

Cooking With Cattitude

Vol.
9



By, Abid Nasa



Kata Aluan

Assalamualaikum & Hai semua!

Alhamdulillah, syukur ke hadrat Ilahi kerana dengan izin-Nya, eBook Cooking with Cattitude Vol. 9 ini berjaya diterbitkan. Terima kasih yang tidak terhingga kepada anda semua yang sentiasa memberikan sokongan, semangat dan kasih sayang sejak edisi pertama lagi!

Setiap resipi dalam eBook ini disusun dengan penuh teliti dan kasih sayang – khas untuk anda yang ingin menyediakan hidangan yang mudah, sedap, dan penuh jiwa.

Seperti biasa, maskot kesayangan kita, Chef August si bulus comel, turut menemani perjalanan kulinari ini dengan penuh "cattitude"!

Semoga resipi-resipi dalam naskhah ini menjadi inspirasi di dapur anda – tak kisahlah sama ada anda baru belajar masak atau sudah lama menguasai periuk dan kuai. Masaklah dengan hati, dan hidangkan dengan senyuman. Kerana setiap rasa yang ikhlas, akan sampai ke hati.

Teruskan memasak, teruskan berkarya – dan jangan lupa, masak pun boleh ada "attitude"!

Dengan penuh cinta dan rasa syukur,

Abid Nasa

Founder Cooking with Cattitude

Isi Kandungan

Bil.	Tajuk	M/S
1.	<u>Kata Aluan</u>	2
2.	<u>Isi Kandungan</u>	3-4
3.	<u>Mantau CWC</u>	5
4.	<u>Butter Chilis Cream Sauce</u>	6
5.	<u>Cucur Udang CWC</u>	7
6.	<u>Kuah Kacang Express</u>	8
7.	<u>Cempedak Butter Cake</u>	9
8.	<u>Daging Belengas Kaw</u>	10
9.	<u>Cekodok Pisang Legend (Kelapa Parut)</u>	11
10.	<u>Bihun Goreng Kampung Mudah</u>	12
11.	<u>Cendol Homemade CWC</u>	13
12.	<u>Petai Masak Lemak</u>	14
13.	<u>Sambal Bacang Padu</u>	15
14.	<u>Pisang Goreng Rangup Mudah</u>	16
15.	<u>Sambal Kicap</u>	17
16.	<u>Kengsom Ikan Ala Thai</u>	18
17.	<u>Kuih Lapis Lembut Mudah</u>	19
18.	<u>Daging Bakar Masak Lemak Rebung</u>	20
19.	<u>Pudding Roti CWC</u>	21

Isi Kandungan

Bil.	Tajuk	M/S
20.	<u>Sos Kastard Mudah</u>	22
21.	<u>Sotong Masak Hitam</u>	23
22.	<u>Mee Kari Express</u>	24
23.	<u>Kam Heong Tauhu Pok Express</u>	25
24.	<u>Mee Siam Berkuah Klasik CWC</u>	26
25.	<u>Cucur Sayur Rangup</u>	27
26.	<u>Peanut Butter Noodles</u>	28
27.	<u>Ayam Percik Mudah CWC</u>	29
28.	<u>Dalca Sayur Express CWC</u>	30
29.	<u>Air Asam Boy Limau Kasturi</u>	31
30.	<u>Durian Butter Cake</u>	32
31.	<u>Telur Mata Masak Kicap Padu</u>	33
32.	<u>Roti Boy Tanpa Uli</u>	34
33.	<u>Penutup</u>	35

*"True art is born not from the hand, but from the heart—
whispered by the wind, shaped by the stars, and rooted in the
silent poetry of nature. It exists subtly, yet speaks louder than
the world."*



Mantau CWC



Bahan

Bahan Mantau:

- 2 Cawan (250g) tepung gandum atau tepung pau (low protein)
- 1 sudu besar gula pasir
- 1 sudu kecil yis kering (instant yeast)
- 125ml (1/2 cawan) air suam (jangan terlalu panas)
- 1 sudu besar minyak (minyak masak / minyak jagung)
- Secubit garam

Bahan Goreng:

- Mantau (sejuk beku atau segar)
- Minyak masak secukupnya (untuk goreng celup separuh – "shallow fry")

Nota

Tips:

- Nak mantau lebih putih? Guna tepung pau dan tambahkan sedikit cuka ke dalam air kukusan.
- Mantau juga boleh digoreng selepas dikukus – jadikan mantou goreng rangup di luar, lembut di dalam.
- Jangan guna api terlalu kuat – nanti luar hangus, dalam masih sejuk/lembik.
- Kalau nak lebih rangup, boleh goreng dua kali: goreng pertama dengan api perlahan, sekejap sekejap, lepas tu goreng semula dengan api kuat sekejap sebelum hidang.

Cara

1. Aktifkan yis (jika perlu): Page 1 Jika guna yis kering biasa (bukan "instant yeast"), campurkan yis dengan air suam dan gula. Biarkan selama 5-10 minit hingga berbuih. Jika guna instant yeast, boleh terus masuk tepung.
2. Buat doh, campurkan semua bahan (tepung, gula, yis aktif, minyak, dan garam).
3. Uli hingga jadi doh lembut dan tidak melekat di tangan ($\pm$ 10-15 minit). Boleh uli guna tangan atau mixer dengan hook.
4. Perap doh. Tutup doh dan biarkan naik 1 jam atau hingga naik dua kali ganda saiznya. Boleh guna teknik oven steaming. Masa proofing dapat di singkatkan dari 1 jam ke 20-30minit sahaja.
5. Bentuk doh. Bahagikan doh kepada 10-12 bebola kecil atau canaikan dan gulung (untuk bentuk mantou klasik).
6. Letak atas kertas minyak untuk elak melekat.
7. Perap lagi. Biarkan doh yang telah dibentuk selama 20-30 minit lagi.
8. Panaskan pengukus, balut penutup pengukus dengan kain bersih (untuk elak air jatuh ke atas mantau).
9. Kukus mantau selama 10-12 minit dengan api sederhana

Cara Goreng:

1. Defrost Mantau (kalau frozen)
2. Biarkan mantau pada suhu bilik lebih kurang 20-30 minit. Tak perlu cair sepenuhnya, cukup lembut di luar.
3. Panaskan minyak, guna api sederhana. Bila minyak cukup panas boleh masukkan mantau.
4. Bila letak mantau dalam minyak (jangan terlalu rapat), goreng hingga permukaan keemasan – lebih kurang 1-2 minit setiap sisi. Terbalikkan sekali-sekala untuk hasil yang sekata.
5. Kemudian, angkat dan toskan atas redai/ tisu dapur. Siap dihidang.

