1. Pukul Whipping cream sampai bertanduk lembut (soft peak) 5-7minit jika pukul dengan tangan. Boleh sejukkan bowl dan whisk terlebih dahulu, Dalam 15minit di dalam chiller.
2. Masukkan susu pekat dan puri keladi. Gaul rata dengan spatula.
3. Tambah esen keladi dan pewarna jika nak. Kacau perlahan supaya tekstur kekal gebu.
4. Masukkan ke dalam bekas pilihan dan bekukan.
5. Simpan dalam peti beku sekurang-kurangnya 6 jam (atau semalaman).

NOTA

Tips Extra Sedap:

- Tambah hirisan kecil keladi kukus untuk ada tekstur.
- Tabur kacang tanah yang telah disangai dan tumbuk kasar sebelum makan.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 500gm tepung gandum tinggi protein (tepung roti)
- 6gm yis kering (2 sudu kecil) boleh guna instant yis
- 1 sudu besar gula
- 2 sudu kecil garam
- 400ml air suam (1 2/3 cawan)
- 30ml (2 sudu besar) minyak zaitun
- Tambahan minyak zaitun untuk sapuan
- 1 sudu kecil daun rosemary kering (Jika suka)
- Garam (sea salt) untuk taburan (jika ada)

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam mangkuk besar, larutkan yis dan gula dalam air suam. Biarkan selama 5-10 minit hingga berbuih.
2. Masukkan tepung dan garam. Gaul hingga sebat, kemudian gaul semua bahan sebat dengan spatula atau sudip kayu.
3. Tuang minyak zaitun dan gaul seketika lagi hingga doh menyerap minyak dan membentuk doh yang bulat.
4. Tutup doh dan biarkan rehat selama 30minit. Doh akan naik sekali ganda.
5. Basahkan jari jemari, angkat dan tarik doh dari hujung ke tengah. Buat ke semua penjuru.
6. Kemudian tutup dan rehatkan doh selama 30minit lagi. Doh akan naik kembang.
7. Ulang step 5 & 6.
8. Kemudian sapukan dulang pembakar dengan minyak zaitun. Tekan doh ke dalam dulang hingga rata. Tutup semula dengan kitchen towel.
9. Biarkan naik 20-30 minit lagi.
10. Gunakan hujung jari untuk tekan lekuk-lekuk kecil atas doh. Dimple doh. Sapu permukaan dengan minyak zaitun, tabur rosemary atau boleh hias dengan sayur pilihan jika suka.
11. Kemudian bakar pada suhu 220-230°C selama 20-25 minit atau hingga keemasan.

NOTA

Tips nak cepatkan proses proofing:

TEKNIK OVEN STEAMING

1. Panaskan oven pada suhu 50c selama 3minit kemudian matikan oven.
2. Letakkan semangkuk air panas dalam oven.
3. Masukkan doh dan tutup pintu oven.
4. Doh boleh naik dalam 15min-20min sahaja.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 1 biji bawang holland (dicincang)
- 6 ulas bawang putih, (dicincang)
- 3 sudu besar minyak zaitun
- 2 sudu besar butter
- 800gm tomato dalam tin (atau tomato segar yang dikisar)
- 1 sudu besar tomato puree (jika ada)
- 1 sudu besar gula
- 3 cawan stok sayur atau air
- 3/4 cawan cooking/whipping krim atau susu segar
- Daun basil segar (jika ada)
- 1/2 sudu kecil lada hitam
- Garam secukup rasa

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam periuk yang sederhana besar, masukkan butter dan olive oil.
2. Kemudian masukkan bawang holland. Tumis lebih kurang 5minit sehingga naik bau dan pastikan kacau selalu. Set api perlahan ya. Biarkan jus dari bawang keluar sepenuhnya.
3. Kemudian masukkan bawang putih, tumis lebih kurang 3 minit dan pastikan kacau selalu supaya tidak hangus.
4. Masukkan tomato, pes tomato, gula dan stok sayur. Reneh selama 20 minit. Pada api perlahan. Boleh tutup periuk.
5. Seterusnya, boleh kisar sup hingga halus (guna pengisar tangan atau blender). Jangan terlalu lama. Lebih kurang 20saat sahaja.
6. Masukkan semula ke dalam periuk, tambahkan krim dan perasakan dengan garam dan lada hitam.
7. Siap. Boleh hidang panas bersama daun basil jika ada dan roti focaccia.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 4 cawan nasi
- 4 biji telur
- 5 batang kacang panjang/ kobis
- Garam secukupnya
- Timun (jika ada)
- Minyak masak

Bahan kisar/tumbuk kasar :

- 5 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 5-7 tangkai cili kering (rebus/ rendam seketika)
- Segenggam ikan bilis (rendam seketika)

CARA-CARA

Cara:

1. Boleh rebus atau rendam cili kering dalam air panas seketika.
2. Tumbuk atau kisar kasar bahan bahan kisar.
3. Kemudian potong kacang panjang mengikut citarasa.
4. Dalam kualiti, panaskan minyak masak. Kemudian goreng dan hancurkan telur. Buat ala ala scramble egg. Kemudian boleh angkat dan tuskan.
5. Jika minyak terlalu banyak boleh keluarkan sedikit.
6. Dengan minyak yang sama boleh tumiskan bahan yang telah di tumbuk. Tumis sehingga pecah minyak dan garing.
7. Seterusnya masukkan nasi sejuk dan masukkan sedikit garam terlebih dahulu. Gaul rata sehingga sebati dengan bahan lain. Boleh rasa dan suaikan dengan citarasa.
8. Kemudian kacau gorengkan lagi sehingga nampak nasi semakin kering.
9. Seterusnya masukkan kacang panjang dan telur yang telah di goreng awal tadi. Kacau sehingga sebati.
10. Tak perlu lama. Cukup sekadar semua bahan sebati ya untuk elak sayur terlalu layu. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 500-600gm labu kuning (potong sederhana)
- 1/4 cawan sagu putih (rendam 10 minit dan toskan)
- 2 cawan santan pekat (400ml- 2 santan kotak kecil)
- 3 cawan santan cair atau air biasa
- 1 ketul gula melaka (boleh campur dengan gula putih) 210gm
- 1-2 helai daun pandan (disimpul)
- Garam secukupnya.