Butter Chilis Cream Sauce

Cara



Bahan

- 500g-800g lala / clam (direndam dan dibersihkan)
- 3 sudu besar mentega
- 4 ulas bawang putih (dicincang)
- 1 biji bawang besar/ bawang holland (hiris nipis)
- 1-2 sudu kecil serbuk cili atau cili flakes
- 3-6 tangkai cili padi (Jika suka- potong kecil)
- 1-2 sudu besar susu pekat manis
- 1 cawan susu cair atau cooking/whipping cream (boleh tambah)
- 3 sudu besar sos cili
- Sedikit perahan lemon (jika suka)
- Garam secukup rasa
- Daun kari secukupnya
- 1/2 Cawan air

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

1. Bersihkan lala dengan rendam dalam air garam selama sekurang-kurangnya 30 minit untuk buang pasir. Toskan.
2. Cairkan mentega, kemudian tumis bawang putih, bawang besar dan daun kari sampai naik bau.
3. Masukkan lala dan kacau sampai kulit mula terbuka (tanda dah masak).
4. Air dari lala akan keluar.
5. Masukkan cili padi jika ada, serbuk cili, sos cili, susu pekat, susu cair/cream dan air. Kacau hingga pekat berkrim. Masukkan perahan lemon jika ada.
6. Perasakan dengan garam secukup rasa. Suaikan dengan citarasa. Siap untuk dihidang.

Cucur Udang CWC



Bahan

- 2 cawan tepung gandum (250gm)
- 1 ½ - 2 cawan air biasa (bukan air sejuk & bukan air panas)
- ½ sudu besar yis segera (instant yis)
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1 sudu kecil garam
- ½ sudu besar gula
- 1 mangkuk kecil taueh
- 1 ikat kucai (dibersihkan dan dipotong hampir 1 inci panjang)
- Udang secukupnya
- Timun secukupnya (potong halus)
- Tauhu secukupnya (goreng)
- Telur rebus secukupnya

Nota

Tips:

- Jangan guna api terlalu perlahan semasa menggoreng. Nanti cucur akan menyerap minyak.
- Elakkan goreng banyak dalam satu masa, kalau terlalu sesak, suhu minyak akan turun, cucur jadi lembap dan tak garing.

Cara

1. Siang udang dengan trim janggut udang dan buang kepala. Jika nak letak udang di belah dalam, buang kulit udang.
2. Sediakan adunan tepung. Dalam mangkuk besar, satukan tepung gandum, serbuk kunyit, garam, dan gula. Gaul sebati.
3. Masukkan yis dan gaul rata.
4. Kemudian, tuangkan air sedikit demi sedikit sambil kacau hingga menjadi adunan yang tidak terlalu pekat dan tidak terlalu cair. (Agak-agak antara 1½ hingga 2 cawan air).
5. Seterusnya, masukkan taueh dan kucai ke dalam adunan dan gaul sebati.
6. Perap adunan. Tutup mangkuk dengan kain bersih dan biarkan naik selama 30-45 minit (hingga kembang dan ada gelembung udara kecil).
7. Dah siap perap, panaskan minyak dan senduk besi untuk membentuk dan menggoreng cucur udang. Gunakan api sederhana semasa menggoreng.
8. Bila minyak dan senduk dah panas, letak sedikit minyak panas di atas senduk baru letakkan adunan di atas senduk besi yang panas. Jika suka, boleh letakkan seekor udang di bahagian dalam kemudian tutup udang dengan adunan.
9. Seterusnya, letakkan seekor udang lagi di atasnya, dan masukkan senduk besi ke dalam minyak dan goreng secara terendam sehingga cucur terapung dan terpisah dari senduk.
10. Goreng hingga keemasan dan garing di luar. Angkat dan toskan. Ulang sehingga adunan habis. PASTIKAN senduk di panaskan terlebih dahulu dan letak sedikit minyak sebelum meletakkan adunan cucur.
11. Boleh dihidangkan bersama kuah kacang, timun, tauhu goreng dan telur rebus. Siap.

Kuah Kacang Express

Cara



Bahan

Bahan kisar halus :

- 3 biji bawang merah /1 biji bawang besar
- 1 ulas bawang putih
- 6-8 tangkai cili kering
- ½ cawan air
- Sedikit minyak masak

Bahan Utama:

- ½ cawan kacang tanah kisar (dah siap goreng)
- 1 ½ cawan air
- 2 sudu besar gula merah/ gula melaka
- ½ sudu besar gula pasir (jika perlu)
- ½ -1 sudu kecil garam
- 1 - 2 sudu besar air asam jawa (1 sudu kecil pes asam jawa)
- Sedikit kicap manis (jika suka)
- Minyak masak secukupnya.

Nota

Tips:

- Kuah kacang akan semakin pekat bila sudah sejuk sepenuhnya. Jika kuah terlalu pekat boleh tambahkan sedikit air panas dan renehkan seketika.
- Kuah kacang ini tidak sama dengan kuah kacang yang di makan bersama nasi impit. Ini versi yang mudah dan cepat.

Cara Kisar:

1. Potong kasar bawang merah, bawang putih dan gunting cili kering.
2. Panaskan minyak masak dalam kualiti, kemudian gorengkan bahan yang kita potong kasar tadi.
3. Nampak dah layu boleh angkat dan sejukkan seketika jika suka atau boleh terus masuk dalam pengisar dan kisarkan sehingga halus bersama sedikit air. Ketepikan seketika.

Cara Masak:

1. Boleh gorengkan 1 cawan atau lebih kacang tanah dengan sedikit minyak masak. Goreng sehingga kacang bertukar warna dan rangup. Sejukkan seketika.
2. Kemudian, boleh tumbuk atau kisar kasar kacang tanah Ketepikan.
3. Kemudian, dalam kualiti masukkan minyak masak dan tumis bahan kisar sehingga pecah minyak dan garing. Kerap kacaukan.
4. Kemudian masukkan air dan kacang tanah yang telah di kisar atau ditumbuk tadi.
5. Masukkan juga gula merah, garam dan air asam jawa. Kacau sehati semua bahan. Jika suka boleh letak kicap manis.
6. Seterusnya, rasa dan suaikan dengan citarasa. Tambah bahan jika perlu.
7. Renehkan kuah sehingga mendapat kepekatan yang disukai. Siap.

Cempedak Butter Cake

Cara



Bahan

Bahan A (basah):

- 250gm mentega (guna butter salted)
- 200gm isi cempedak (dihiris kecil)
- 150gm gula kastor
- 4 biji telur gred A (kalau guna gred B pun boleh, tetap guna 4 biji)
- 50ml susu cair/susu segar (4 sudu besar)
- 1 sudu kecil esen vanila

Bahan B (kering) :

- 250gm tepung gandum/super fine
- 1 sudu kecil baking powder
- Boleh guna tepung naik sendiri. **Tak perlu lagi tambah baking powder.**

Bahan Hiasan (atas kek):

- Isi cempedak yang digunting tidak terlalu halus (Jika suka)

Nota

1. Jika guna unsalted butter, tambahkan 1/4 sudu kecil garam halus ke dalam adunan mentega semasa memukul mentega dan gula kastor.