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam periuk, masukkan santan cair, gula melaka, daun pandan dan labu. Masak atas api sederhana hingga labu mula empuk.
2. Bila labu dah lembut sikit, masukkan sagu yang telah direndam. Kacau selalu supaya tak berketul.
3. Seterusnya, bila sagu dah mula jernih (lebih kurang 10 minit), masukkan santan pekat dan garam. Kacau perlahan. Rasa jika perlu tambah gula dan garam lagi. Suaikan dengan citarasa.
4. Terus kacau hingga mendidih dan nampak kepekatan pengat dah ok. Sagu nampak jernih sepenuhnya dan labu empuk, boleh tutup api. Siap.

NOTA

Tips:

- Jangan tutup periuk masa sagu tengah masak – wap bantu elak sagu jadi likat sangat.
- Kacau selalu untuk elak melekat di dasar periuk.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 3 biji ubi kentang – dipotong dadu
- 150gm dada ayam atau daging – potong kecil atau cincang
- 1/2 pek pes kari kambing/ayam CWC (100gm)
- 1 biji bawang besar – dipotong dadu
- Daun sup/daun bawang (jika suka)
- Garam secukup rasa
- Gula secukup rasa
- Air secukupnya (300ml)

CARA-CARA

Cara:

1. Potong dadu kentang dan ketepikan seketika.
2. Kisarkan daging atau potong kecil isi ayam.
3. Bawang dipotong dadu dan daun bawang atau daun sup di hiris. Ketepikan seketika.
4. Dalam kualiti atau periuk, masukkan pes kari ayam atau kambing. Setkan api perlahan.
5. Kemudian masukkan isi Ayam atau daging. Gaul sebati semua bahan.
6. Seterusnya boleh masukkan air dan kentang. Renehkan semua bahan sehingga kentang empuk dan inti mula kering.
7. Bila nampak inti semakin kering boleh perasakan dengan garam dan gula. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
8. Boleh masukkan bawang yang di potong dadu tadi.
9. Renehkan sehingga inti betul betul masak dan kering. Kemudian masukkan daun sup dan daun bawang jika suka.
10. Kemudian boleh tutup api dan sejukkan inti sepenuhnya. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 cawan tepung gandum (250gm)
- 1/4 cawan minyak masak (di panaskan)
- 1/2 cawan air sejuk
- 1/4 sudu kecil garam

Tips frozen karipap:

1. Boleh terus simpan atau goreng separuh masak.
2. Sejukkan sepenuhnya jika goreng separuh masak dan alaskan dengan plastik supaya mudah untuk di keluarkan.
3. Simpan dalam bekas kedap udara.

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam kuali, panaskan minyak masak. Panaskan seperti nak menggoreng ikan. Ketepikan seketika.
2. Dalam bowl yang bersesuaian, ayakkan tepung. Kemudian masukkan garam. Gaul sebati.
3. Kemudian, curahkan minyak yang telah dipanaskan ke dalam bancuhan tepung. Gaul dengan sudip/sudu /spatula yang tahan panas.
4. Gaul sehingga mendapat hasil seperti cookies crumb.
5. Seterusnya, masukkan air sejuk (air dari peti ais) sedikit demi sedikit sambil menguli perlahan.
6. Boleh tambah ATAU kurangkan air sejuk bergantung pada serapan tepung untuk mendapatkan doh yang tidak melekat di tangan.
7. Bila doh tidak lagi melekat di tangan, boleh berhenti dan tutup doh dengan cling wrap atau plastik dan rehatkan selama 30minit atau sehingga 1jam.
8. Tak perlu masuk dalam chiller. Rehat di suhu bilik sahaja. TAPI kalau nak rehatkan dalam chiller pun boleh. Ikut citarasa.
9. Setelah siap doh di rehatkan, hasil doh akan bertambah lembut kerana air telah menyerap sepenuhnya.
10. Kemudian boleh bahagikan doh kepada beberapa bahagian. Anggaran 20-25gm. Boleh dapat lebih kurang 20-22pcs.
11. Setelah selesai di bahagikan, boleh tutup doh untuk elak menjadi kering.
12. Seterusnya boleh canaikan doh sehingga membentuk bulat. PASTIKAN tidak terlalu nipis dan tidak terlalu tebal.
13. Kemudian, boleh letakan inti di atas doh. Bolehlah lipat dan kelim dengan kemas.
14. JIKA guna acuan karipap, sapu air di keliling doh sebelum lipat karipap dengan acuan. Ini sebagai gam supaya tidak terbuka semasa di goreng.
15. Kemudian, boleh sejukkan seketika di dalam chiller atau boleh terus goreng. Siap.