1. Sediakan loyang 8x8 inci, lapik dasar loyang dengan baking paper dan Oleskan dengan margarine. Ketepikan.
2. Ayak bahan B (tepung gandum + baking powder) dan ketepikan.
3. Pukul mentega dan gula kastor hingga pucat dan kembang (gunakan mixer pada kelajuan sederhana tinggi). Lebih kurang 5-6minit. Pastikan gula larut sepenuhnya. JIKA guna hand mixer mungkin lebih lama sedikit.
4. Kemudian, masukkan telur satu persatu, selang 1 minit masukkan telur dan pukul hingga sebatian selepas setiap penambahan.
5. Masukkan esen vanila, pukul sebentar hingga sebatian.
6. Masukkan isi cempedak yang telah digunting kecil, kacau rata dengan spatula.
7. Seterusnya, masukkan bahan tepung yang telah diayak tadi secara bertahap ke dalam adunan mentega. Berselang seli dengan susu cair. Buat sehingga habis.
8. Boleh guna kaedah kaup balik sahaja atau boleh guna mixer tapi pada kelajuan paling rendah sahaja. Jangan overmix.
9. Panaskan oven selama 10-15minit kepada suhu 160°C-170°C set api atas bawah.
10. Tuang adunan ke dalam loyang yang telah disediakan. Ratakan permukaan. Hentakkan loyang 3x untuk membuang lebihan angin jika ada.
11. Boleh letakkan isi cempedak (bahan hiasan) di atas kek — boleh tekan sedikit agar tidak terkeluar semasa dibakar. Hentak loyang untuk buang lebihan angin jika ada.
12. Kemudian, bakar kek di rak tengah oven, Jika boleh bakar tanpa kipas oven pada suhu 160°C-170°C bakar selama 40–50 minit atau sehingga kek masak sepenuhnya (uji dengan lidi — jika keluar bersih, kek sudah masak).
13. Biarkan kek sejuk dalam loyang selama 10-15minit sebelum dikeluarkan. Bila nampak kek dah terpisah dari loyang itu tanda kek dah boleh diterbalikkan dan dikeluarkan dari loyang.
14. Sejukkan sepenuhnya atas redai sebelum dipotong. Siap.

Daging Belengas Kaw

Cara



Bahan

- 1kg daging (hiris nipis dan lawan urat untuk cepat empuk)
- 2 sudu teh serbuk kunyit
- 1/2 sudu kecil garam (boleh tambah jika perlu)
- 2 sudu besar sos tiram
- 2 sudu besar sos cili
- 2 sudu kecil pes cili Thai/ cili kering kisar
- 2 sudu makan sos ikan (nampla)
- 2 sudu besar kicap manis/ Kicap karamel
- 1-2 sudu kecil gula
- 10-15 Cili padi (ikut citarasa)
- 1 biji bawang holland (hiris bulat)
- 1-2 biji Limau nipis (perahan jus- ikut citarasa)
- Kacang panjang secukupnya
- Lobak merah secukupnya
- Minyak masak secukupnya
- Air secukupnya

Nota

Tips:

- Potong/ hiris daging nipis supaya cepat empuk.
- Masakan ni bukan kering sangat, bukan berkuah sangat. Tapi cukup-cukup belengas dia. Melekat dekat daging, tapi tak berkuah macam kari.

1. Hiris nipis daging dan lawan urat untuk cepat empuk. Potong kecil kecil. Kemudian cuci bersih dan toskan.
2. Potong sayur ikut citarasa. Potong bulat bawang holland, dan cili padi di belah belakang.
3. Perah limau nipis dan ketepikan seketika.
4. Dalam kualiti, panaskan minyak. Kemudian masukkan daging yang telah dihiris nipis. Gaul seketika biar minyak menyaluti daging.
5. Kemudian, masukkan serbuk kunyit, gula dan garam. Gaul sehingga sebati semua bahan.
6. Bila nampak semua bahan dah sebati, air daging semakin kering masukkan air secukupnya. Sebaiknya air menutupi paras daging. Ini proses matikan air untuk lembutkan daging. Sesekali daging perlu di kacau untuk daging masak sekata dan tidak hangit.
7. Pastikan daging betul betul empuk, jika daging masih belum empuk tapi air semakin kering. Boleh tambahkan air.
8. Bila daging dah empuk, air semakin kering perlahankan api. Masukkan sedikit minyak jika nampak terlalu kering, masukkan juga pes cili thai, sos tiram, kicap, sos ikan dan sos cili.
9. Kacau rata semua bahan, masukkan lobak merah jika ada dan renehkan bersama daging seketika untuk biar semua bahan meresap, pecah minyak dan lauk semakin kering.
10. Kemudian rasa dan suaikan dengan citarasa.
11. Dah sesuai dengan rasa, masukkan bawang holland, cili padi dan kacang panjang. Gaul sebati semua bahan.
12. Bila bawang holland dah nampak sedikit layu boleh tutupkan api.
13. Kemudian, masukkan perahan limau nipis. Gaul sebati sehingga perahan limau meresap ke dalam daging. Tutup kualiti. Rehatkan (resting) lauk seketika sebelum dihidang. Siap.

Cekodak Pisang Legend

Cara



Bahan

- 12 biji pisang ranum seperti berangan/raja/awak/abu (size sedang)
- 1 ½ cawan tepung gandum
- ½ cawan kelapa parut putih (guna kelapa muda)
- 1 sudu kecil soda bikarbonat
- 2 sudu besar gula
- Sedikit garam
- 1 sudu besar (membukit) marjerin

Nota

Tips:

- Guna pisang yang betul-betul ranum – rasa manis lebih menyerlah tanpa perlu tambah gula banyak.
- Boleh tambahkan marjerin atau pisang jika bancuhan terlalu pekat.
- Boleh tambah 1 sudu besar tepung beras jika nak lapisan luar lebih rangup.

1. Lenyek pisang – jangan terlalu halus, biarkan sedikit bertekstur.
2. Masukkan tepung gandum, kelapa parut, soda bikarbonat, gula, garam dan marjerin ke dalam pisang lenyek.
3. Gaul hingga sebati.
4. Biarkan adunan rehat selama 10–15 minit untuk bagi soda bikarbonat aktif dan beri tekstur gebu.
5. Panaskan minyak dengan api sederhana panas.
6. Sudukan atau jemputkan adunan dengan tangan ke dalam minyak dan goreng sehingga garing dan keperangan gelap.
7. Angkat, toskan minyak dan sedia untuk dihidang panas-panas.

Bihun Goreng Kampung Mudah

Cara



Bahan

Bahan Mentah:

- 1 bungkus bihun (400gm)
- 5 sudu besar cili kisar (segenggam cili kering) - lebihkan jika suka
- 1 cawan air (boleh tambah jika perlu)
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- Garam dan gula secukupnya
- Air asam jawa secukupnya / 1-2 sudu besar cuka makan
- Sayur sawi, taugeh, tauhu (jika suka)
- Minyak masak

Bahan tumbuk :

- 6 biji bawang merah/ 3 biji bawang besar
- 6 ulas bawang putih
- 4 sudu besar udang kering/ ikan bilis (Rendam 15minit)
- 1 inci belacan

Bahan tabur :

- Daun bawang (hiris)
- Cili merah (hiris)
- Telur dadar (hiris)

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

1. Rendam bihun dalam air biasa selama 15minit. Kemudian toskan.
2. Potong sawi dan sediakan bahan tumbuk. Tak perlu tumbuk terlalu halus. Nak kisar kasar pun boleh.
3. Panaskan minyak, tumis bahan tumbuk sehingga naik bau dan garing.
4. Masukkan cili kisar dan tumis hingga pecah minyak.
5. Kemudian, masukkan air.
6. Seterusnya, masukkan serbuk kunyit, garam, gula, dan air asam jawa.
7. Gaul rata dan biarkan rencah mendidih sedikit.
8. Masukkan bihun yang telah direndam awal tadi. Kacau sehingga sebati semua rencah dengan bihun. Jika ada tauhu di goreng awal dan masukkan sekali.
9. Masukkan sawi jika ada, tambah sedikit air jika perlu supaya bihun lembut sekata. Terus kacau gorengkan bihun perlahan-lahan sehingga bihun lembut dan kering.
10. Rasa bihun. Jika perlu tambah bahan boleh suaikan dengan citarasa.
11. Masukkan taugeh jika ada. Gaul perlahan-lahan.
12. Bila nampak bihun semakin lembut, asap dah keluar di celah celah bihun itu tanda dah boleh tutup api.
13. Hidangkan dengan taburan hirisan telur dadar, daun bawang & cili merah. Siap.

Cendol Homemade CWC

Cara



Bahan

A) Bahan Cendol:

- 3 cawan air pandan (kisar bersama 5–6 helai daun pandan)
- 1 cawan tepung beras
- 1 sudu besar tepung jagung
- 1 sudu besar air kapur makan (tanpa air kapur, tambah 1 sudu besar tepung jagung)
- Sedikit pewarna hijau (jika suka)

B) Bahan Santan (guna santan kotak):

- ½ cawan santan kotak
- ½ cawan air panas atau suam
- ¼ sudu kecil garam
- 1 helai daun pandan (opsyenal, untuk aroma)

C) Bahan Air Gula Melaka:

2 ketul kecil gula Melaka (±100g)

1 cawan gula merah

½ cawan air

1 helai daun pandan (disimpul)

Nota

Tips:

- Untuk rasa lebih menarik, boleh tambah jagung manis, kacang merah atau pulut.
- Santan boleh dimasak awal dan disimpan dalam peti sejuk (tahan 1 hari).
- Kalau nak buat banyak, cendol boleh disimpan dalam air sejuk dalam peti ais sehingga 2 hari.

Cara:

Air Pandan:

1. Kisar daun pandan bersama 3 cawan air. Tapis dan ketepikan seketika.

Bancuhan Cendol:

1. Dalam periuk (belum buka api) campurkan tepung beras dan tepung jagung.
2. Tuang air pandan sedikit demi sedikit sambil kacau supaya tidak berketul.
3. Masukkan air kapur dan pewarna hijau. Gaul rata.

Masak Cendol:

1. Nyalakan api sederhana dan masak bancuhan sambil dikacau tanpa henti.
2. Teruskan kacau hingga adunan pekat, likat dan berkilat (seperti pes pekat).
3. Tanda masak, adunan mula sukar dikacau dan tidak melekat di periuk. Adunan meletup letup. Lebih kurang 4-5minit atau sehingga masak.

Bentuk Cendol:

1. Sediakan bekas berisi ais batu dan air sejuk.
2. Masukkan adunan panas ke dalam acuan (acuan roti jala atau penapis lubang besar).
3. Tekan supaya adunan jatuh ke dalam air ais.
4. Biarkan terendam 10-15minit untuk cendol mengeras.
5. Toskan dan simpan dalam air sejuk jika belum digunakan.

Cara Santan:

1. Campurkan santan kotak, air, garam dan daun pandan ke dalam periuk kecil.
2. Masak dengan api kecil, kacau selalu supaya tidak pecah minyak.
3. Bila mula berwap dan panas (tak perlu mendidih), tutup api dan sejukkan.

Cara Gula Melaka:

1. Masukkan gula Melaka, gula merah, daun pandan dan air ke dalam periuk.
2. Masak hingga gula larut dan sedikit pekat. Tapis jika perlu. Sejukkan.

Petai Masak Lemak

Cara



Bahan

Bahan kisar:

- 10-15 cili padi merah dan hijau (boleh lebihkan jika suka)
- 1 biji bawang besar
- 2 inci kunyit hidup
- 1 Cawan air (250ml)

Bahan lain:

- 3 papan petai (dikikis kulit dan rendam dalam air sementara tunggu di masak)
- 1-2 kotak santan kecil (200-400ml)
- 2-4 keping asam gelugor (boleh tambah)
- Segenggam ikan bilis (direndam seketika)
- Air secukupnya
- Garam dan gula secukup rasa

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

1. Kisar halus semua bahan kisar.
2. Dalam periuk, masukkan bahan kisar bersama petai yang telah dikikis kulitnya dan ikan bilis. Tambahkan sedikit air Jika perlu.
3. Renehkan semua bahan seketika sehingga petai lembut.
4. Kemudian, masukkan santan cair atau air. Gaul sehingga semua bahan sebatu.
5. Seterusnya, masukkan santan pekat.
6. Biarkan lauk mendidih seketika kemudian, masukkan asam keping.
7. Boleh perasakan dengan garam dan gula.
8. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
9. Jika terlalu pedas boleh lebihkan santan dan seimbangkan rasa.
10. Sambung renehkan seketika, kemudian tutup api dan boleh restingkan lauk. Siap.

Sambal Bacang Padu

Cara



Bahan

- 1 biji bacang masak (dicincang)
- 10-15 biji cili padi (merah +hijau)
- 1 inci belacan
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

1. Basuh bersih buah bacang dan dibuang kulit.
2. Kemudian cincang bacang dan masukkan dalam 1 Mangkuk yang bersesuaian.
3. Kemudian, gaulkan bacang bersama sedikit gula dan garam. Ketepikan seketika.
4. Dalam lesung batu, tumbuk cili padi bersama belacan. Tumbuk sehingga cili padi dan belacan sehati.
5. Kemudian, masukkan bacang dan tumbuk seketika supaya sehati dengan cili dan belacan. Siap.