NOTA

Tips menggoreng karipap:

1. Panaskan minyak. Sebaiknya lebihkan sedikit.
2. Kemudian masukkan karipap dan setkan api sederhana. Kalau suka karipap berkulit licin, Panaskan minyak, kemudian tutup api dan masukkan karipap. Biar sekejap, baru nyalakan semula dan set api perlahan.
3. Goreng dan sesekali terbalikkan untuk mendapat hasil gorengan yang sekata. Goreng sehingga bertukar warna keperangan.
4. Angkat dan toskan. Siap.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 250 gram tepung pau ATAU tepung gandum (2 cawan)
- 1/2 cawan air (120ml) – suhu bilik sahaja
- 1 sudu besar susu pekat
- 1 sudu kecil serbuk yis
- 1 1/2 sudu besar shortening ATAU minyak masak (+24gm)
- 1 sudu besar gula pasir
- 1/4 sudu kecil baking powder

Inti Pilihan (ready made):

- Kacang merah
- Kaya
- Kari daging
- Kelapa
- Coklat

CARA-CARA

Cara:

1. Bulatkan inti kacang merah dan ketepikan. Boleh guna sudu sebagai penanda aras kemudian sapukan minyak sedikit di tapak tangan.
2. Sediakan air (suhu bilik) dalam mangkuk.
3. Kemudian masukkan serbuk yis, gula pasir dan susu pekat. Kacau sehingga larut semua bahan. Kemudian rehatkan selama 5 minit.
4. Dalam mangkuk yang bersesuaian, masukkan tepung, serbuk baking powder dan shortening untuk hasil pau yang putih.
5. Kacau sekadar rata. Kemudian masukkan air bancuhan yis.
6. Gaul rata semua bahan, dan uli dengan tangan sehingga doh halus dan licin. Doh tidak melekat di tangan. Uli lebih kurang 10minit.
7. Perhatikan doh, jika doh nampak licin boleh berhenti menguli. Seterusnya bahagikan doh kepada 10 bahagian.
8. Boleh juga timbang doh 44-45gm setiap bahagian.
9. Seterusnya, ambil doh dan picit keliling doh (leperkan) dan letakkan inti di bahagian tengah kemudian tutup doh dan bulatkan kemas.
10. Alaskan doh dengan parchment paper di bahagian bawah. Rehatkan doh seketika, selama 25minit. Elak rehatkan doh terlalu lama, nanti doh akan terlebih kembang dan pau akan berkedut. Pastikan set masa.
11. Panaskan air dalam kukusan. Balut penutup kukusan dengan kain untuk mengurangkan air wap terkena pau yang sedang dikukus.
12. Kemudian, susunkan pau dalam pengukus. Pastikan sedikit berjarak.
13. Kukus pau selama 7-8minit. Api sederhana.
14. Bila pau sudah masak, tutup api dan buka sedikit penutup kukusan dalam 1 minit. Untuk mengeluarkan wap secara perlahan lahan.
15. Kemudian, angkat dan pindahkan kukusan di atas cooling rack dalam keadaan penutup masih tidak di buka sepenuhnya. Tunggu 2 minit, barulah bukan penutup kukusan sepenuhnya. Siap

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan untuk rebus daging:

- 1 kg daging lembu (boleh campur dengan tulang jika suka)
- 2 liter air
- 1 inci halia
- 1 sup bunjut

Bahan untuk nasi:

- 4 cawan beras basmathi (rendam 30minit-1jam)
- 6 cawan air rebusan daging
- ½ cawan susu cair (boleh guna susu segar juga)
- 2 sudu besar rempah sup
- 2 sudu besar rempah kurma
- ½ cawan air (untuk bancuhan rempah)
- 1 biji buah tomato atau 1 sudu besar tomato puree
- 1 biji bawang besar
- 4 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 2 helai daun pandan (simpul)
- Rempah 4 sekawan (1 batang kayu manis, 3 bunga lawang, 5 bunga cengkih, 5 buah pelaga)
- ¼ cawan minyak masak (menumis)
- 2 sudu besar minyak sapi atau mentega (menumis)
- Garam secukupnya
- Daun sup dan daun bawang
- Bawang goreng

CARA-CARA

Cara Rebus Daging:

1. Potong daging pada ketulan yang besar.
2. Basuh bersih dan masuk ke dalam periuk bersama halia yang di hiris kasar, sup bunjut dan air.
3. Rebus dengan pressure cooker sehingga empuk. Jika guna pressure cooker, setting stew atau HP Selama 30min-40min.
4. Jika buat secara manual rebus sehingga empuk dan masa yang di ambil lebih lama sedikit.

Cara Masak Nasi:

1. Beras di rendam selama 30minit-1 jam. Cuci dan bilas bersih.
2. Jika guna beras biasa, TAK PERLU RENDAM YA. Terus masak.
3. Hiris bawang besar, bawang putih dan halia. Kemudian buah tomato di potong dadu.
4. Dalam mangkuk, bancuhkan rempah kurma dan rempah sup bersama air. Gaul sebati.
5. Dalam kualiti, masukkan minyak masak dan minyak sapi.
6. Minyak dah panas, masuk dan tumiskan 4 sekawan bersama hirisan bawang besar, bawang putih halia, tomato yang di potong dadu dan 2 helai daun pandan sehingga naik bau dan layu sedikit.
7. Kemudian pastikan api tidak terlalu kuat, boleh masukkan bancuhan rempah. Tumis dan kacau sebati sehingga rempah naik bau dan garing. Kacau selalu untuk elak rempah masak tidak sekata. Dah garing boleh tutup api.
8. Kemudian, untuk masak nasi boleh masukkan beras. Pastikan air rendaman di toskan. Kacau dan gorengkan seketika selama 3 minit untuk mendapat hasil nasi yang bederaai dan cantik.
9. Seterusnya, boleh masuk daging yang telah di rebus empuk.
10. Masukkan air rebusan daging. PASTIKAN guna cawan yang sama sukat beras.
11. SILA BERI PERHATIAN, sukatkan AIR untuk beras basmathi sahaja yang perlu X 1.5. Untuk BERAS BIASA TIDAK PERLU. Beras biasa nisbah adalah sama 1:1
12. Seterusnya, masukkan 1/2 cawan susu cair atau susu fresh full cream jika ada untuk naikan rasa lemak. Boleh skip step ini jika tiada.
13. Kemudian, masukkan garam untuk perasakan nasi. Rasa dan suaiakan dengan citarasa. Kacau sebati semua bahan dan masak nasi.
14. Bila nasi dah masak, JANGAN TERUS BUKA PENUTUP PERIUK. Biarkan nasi kering seketika di dalam periuk. Biarkan dalam mode KEEP WARM selama 10min.
15. Kemudian gaul nasi dari bawah periuk supaya beras tidak patah.
16. Boleh keluarkan daging untuk di hiris jika suka. Sedia untuk di hidang.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 biji buah tomato (saiz sederhana)
- 1 biji bawang besar
- 5 - 10 tangkai cili padi
- ½ biji buah tomato (untuk dikisar)
- 2 biji cili hidup merah (untuk dikisar)
- 1 inci belacan bakar (untuk di kisar)
- 1 cawan air asam jawa (2 sudu besar paste asam jawa) -untuk di kisar
- 4 biji Jus perahan limau kasturi (atau limau nipis)
- 1-2 sudu besar kerisik
- 1 sudu besar gula
- Garam secukupnya

CARA-CARA

Cara:

1. Potong kasar bawang besar. Tidak terlalu nipis tidak terlalu tebal.
2. Hiris juga tomato. Tidak terlalu nipis tidak terlalu tebal.
3. Hiris cili padi, ikut tahap kepedasan. Boleh lebihkan jika suka.
4. Kemudian, potong kasar bahan kisar, cili hidup merah dan tomato.
5. Perah dan ambil jus limau kasturi. Buang biji.
6. Ramas asam jawa dengan air dan buang biji. Jika guna paste adabi boleh gaul dengan air dan kacau sehingga sebat.
7. Masukkan semua bahan kisar dalam pengisar. Masukkan garam dan gula. Kisar sehingga halus.
8. Kemudian, dalam mangkuk masukkan hirisan buah tomato, bawang, cili padi dan bahan kisar tadi. Seterusnya, masukkan air perahan limau dan Kerisik. Boleh lebihkan Kerisik jika nak hasil yang lebih pekat.
9. Gaul ramas dengan tangan.
10. Rasa dan suaikan dengan citarasa, Tambah bahan Jika perlu. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- Lebihan air rebusan daging
- Garam secukupnya
- Gula (jika perlu)
- Daun sup dan daun bawang
- Bawang goreng
- Sedikit lada sulah (jika suka)

CARA-CARA

Cara:

1. Hiris daun sup dan daun bawang,
2. Masukkan lebihan air rebusan daging dalam periuk dan masukkan garam dan gula untuk seimbangkan rasa.
3. Biarkan sup mendidih seketika, kemudian masukkan sedikit lada sulah.
4. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
5. Kemudian masukkan daun bawang dan daun sup.
6. Tutup api dan taburkan bawang goreng. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan Perapan Ayam:

- 1 ekor ayam (10 ketul)
- 1 sudu besar serbuk cayenne
- 2 sudu besar serbuk cajiun
- 1 sudu besar serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil serbuk lada sulah
- 1 sudu besar serbuk cili
- 1 sudu besar serbuk perasa
- 1 sudu kecil garam
- ½ sudu kecil gula
- 2 ulas bawang putih atau 1 sudu besar garlic powder
- 1 inci halia atau 1 sudu kecil ginger powder
- 25-30 tangkai cili padi warna merah
- ½ cawan air

Bahan Salutan Tepung:

- 3 ½ cawan tepung gandum
- 1 cawan tepung jagung
- 2 sudu besar serbuk perasa
- 2 sudu besar serbuk cajiun
- 2 sudu besar serbuk cayenne
- 1 sudu besar serbuk cili
- ½ sudu besar serbuk lada hitam
- 1 sudu besar serbuk lada sulah
- 1 sudu kecil soda bikarbonat
- 1 sudu kecil garam

Bahan Tambahan:

- Air Sejuk secukupnya (boleh tambah ais batu)
- Penapis (untuk rendam ayam)
- Minyak masak secukupnya

CARA-CARA

Cara Perapan Ayam:

1. Potong ayam kepada 10 bahagian. Kalau boleh beli ayam yang tidak terlalu besar. Berat anggaran 1.5-1.7kg. Cuci bersih ayam dan toskan.
2. Buang tangkai cili padi, seterusnya kisar dengan air sehingga halus.
3. Kemudian, dalam bowl yang bersesuaian, masukkan ayam.
4. Seterusnya, masukkan semua bahan perapan di atas dan gaul rata di keseluruhan ayam sambil massage bahan perapan pada ayam.
5. Bila semua sudah rata, boleh tutup kemas kemudian perapkan di dalam chiller selama sekurangnya 1jam.
6. Nak lagi sedap boleh buat semalaman. Lagi lama lagi sedap.

Cara Bancuh Bahan Salutan:

1. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan semua bahan salutan di atas.
2. Gaul rata semua bahan sehingga sebati.

Cara Goreng:

1. Sediakan air sejuk dalam bowl yang bersesuaian.
2. Keluarkan ayam yang telah di perap. Biarkan ayam pada suhu bilik seketika. Sekurangnya 30min.
3. Gaulkan ayam dengan banchuan salutan tepung. Satu per satu.
4. Guna jari untuk balik balik kan ayam berkali-kali. Tak perlu tekan.
5. Dah rata semua, angkat dan ketukkan supaya lebih tepung jatuh.
6. Kemudian, masukkan ayam yang telah di salutkan dengan tepung ke dalam penapis. Seterusnya, rendamkan seketika ayam tadi di dalam air sejuk selama 30 saat.
7. Selepas 30saat, angkat dan tuskan seketika. Salutkan ayam sekali lagi dengan bahan salutan. Hal ini di lakukan untuk penghasilan ayam goreng yang rangup dan cantik berkerinting salutan di luar ayam.
8. Ayak tepung setiap kali nak salut ayam yang baru dan ketulan ketulan tepung boleh di buang.
9. Untuk menggoreng, boleh guna periuk cast iron ATAU Kualiti yang tebal. Hal ini nak elakkan ayam hangit semasa di goreng.
10. Panaskan minyak secukupnya dan panaskan sehingga suhu 170c. Boleh check dengan chopsticks. Masukkan chopsticks ke dalam minyak, jika muncul gelembung kecil halus dan stable suhu sudah sekitar 170-175c. Jika gelembung kasar dan ada bunyi kuat, minyak terlalu panas.
11. Masukkan ayam ke dalam minyak yang panas. Pastikan ayam tenggelam dan goreng tanpa tutup periuk atau kuili selama 5-7 minit setiap bahagian. Setkan api sederhana.
12. Bila dah keperangan dan tepung mula keras, pusingkan ayam dan tutup kuili selama 5-6 minit untuk bantu masak isi ayam.
13. Akhir sekali, buka semula penutup dan naikan api sedikit untuk rangupkan bahagian luar selama 2 minit.
14. Angkat dan tuskan ayam. Letak atas wire rack supaya lebih rangup. Kalau guna tissue nanti akan ada lembapan dan ayam akan jadi soggy. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 1 sudu besar mentega
- 1 sudu besar tepung gandum
- 1 cawan susu full cream
- 3/4 cawan keju cheddar parut ATAU 3 keping keju cheddar
- ½ sudu kecil serbuk cayenne
- ½ sudu kecil serbuk lada hitam
- Sedikit garam

CARA-CARA

Cara:

1. Jika guna keju block. Parut sehingga dapat 3/4 cawan. Ketepikan seketika.
2. Kemudian cairkan mentega. Set api perlahan sahaja. Kemudian masukkan tepung gandum. Gaul sebati.
3. Dah rata, masukkan susu full cream. Kemudian masak sampai mendidih dan kuah kelihatan pekat.
4. Seterusnya masukkan cheddar cheese dan kacau sampai larut.
5. Masukkan garam, cayenne powder dan lada Hitam. Kacau rata. Boleh adjust ikut citarasa ya.
6. Jika sos terlalu pekat boleh masukkan susu full cream sedikit.
7. Bila dah dapat rasa dan kepekatan sos yang di sukai boleh tutup air.

NOTA

Tips:

1. Untuk elak sos berketul, tutup periuk dengan aluminium foil.
2. Boleh panaskan seketika jika sos mengeras dan berketul.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 400-500gm labu
- 2 cawan tepung gandum
- 2 biji telur saiz besar (A/B)
- 1 ½ cawan air
- 1 cawan santan pekat
- ½ cawan gula pasir
- ½ cawan susu pekat manis
- 2 sudu besar minyak masak
- Sedikit garam
- Bijan secukupnya

CARA-CARA

Cara:

1. Oleskan/griskan keseluruhan loyang 8inci X 8 incidengan margarine dan boleh alaskan dengan baking paper jika suka. Ketepikan.
2. Buang kulit dan biji Labu, kemudian cuci bersih.
3. Dalam periuk berisi air, didihkan seketika. Kemudian boleh rebuskan labu sehingga empuk. Lebih kurang 8-10minit.
4. Masa merebus tidak lama. Perhatikan, bila nampak dah empuk, boleh cuba tusukkan dengan garfu.
5. Boleh angkat dan toskan.
6. Kemudian, masukkan ke dalam bowl yang sesuai, kemudian terus lecekan tidak perlu terlalu halus. Ketepikan seketika.
7. Panaskan oven pada suhu 170c selama 10minit. Api atas bawah dan off kipas jika boleh.
8. Dalam bowl lain, masukkan tepung gandum, air, telur, santan pekat, susu pekat manis, gula pasir, minyak masak dan garam.
9. Kacau sehati. Kemudian, boleh tapiskan bancuhan untuk pastikan tiada bancuhan yang berketul.
10. Seterusnya, masukkan labu yang telah di lecekan tadi. Gaul sehati semua bahan.
11. Boleh pindah masukkan adunan dalam loyang. Kemudian boleh taburkan bijan atas permukaan bingka. Ikut citarasa nak banyak mana.
12. Kemudian, boleh bakar sehingga masak selama 50minit-1jam. Bergantung pada kapasiti oven ya.
13. Dah siap bakar, sejukkan sepenuhnya selama 3jam. Jangan keluarkan dari loyang ya.
14. Bila bingka sudah sejuk sepenuhnya, boleh keluarkan bingka dari loyang dan potong ikut citarasa. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 1/4 biji kubis
- 1/2 biji sengkuang
- 1/2 batang lobak merah
- Sedikit taugeh (jika suka) – celurkan
- 2 ulas bawang putih
- 2 biji bawang merah kecil
- 2 sb udang kering
- 1 sk gula
- 1/2 sk garam
- Sedikit minyak masak