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Pisang Goreng Rangup Mudah

Cara



Bahan

- 1 cawan tepung beras
- $\frac{1}{2}$ cawan tepung gandum
- 1 sudu kecil gula
- $\frac{1}{2}$ – 1 sudu kecil garam
- 1 sudu besar majerin (dicairkan)
- $\pm \frac{3}{4}$ cawan air sejuk (tambah sedikit demi sedikit)
- 1 sudu besar air kapur makan
- 2–3 titik pewarna kuning atau 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 2–3 sudu besar bijan (ikut suka)
- Minyak masak secukupnya

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Cara Bancuh:

1. Satukan semua bahan kering, tepung beras, tepung gandum, gula, garam, bijan.
2. Masukkan majerin, air kapur dan pewarna kuning. Gaul sebati.
3. Tuang air sejuk sikit-sikit sambil kacau hingga dapat bancuhan yang lekat elok pada pisang. Tidak terlalu pekat tidak terlalu cair. Kacau sehingga sebati.

Cara Masak:

1. Panaskan minyak. Kemudian set api sederhana.
2. Masukkan sedikit bancuhan tepung dulu kemudian masukkan pisang.
3. Goreng sehingga kuning keemasan dan ranggup.
4. Angkat dan toskan. Siap.

Sambal Kicap



Bahan

- 8 ulas bawang putih
- 1 biji bawang besar
- 20 tangkai cili padi
- 1 ketul (kecik) gula melaka (100gm)
- 1/2 - 1 cawan kicap lemak manis

Nota

Tips:

- Nak tahan lama? Simpan dalam bekas kedap udara dan simpan di dalam peti ais.

Cara

1. Buang tangkai cili dan patah-patahkan. Kemudian, potong kasar bawang besar dan bawang putih. Ketepikan seketika.
2. Ketuk dan hancurkan sedikit gula melaka sebelum dikisar.
3. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti, kemudian masukkan bawang-bawang dan cili padi. Gorengkan sehingga layu dan lembut.
4. Angkat dan Toskan.
5. Dalam pengisar, masukkan bawang dan cili padi yang telah digoreng. Kemudian masukkan gula melaka dan kicap manis.
6. Kisar sehingga sedikit halus. Siap.

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Kengsam Ikan Ala Thai

Cara



Bahan

Bahan Kisar:

- 1 biji bawang besar atau 4 biji bawang merah kecil
- 2 ulas bawang putih
- 1 ketul kunyit hidup (± 1 inci)
- 1/2 cawan nenas
- 8-10 tangkai cili padi
- 1 biji cili hidup (merah)
- 1 inci belacan (dibakar)
- Sedikit air

Bahan kuah:

- 1 inci lengkuas (diketuk)
- 2 batang serai (dititik)
- ± 3 cawan air (anggaran, boleh tambah ikut kepekatan kuah)
- 1/2 biji nenas (dipotong ikut citarasa – untuk masam dan manis asli)
- 2 sudu besar sos ikan Thai (fish sauce)
- Garam secukup rasa
- 1/2 – 1 sudu besar gula Melaka (jika suka – seimbangkan rasa)
- 2-4 tangkai cili padi (belah atau ketuk)
- 2 biji limau nipis (ambil jusnya- lebihkan jika suka)

Bahan utama:

- 1 ekor ikan siakap size sederhana (dibersihkan dan dipotong tidak terlalu kecil)
- 1 ikat kangkung (dibuang batang keras, cuci bersih)

Nota

Tips:

- Kalau tak suka terlalu pedas, kurangkan cili padi dan lebihkan cili merah.
- Gula Melaka dan nenas membantu seimbangkan rasa supaya tak terlalu masam.
- Boleh guna ikan lain seperti tenggiri atau kembung ikut cita rasa.
- Boleh ganti belacan dengan kiub ikan bilis atau perasa kesukaan.

1. Kisar semua bahan di atas dengan sedikit air sehingga halus.
2. Ketepikan seketika.
3. Masukkan bahan kisar ke dalam periuk bersama lengkuas dan serai.
4. Tambah air dan didihkan seketika.
5. Masukkan nenas, sos ikan, garam, dan gula Melaka (jika guna).
6. Reneh sehingga nenas layu. Tutup periuk atau kual.
7. Bila kuah mendidih, masukkan ikan siakap.
8. Masak selama 6–8 minit sehingga ikan masak elok. Boleh tutup kual.
9. Kacau kuah dan ikan perlahan-lahan.
10. Kemudian, tutup api dan masukkan kangkung. Biarkan sayur layu dalam
11. kuah yang panas.
12. Akhir sekali, masukkan perahan jus limau nipis ke dalam kuah. Restingkan kuah. Siap

• **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Kuih Lapis Lembut Mudah

Cara



Bahan

- 2 cawan tepung beras
- 2 cawan santan pekat (guna santan segar ATAU ikut campuran di bawah)
- 2 cawan air
- 2 sudu besar tepung gandum
- 2 sudu besar tepung jagung
- 1/2 cawan gula pasir
- 1/2 sudu kecil garam
- 1/2 – 1 sudu besar sirap ros (untuk pewarna dan perisa)

Nota

Tips:

- Jika guna santan kotak:
- 1 kotak (200ml) santan + Tambah 3 cawan air biasa > Jumlah cecair perlu 4 cawan (gabungan santan dan air- 500ml)
- Untuk warna lebih terang, tambah sedikit **pewarna merah jambu** jika perlu.
- Jika kukusan 'menitis air' atas kuih, alas tudung kukus dengan kain bersih.
- Untuk hasil yang lebih menarik, boleh bahagikan adunan kepada beberapa bahagian dan warnakan mengikut citarasa.

1. Sediakan loyang yang bersesuaian. Loyang saiz 7 atau 8 inci.
2. Gris loyang dengan sedikit minyak atau alas plastik yang tahan panas.
3. Panaskan kukusan sehingga air mendidih.
4. Dalam mangkuk besar, campurkan semua bahan: tepung beras, tepung gandum, tepung jagung, gula, garam, santan, dan air.
5. Kacau sehati sehingga tiada ketulan dan tapis adunan untuk hasil lebih halus.
6. Kemudian, boleh bahagikan adunan kepada 2 bahagian. 1 adunan berwarna putih dan 1 bahagian campurkan dengan sirap ros untuk dapatkan warna merah jambu.
7. Tuang adunan 1/2 cawan adunan (contoh: putih) ke dalam loyang, ratakan. Kukus selama 5-7 minit.
8. Kemudian, lapiskan dengan adunan warna seterusnya (contoh: merah jambu), kukus lagi 5 minit. Ulanglangkah ini secara berselang-seli hingga habis adunan
9. Untuk lapisan yang terakhir, kukus selama 10 minit dengan penutup. Kemudian, 5 minit lagi tanpa penutup supaya kuih betul-betul masak.
10. Biarkan kuih betul-betul sejuk sebelum dipotong. Lebih kurang 3-4jam pada suhu bilik sahaja. Tak perlu masuk dalam peti ais.
11. Dah sejuk sepenuhnya, boleh potong mengikut citarasa. Siap.