CARA-CARA

Cara:

1. Rendam udang kering selama 5 minit. Kemudian dah lembut tumbuk halus.
2. Cuci bersih kubis dan sengkuang. Lobak merah di sangat halus. Kemudian, potong mengikut citarasa. Ketepikan seketika.
3. Seterusnya, hiriskan bawang putih dan bawang merah untuk menumis.
4. Panaskan minyak dalam kualiti, kemudian masukkan bawang besar dan bawang putih. Tumis sehingga naik bau.
5. Kemudian masukkan udang kering. Gaul sehati.
6. Bila dah nampak garing, boleh masukkan sengkuang dan kubis. Gaul sehati seketika sehingga nampak sayur sedikit layu.
7. Masukkan gula dan garam. Gaul sehati. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
8. Kemudian masukkan parutan lobak merah.
9. Tak perlu masak terlalu lama. Cukup sekadar sayur kelihatan lembut sedikit. Jika ada taugeh celurkan selama 15 saat.
10. Seterusnya boleh tapis dan tuskan inti. Hal ini di buat kerana nak pastikan semua cecair yang ada pada inti turun ke bawah. Sejukkan sepenuhnya. Siap.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 500gm tepung gandum (4 cawan)
- 2 sudu besar tepung beras
- 125 ml minyak masak ($\frac{1}{2}$ cawan) – di panaskan
- 30 g marjerin (2 sudu besar) – di panaskan
- 250 – 300ml air peti sejuk (1 – 1 $\frac{1}{4}$ cawan)
- 1 sudu kecil garam

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam sebuah mangkuk besar, masukkan tepung gandum dan tepung beras untuk menambah kerangupan pada karpap.
2. Masukkan garam ke dalam campuran tepung. Gaul semua bahan kering sehingga sebat.
3. Sediakan kuali atau periuk, dan masukkan minyak masak bersama marjerin. Panaskan sehingga mendidih.
4. Tuang minyak panas ke dalam campuran bahan kering tadi. Berhati-hati – gunakan sudu atau sudip kayu untuk menggaul pada peringkat awal.
5. Apabila bancuhan mula suam, gunakan tangan untuk menggaul dan ramas sehingga menjadi seperti serbuk roti.
6. Masukkan air sejuk dari peti ais sedikit demi sedikit sambil terus menggaul. Jangan masukkan air sekaligus. Uli sehingga doh tidak melekat di tangan.
7. Apabila doh sudah tidak melekat, berhenti mengguli.
8. Doh yang betul akan mempunyai tekstur yang tidak terlalu lembut atau lembik.
9. Tutup doh dan biarkan rehat selama 1 jam.
10. Tak perlu masukkan dalam chiller, rehatkan pada suhu bilik. Tapi jika ingin letak dalam chiller pun boleh, ikut pilihan masing-masing.
11. Setelah siap doh di rehatkan, hasil doh akan sedikit berminyak dan bertambah lembut kerana air telah menyerap sepenuhnya.
12. Kemudian boleh bahagikan doh kepada beberapa bahagian. Anggaran 20-25gm. Boleh dapat lebih kurang 40pcs.
13. Setelah selesai di bahagikan, boleh tutup doh untuk elak menjadi kering.
14. Seterusnya boleh canaikan doh sehingga membentuk bulat. PASTIKAN tidak terlalu nipis dan tidak terlalu tebal.
15. Kemudian, boleh letakan inti sayur sayuran di atas doh. Bolehlah lipat dan kelim dengan kemas.
16. JIKA guna acuan karpap, sapu air di keliling doh sebelum nak lipat karpap dengan acuan. Ini sebagai gam supaya tidak terbuka semasa digoreng.
17. Kemudian, boleh sejutkan seketika di dalam chiller atau boleh terus goreng. Siap.

NOTA

Tips simpan frozen:

- Boleh goreng separuh masak dan sejutkan kemudian masuk dalam plastik atau bekas kedap udara. Boleh simpan dalam freezer.
- Atau boleh bakar seketika di dalam oven pada suhu 180c selama 10minit.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 800ml air
- 4 sudu besar cili kisar ATAU 8 biji cili hidup ATAU 5-8 tangkai cili kering
- 10 ulas bawang putih
- 3-4 sudu besar pes asam jawa
- 2 sudu kecil garam
- 6 sudu besar gula

CARA-CARA

Cara:

1. Masukkan air ke dalam periuk.
2. Masukkan cili kisar dan bawang putih. Biar mendidih seketika
3. Masukkan 3 sudu besar pes asam jawa, kemudian gaul rata.
4. Seterusnya masukkan garam dan gula. Gaul rata.
5. Biarkan mendidih dan gaul sehingga sos menjadi pekat.
6. Rasa dahulu jika suka rasa yang lebih manis boleh tambah gula. Jika suka rasa masam yang lebih boleh tambah pes asam jawa 1 sudu lagi.
7. Siap sedia di nikmati bersama epok epok.