Daging Bakar Masak Lemak Rebung

Cara



Bahan

Bahan Perap Daging:

- 1kg daging lembu (hiris sederhana nipis atau ikut suka)
- 2 sudu besar serbuk kunyit
- 2 sudu kecil garam

Bahan Kisar:

- 10-15 cili padi merah dan hijau (boleh lebihkan jika suka)
- 1 biji bawang besar
- 2 inci kunyit hidup
- 1 Cawan air (250ml)

Bahan Lain:

- 500gm rebung
- 1kg daging bakar (telah di hiris halus)
- 2 kotak santan kecil (ikut citarasa)
- 2-4 keping asam gelugor (boleh tambah)
- Air secukupnya
- Garam dan gula secukup rasa

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Cara Perap:

1. Potong daging supaya tidak terlalu tebal. Cuci bersih dan toskan.
2. Lumurkan serbuk kunyit dan garam pada daging secara keseluruhannya.
3. Kemudian, Perap sekurang-kurangnya 30 minit atau simpan dalam peti sejuk 2-3 jam atau semalaman untuk rasa yang lebih meresap.

Cara sediakan daging bakar:

1. Bakar daging yang telah diperap atas arang, grill pan atau air fryer (180°C selama 20-25 minit ikut ketebalan).
2. Kemudian, rehatkan seketika. Lebih kurang 10minit. Hal ini dibuat untuk memastikan daging kekal juicy.
3. Selesai rehat, baru potong hiris daging melawan urat.
4. Buat sehingga habis dan ketepikan seketika.

Cara Masak:

1. Kisar semua bahan kisar sehingga halus. Ketepikan seketika.
2. Dalam periuk, masukkan bahan kisar bersama rebung dan daging. Tambahkan sedikit air jika perlu.
3. Renehkan semua bahan seketika sehingga daging empuk.
4. Kemudian, masukkan santan cair atau air. Gaul sehingga semua bahan sebatu.
5. Seterusnya, masukkan santan pekat.
6. Biarkan lauk mendidih seketika kemudian, masukkan asam keping.
7. Boleh perasakan dengan garam dan gula.
8. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
9. Jika terlalu pedas boleh lebihkan santan dan seimbangkan rasa.
10. Sambung renehkan lauk seketika, kemudian tutup api dan boleh restingkan lauk. Siap.

Pudding Roti CWC

Cara



Bahan

- 8 keping roti putih (roti pilihan)
- 2 sudu besar mentega (cairkan)
- 500 ml susu segar
- 2 sudu besar gula
- 3 biji telur atau 2 sudu besar tepung kastard
- 1 sudu kecil esen vanila
- Kismis secukupnya

Nota

Tips:

- Jika guna air fryer. Preheat air fryer 2–3 minit sebelum bakar. Set suhu 160c bakar selama 20-25minit.
- Jika permukaan cepat perang, tapi bahagian tengah belum masak, Boleh tutup atas puding dengan aluminium foil dan sambung bakar.

1. Cairkan mentega terlebih dahulu. Ketepikan seketika.
2. Sediakan loyang. Gris loyang 8x8 inci dengan mentega. Ketepikan.
3. Carik atau potong kecil, susun dalam loyang secara bertingkat.
4. Dalam mangkuk, masukkan susu, gula, telur, mentega yang telah dicairkan dan esen vanila hingga sebati. Tak perlu sampai kembang ya. Cukup sekadar sebati sahaja.
5. Tuang bancuhan tadi ke atas roti, tekan perlahan agar roti menyerap cecair. Ratakan. Seterusnya, taburkan kismis.
6. Rehatkan selama 10-15minit supaya roti betul-betul menyerap bancuhan.
7. Sebelum bakar boleh taburkan kismis Jika ada.
8. Kemudian, bakar dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 160°C selama 35–40 minit atau hingga permukaan keemasan. Siap.

• **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Sos Kastard Mudah

Cara



Bahan

- 350 ml susu segar
- 60 ml air
- 2 sudu besar gula
- 2 sudu besar tepung kastad



Nota

Tips:

- Untuk rasa lebih wangi, boleh tambah sedikit serbuk kayu manis pada bancuhan susu.
- Guna roti yang sudah agak kering (1 hari lama) untuk hasil tekstur lebih baik.

1. Satukan susu, air, gula dan tepung kastad dalam periuk kecil.
2. Kacau sehingga semua bahan larut dan tidak berketul.
3. Kemudian buka api, masak atas api sederhana kecil, sambil kacau berterusan hingga sos menjadi pekat dan licin.
4. Bila nampak sos mendidih dan pekat boleh matikan api.
5. Siap untuk dihidang bersama puding roti.

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Sotong Masak Hitam

Cara



Bahan

- 1kg sotong (bersihkan & simpan 2-3 kantung dakwat hitam)
- 15-20 tangkai (7 sudu besar) cili kering (rendam atau rebus awal) -ikut citarasa
- 2 biji bawang besar atau 6 biji bawang merah kecil
- 4 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 3 inci kunyit hidup
- 5 helai daun limau
- 1 batang serai (dititik)
- 1/2 -1 sudu besar pati asam jawa (ikut citarasa)
- Minyak masak secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- 1-2 Biji tomato (belah 4- jika suka)
- 1 biji bawang holland (potong bulat)

Nota

Tips:

- Sotong jangan dimasak lebih 10 minit untuk elak liat.
- Kalau nak pedas lebih, boleh tambah serbuk lada hitam dan cili padi.

1. Cuci bersih, potong sotong dan asingkan 2-3 kantung dakwat sahaja.
2. Toskan sotong supaya kering.
3. Kemudian, kisarkan bawang besar, bawang putih, halia, kunyit hidup bersama sedikit air sehingga halus.
4. Dalam kuali, panaskan minyak secukupnya. Kemudian tumiskan serai seketika. Bila dah naik bau boleh masukkan bahan kisar.
5. Tumis sehingga semua bahan garing dan pecah minyak.
6. Bila dah pecah minyak, masukkan sotong tanpa kantung dakwat.
7. Gaul rata sehingga semua sotong sehati bersama bahan tumis tadi. Gaul lebih kurang 1minit.
8. Kemudian masukkan dakwat sotong. Kemudian gaul sehati seketika. Kemudian tutup kuali selama 1 minit. Hal ini dibuat kerana nak keluarkan air dari sotong.
9. Selepas 1 minit, buka penutup dan kacau rata, Seterusnya, masukkan asam jawa, gula dan garam.
10. Kacau sehingga sehati dan suaikan dengan citarasa. Dah ok, masukkan tomato dan bawang holland jika ada.
11. Kemudian, tutup semula kuali selama 1-2minit lagi untuk keluarkan air sotong dan untuk memastikan semua bahan akan lebih mesra dan sehati.
12. Seterusnya masukkan daun limau. Kacau biar sehati dengan semua bahan.
13. Bila dah naik bau, kuah semakin pekat boleh tutup api.
14. Restingkan lauk seketika.

Mee Kari Express



Bahan

Bahan:

- Pes kari ayam CWC 200gm (siap lengkap)
- Isi Ayam – 300–400g (potong kecil untuk cepat masak)
- Air – 600ml
- Santan kotak – 200ml (boleh tambah ikut citarasa)
- Mee kuning – 500gm celur & tos
- Taugeh & Sawi – dicelur
- Telur rebus – belah dua
- Tauhu pok – 5 biji, potong 2
- Fishball / fishcake/isi kerang(optional) – ikut suka
- Daun kari – 1 tangkai (jika suka)
- Minyak – 3 sudu besar
- Limau kasturi – jika suka

Bahan Tumis Express 4 Sekawan:

- Kulit kayu manis – 1 batang kecil
- Bunga lawang – 1 kuntum
- Buah pelaga – 2 biji
- Cengkih – 2 biji

Nota

Tips:

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Cara

Cara Tumis:

1. Panaskan minyak, tumis 4 sekawan dan daun kari sekejap saja (30–60 saat).
2. Masukkan pes kari ayam 200g, kacang hingga naik bau (1–2 minit).
3. Masukkan ayam, gaul rata sampai ayam putih.
4. Tambah air, biar mendidih 5–6 minit sampai ayam masak.
5. Masukkan fishball/fishcake & tauhu pok.
6. Tuang santan, kacang rata, reneh 3–5 minit. Siap (Rasa dulu – boleh tambah sikit garam atau gula kalau perlu).

Cara Celur :

1. Didihkan air secukupnya. Kemudian, celur sawi dalam air mendidih selama 30saat. Angkat dan bilas dengan air sejuk. Tapis kering dan ketepikan dulu.
2. Seterusnya, celur taugeh dalam air yang mendidih selama 15saat. Angkat dan bilas dengan air sejuk. Tapis kering dan ketepikan dulu.
3. Akhir sekali, celur mee kuning dalam air panas anggaran 30saat. Bila dah lembut, angkat dan bilas dengan air sejuk. Tapis kering dan ketepikan dulu.

Cara Hidang:

1. Letak mee dan taugeh dalam mangkuk.
2. Kemudian, cedok kuah dan bahan lauk ke atas mee.
3. Letak telur rebus, tabur daun sup & bawang goreng.
4. Perah limau kasturi jika suka. Kalau suka pedas, tambah cili jeruk.

Kam Heong Tauhu Pok Express

Cara



Bahan

Bahan Tauhu Seafood:

- Tauhu pok – 12–15 biji (Isi tauhu diasingkan)
- Isi udang di cincang – 200gm
- Bawang putih – 2 ulas, cincang
- 1/2 cawan bawang goreng
- Daun bawang atau daun sup – 1 batang, hiris halus
- Garam & lada sulah – secukup rasa
- Telur putih – 1 biji (optional, untuk padatkan isi)
- Telur - 1 biji untuk salutan sebelum goreng (Jika suka)

Bahan Kuah Kam Heong:

- Pes kari ikan CWC– 200gm
- Bawang putih – 2 ulas, cincang
- Bawang besar- 1 biji, cincang
- Daun kari – 2 tangkai
- Cili kering digunting 8–10 tangkai
- Sos tiram – 1 ½ sudu besar
- Sos ikan- ½ sudu besar
- Kicap manis -2 sudu besar
- Sos tomato- 2 sudu besar
- Sos cili - 2 sudu besar
- Garam jika perlu
- Gula secukup rasa -imbangi pedas & masin
- Air – 150–200ml (suaikan dengan kepekatan)
- Minyak masak 4 sudu besar

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Cara Goreng:

1. Dalam bowl , campurkan isi udang, bawang putih, daun bawang, garam, lada sulah dan telur putih. Gaul sehingga sebat. Ketepikan seketika.
2. Gunting permukaan tauhu kering dan keluarkan isinya.
3. Kemudian asingkan isi dan tauhu kering. Seterusnya campurkan isi tauhu dengan campuran isi udang bersama bawang goreng. Gaul sehingga sebat.
4. Kemudian boleh sumbatkan isi udang ke dalam tauhu pok sampai padat.
5. Jika suka, sebelum nak goreng boleh salut bahagian luar dengan telur jika nak lebih rangup.
6. Kemudian, boleh goreng tauhu pok. Panaskan minyak secukupnya.
7. Goreng sehingga keemasan dan isi masak. Lebih kurang 3–5 minit dengan api sederhana. Toskan.

Cara Masak Lengkap:

1. Panaskan minyak. kemudian, tumis bawang putih, daun kari . cili kering hingga naik bau wangi dan garing.
2. Seterusnya, masukkan keseluruhan 200gm pes kari ikan cwc dan kacau seketika sehingga pecah minyak.
3. Kemudian, tambah sos tiram, kicap manis, sos cili, gula, dan kacau rata.
4. Masukkan air sedikit demi sedikit. Nak kuah pekat likat je, bukan cair.
5. Seterusnya, rasa – adjust manis/masin ikut citarasa.
6. Akhir sekali, masukkan tauhu pok goreng atau seafood pilihan. Gaul secara perlahan-lahan dan biar meresap 2–3 minit atas api yang kecil. Siap

Mee Siam Berkuah Klasik

Cara



Bahan

A: Bahan Rencah

- 10 ekor udang segar (sederhana besar)

B : Bahan Kisar

- 15-20 tangkai cili kering (6 sudu besar cili kisar- Ikut citarasa)
- 8 biji bawang merah atau 4 biji bawang besar
- 5 ulas bawang putih
- 3 sudu besar udang kering (rendam seketika)
- 1 Cawan air

C : Bahan Kuah Mee Siam

- Separuh bahan kisar (B)
- 3 sudu besar taucu – lalukan air, ditumbuk atau kisar kasar
- 1-2 sudu besar pes asam jawa (boleh bancuh dengan sedikit air)
- 100gm gula melaka (atau gula biasa- boleh tambah)
- Garam secukup rasa
- Minyak sedikit untuk menumis
- 3-4 cawan air (boleh lebih jika nak kuah banyak)
- Air kisar kulit & kepala udang (dari langkah A)
- Isi udang (masukkan akhir sekali dalam kuah)
- 1/2 kiub pati ayam (jika perlu tambahan rasa)

D : Bahan Mee Siam (Goreng)

- 1 bungkus bihun (400gm) – rendam 15minit & tos
- Separuh bahan kisar (B)
- 1 sudu besar sos cili
- 2 sudu besar kicap manis
- 4 keping Tauhu (digoreng)
- Taugeh secukupnya
- Kucai secukupnya
- Minyak secukupnya
- Garam secukupnya
- 2 Cawan air

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Cara Rencah:

1. Asingkan Isi udang, kulit, kepala & otak udang – dikisar halus dengan sedikit air ($\pm 1/4$ cawan), tapis airnya untuk dijadikan rencah kuah mee nanti.