NOTA



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 1 pek Paste kari ikan CWC (200gm)
- 500gm udang
- 1 biji bawang besar (hiris)
- 1 biji buah tomato (jika ada)
- 1 sudu besar jintan manis (tumbuk kasar)
- 1 sudu besar jintan putih (tumbuk kasar)
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 2 tangkai Cili padi hijau atau cili hidup (optional)
- 1 sudu kecil pati asam jawa
- Garam jika perlu
- 120ml air (1/2 cawan air)
- Sedikit minyak

CARA-CARA

Cara:

1. Tumbuk kasar jintan manis dan jintan putih. Tak perlu terlalu halus. Ketepikan seketika.
2. Hiris halus bawang merah. Potong kasar buah tomato. Seterusnya, panaskan sedikit minyak. Kemudian tumiskan bawang besar sehingga naik bau dan lembut. Jika ada buah tomato boleh masukkan dan tumis seketika.
3. Kemudian, masukkan pes kari ikan cwc bersama jintan manis dan jintan putih yang telah di tumbuk kasar awal tadi. Masukkan juga serbuk kunyit.
4. Gaul seketika semua bahan sehingga sehati dan naik bau. Kemudian masukkan udang. Kacau sehati dan biarkan udang masak seketika.
5. Kacau sentiasa untuk elak rempah hangus. Kemudian masukkan air.
6. Rasa kuah, jika perlu tambah garam boleh tambah. Masukkan juga pes asam jawa. Gaul sehati dan suaikan dengan citarasa. Masala memang tidak berkuah sangat ya. Pekat.
7. Kemudian, masukkan cili padi atau cili hidup. Kacau sehingga sehati. Siap.

NOTA

Nota:

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



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 biji mangga masak (jenis harum manis atau chokanan), dipotong dan disejukkan
- 1 cawan yogurt plain (sejukkan dulu)
- 1/2 cawan susu cair atau susu segar (boleh tambah ikut kepekatan yang diingini)
- 2-3 sudu besar madu atau gula (ikut kemanisan mangga)
- 1/4 sudu kecil serbuk buah pelaga (optional, tapi beri rasa autentik)
- Ais kiub secukupnya

CARA-CARA

Cara:

1. Masukkan mangga, yogurt, susu, madu/gula, dan serbuk buah pelaga ke dalam blender.
2. Kisar hingga halus dan berbuih.
3. Masukkan ais dan kisar sekali lagi jika mahu, hasil akan lebih sejuk dan tekstur 'frothy'.
4. Tuang ke dalam gelas dan boleh hias dengan sedikit potongan kiub mangga atau daun pudina.

NOTA

Tips:

1. Untuk rasa lebih "creamy", gunakan Greek yogurt.
2. Untuk versi vegan, boleh guna yogurt & susu berasaskan tumbuhan seperti santan atau susu badam.
3. **Cara simpan dalam peti sejuk (Chiller):**
 - Letak dalam bekas bertutup (botol kaca atau plastik bertutup rapat).
 - Tahan 2-3 hari dalam peti sejuk.
 - Kacau atau goncang sebelum minum sebab kadang bahan akan mendap.
 - Jangan campur ais semasa simpan — tambah masa nak minum saja.
4. **Cara simpan dalam peti beku (Freezer):**
 - Boleh dibekukan dalam bekas kedap udara atau dalam acuan aiskrim.
 - Tahan hingga 1 bulan.
 - Bila nak minum, keluarkan dan biar cair sedikit, atau kisar semula dengan sedikit susu.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 500gm daging/ayam cincang
- 1 pek pes kari ayam/kambing cwc ATAU 2 1/2 sudu besar serbuk kari
- 1-2 biji bawang besar (cincang halus)
- 2 batang cili hidup hijau (Jika ada- hiris halus)
- 2 batang daun bawang (hiris halus)
- 4 biji telur
- Garam & gula secukup rasa (jika perlu)
- Minyak untuk menumis
- 1 Cawan air (250ml)

Bahan lain:

- Kulit popia secukupnya
- Telur tambahan untuk gam tepi kulit ATAU guna minyak masak
- Minyak untuk menggoreng

CARA-CARA

Cara Masak Inti Daging/Ayam:

1. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti.
2. Tumis bawang besar sehingga wangi.
3. Masukkan daging cincang dan masak hingga hampir garing.
4. Kemudian masukkan pes kari, kacau rata dan masak hingga naik bau. Masukkan 250ml air. Renehkan sehingga daging empuk.
5. Bila nampak inti semakin kering boleh perasakan dengan garam dan gula. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
6. Boleh masukkan cili hijau yang di hiris halus tadi.
7. Renehkan sehingga inti betul-betul masak dan kering.
8. Kemudian boleh tutup api dan sejukkan inti sepenuhnya.
9. Dalam mangkuk yang bersesuaian, pecahkan telur dan masukkan daun bawang. Gaul rata.
10. Seterusnya masukkan inti yang telah di sejukkan seketika tadi ke dalam bancuhan telur. Gaul rata semua bahan sehingga sebati.

Cara Bungkus Murtabak:

1. Ambil sekeping kulit popia, letakkan 2 sudu besar inti di tengah.
2. Kemudian lipat seperti sampul surat atau bentuk segi empat.
3. Boleh gamkan tepi dengan sedikit telur atau minyak masak.

Cara Goreng:

1. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti (api sederhana).
2. Goreng murtabak hingga keemasan dan rangup di kedua-dua belah.
3. Angkat dan toskan atas cooling rack.

NOTA

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

Tips:

- Untuk versi lebih sihat, boleh juga bakar dalam air fryer pada suhu 180°C selama 10-12 minit, balikkan sekali di pertengahan masa.
- Boleh lebihkan bawang jika ingin rasa yang lebih manis dan sedap.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 biji bawang besar atau bawang holland - hiris nipis
- 5-6 sudu besar cuka makan
- 3-4 sudu besar gula
- 1 sudu kecil garam
- Sedikit air suam - 3 sudu besar

CARA-CARA

Cara:

1. Dalam mangkuk, larutkan gula dan garam dengan air suam.
2. Masukkan cuka makan, kacang sebat. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
3. Tambahkan bawang hiris.
4. Gaul rata dan ramas. Biarkan perap sekurang-kurangnya 15-30 minit sebelum hidang.

NOTA

Tips:

- Kalau nak lagi sedap, perap lebih lama dan simpan dalam peti sejuk.
- Boleh juga tambah sedikit hirisan timun kalau suka versi lebih segar.
- Boleh tambah 1-2 titik sirap ros atau pewarna merah jika suka.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 1 ekor ikan siakap 500gm (basuh bersih & belah tengah)
- 5 ulas bawang putih (hiris halus)
- 2 inci halia (hiris halus)
- 2 batang serai (diketuk)
- 3 biji limau nipis (2 biji ambil jus-1 biji potong hiasan)
- 1 sudu besar sos ikan
- 2 sudu besar sos tiram
- 2 sudu kecil gula
- 3-8 biji cili padi (ikut citarasa, suka pedas lebihkan)
- Daun ketumbar (hiris)
- Bawang besar (hiris)
- 1 biji tomato (potong kecil)
- 500ml air

CARA-CARA

Cara:

1. Sediakan kuali/periuk bertutup. Tuang air dalam kuali. Biarkan mendidih seketika.
2. Letak sedikit hirisan halia, bawang putih, serai di dalam perut ikan. Lebihan bawang putih dan halia tabur di atas ikan. Seterusnya, masukkan ikan di dalam kuali. Tutup periuk dan renehkan sehingga ikan separuh masak. Api tidak terlalu kuat. Boleh terbalikkan ikan sekali sahaja untuk elak ikan hancur.
3. Kemudian, bancuh kuah stim. Campurkan sos ikan, kicap cair, sos tiram, jus limau nipis & gula dalam mangkuk. Gaulkan biar sehati. Rasa dan suaikan dengan citarasa. Kemudian tuang perlahan atas ikan.
4. Seterusnya, hiris daun ketumbar, bawang besar dan tomato. Cili padi boleh di potong kecil atau tidak terpulung pada citasa. Kemudian masukkan semua bahan dalam kuali.
5. Seterusnya, Kukus tanpa pengukus. Tutup kuali dengan penutup. Masak atas api sederhana kecil selama 15-20 minit (ikut saiz ikan). Kemudian, resting kan seketika.

NOTA

Tips:

- Kalau penutup tak rapat, boleh balut bahagian penutup dengan kain bersih supaya wap tak keluar.
- Perhatikan mata ikan, jika dah nampak tertimbul keluar itu tanda ikan dan telah masak sempurna.



BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 2 biji telur
- 1 ulas bawang merah, dihiris nipis (jika suka)
- 1 batang daun bawang, dihiris halus (jika suka)
- Secubit garam
- Serbuk lada putih secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

CARA-CARA

Cara:

- Pecahkan telur ke dalam mangkuk.
- Masukkan garam, serbuk lada putih, serta bawang merah dan daun bawang jika suka.
- Pukul semua bahan hingga sebati.
- Panaskan sedikit minyak dalam kuali dengan api sederhana.
- Tuang telur yang telah dipukul dan ratakan di dalam kuali.
- Goreng hingga bahagian bawah keperangan dan masak, kemudian terbalikkan.
- Masak bahagian satu lagi hingga masak sepenuhnya.

NOTA

Tips:

- Kalau nak lagi sedap, perap lebih lama dan simpan dalam peti sejuk.
- Boleh juga tambah sedikit hirisan timun kalau suka versi lebih segar.
- Boleh tambah 1-2 titik sirap ros atau pewarna merah jika suka.

Assalamualaikum dan salam sejahtera.
Terima kasih kerana telah menemani Abid dan August –
sepanjang halaman demi halaman Cooking with
Cattitude!

Setiap resipi dalam ebook ini bukan sekadar tentang
rasa, tetapi tentang keseronokan di dapur, keberanian
mencuba, dan tentunya – sedikit cat-titude untuk
menceriakan suasana. Harapan Abid, anda bukan
sahaja mencuba resipi-resipi ini, tetapi juga mencipta
kenangan yang bermakna bersama insan tersayang,
atau mungkin bersama si bulus yang setia memerhati
dari tepi dapur.

Jika anda menikmati Cooking with Cattitude, jangan
lupa kongsikan hasil masakan anda di media sosial dan
tag kami – kerana tak ada yang lebih menggembirakan
daripada melihat kreativiti anda berkembang.

Jumpa lagi di ebook seterusnya dengan lebih banyak
resipi, lebih banyak inspirasi, dan pastinya... lebih
banyak meowgic!

Dengan penuh kasih dan rasa,
Abid Nasa & August