Cara Kisar:

1. Cuci dan rendamkan atau rebus cili kering seketika.
2. Kemudian, kisar semua bahan di atas sehingga halus.
3. Seterusnya, bahagikan kepada 2 bahagian.
4. 1 bahagian untuk rencah mee goreng dan 1 bahagian lagi untuk kuah.

Cara Buat:

1. Kisar bawang merah, putih & cili kering.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bahan kisar hingga pecah minyak.
3. Masukkan taucu dan air kisaran kulit & kepala udang. Tumis hingga naik bau dan sedikit pekat.
4. Masukkan air, pes asam jawa, gula melaka, dan garam sedikit dahulu. Rasa dan suaikan citarasa. Kepekatan kuah ikut citarasa sama ada suka yang cair atau sedikit pekat.
5. Bila mendidih dan semua rasa dah sesuai, boleh masukkan isi udang. Masak sekejap sahaja (jangan lama, nanti keras).
6. Siap – kuah akan jadi beraroma. Perlu ada rasa pedas, masam dan sedikit lemak taucu.

Cara Goreng:

1. Panaskan minyak. Tumis bahan kisar sehingga pecah minyak.
2. Kemudian, masukkan sos cili & kicap manis. Gaul rata.
3. Seterusnya, masukkan air dan bihun dan gaul rata.
4. Gaul perlahan-lahan. Akan ambil masa sedikit untuk air kering. Boleh rasa dan suaikan dengan citarasa.
5. Bila nampak semakin kering, boleh masukkan daun kucai dan gaul sehati.
6. Kucai dah lembut, boleh masukkan tauhu dan taugeh. Gaul sehati.
7. Siap sedia di hidang bersama kuah. Sedap dimakan bersama telur rebus, limau kasturi dan cili merah hiris

Cucur Sayur Rangup

Cara



Bahan

- 2 cawan kobis – hiris halus
- 1 batang lobak merah – sangat
- 1 mangkuk kecil taugeh (80gm)
- Daun kucai/daun bawang – potong 1 inci panjang
- 2 cawan tepung gandum (250gm)
- ½ cawan tepung beras (50gm)
- ½ cawan tepung jagung (50gm)
- 1 sudu kecil baking powder
- 2 sudu kecil garam
- 400ml air sejuk atau air biasa (tambah atau kurangkan ikut kepekatan)

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

1. Satukan semua tepung, baking powder & garam dalam mangkuk yang besar. Gaul rata.
2. Kemudian, masukkan sayur-sayuran (kobis, carrot, taugeh, daun bawang) dan gaul rata.
3. Tuang air sedikit demi sedikit hingga adunan jadi sederhana pekat (tidak terlalu cair, tidak terlalu keras).
4. Boleh rehatkan adunan 10–15 minit untuk tekstur lebih baik.
5. Goreng dalam minyak panas, set api sederhana, hingga keemasan dan rangup.
6. Angkat dan toskan. Siap.

Peanut Butter Noodles

Cara



Bahan

- 1 bungkus mee segera / ramen / spaghetti
- 2 sudu besar peanut butter (smooth atau crunchy)
- 1 sudu besar kicap cair
- 1 sudu besar kicap manis
- 1 sudu besar sos cili / serbuk cili / sriracha
- 1 sudu kecil cuka / limau nipis
- ½ sudu kecil minyak bijan (optional tapi wangi)
- 1 sudu kecil gula
- 2–3 sudu besar air panas (untuk larutkan sos)
- 1 ulas bawang putih – cincang

Nota

- **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

1. Didihkan air seketika, kemudian masukkan mee pilihan. Rebus selama 3-5 minit atau rujuk arahan pada bungkusan.
2. Kemudian toskan. Letak tepi seketika. Rencah dalam bungkusan simpan tidak di gunakan dalam resepi ini.
3. Dalam mangkuk, campur semua bahan sos, gula, garam dan bawang putih. Gaulkan.
4. Kemudian, tuang air panas sikit-sikit sambil kacau hingga kuah nampak creamy.
5. Seterusnya, tuang sos ke dalam mee dan gaul rata hingga bersalut penuh.
6. Boleh hidang dengan topping pilihan – kacang tumbuk, telur, daun bawang dll. Siap.

Ayam Percik Mudah

Cara



Bahan

Bahan Kisar:

- 10-20 tangkai cili kering – rendam dan buang biji atau rebus
- ATAU 6 sudu besar cili kisar (suaikan citarasa)
- 2 biji bawang besar
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci kunyit hidup
- 2-3 batang serai
- 1 sudu kecil jintan manis (sangat)
- 1 sudu kecil jintan putih (sangat)
- 1 sudu kecil ketumbar (sangat)
- 3 biji buah keras
- ½ cawan air (untuk kisar)

Bahan Lain:

- 4 pcs ayam bahagian kaki penuh (1-1.2kg)
- 1 cawan santan pekat ATAU 1 santan kotak kecil tambah air sedikit)
- 1 cawan air (250ml)
- 1-2 keping asam keping (ikut citarasa)
- ¼ cawan minyak masak
- ½ - 1 keping gula Melaka (ikut tahap kemanisan yang disukai)
- Garam secukup rasa

Nota

Tips tambahan: Bakar dalam Air Fryer

- Suhu: 180°C
- Masa: 15-20 minit (bergantung pada saiz ayam & jenis air fryer)

Cara:

1. Panaskan air fryer 3-5 minit.
2. Susun ayam dalam bakul air fryer – jangan bertindih.
3. Bakar selama 8-10 minit dahulu.
4. Keluarkan, terbalikkan ayam dan sapu lagi kuah percik di atas ayam.
5. Sambung bakar lagi 7-10 minit hingga permukaan garing & kuah melekat cantik.
6. Kalau suka lebih gelap atau lebih keperangan, boleh tambah 2-3 minit terakhir guna suhu 200°C.

Cara Kisar:

1. Rendam atau rebus cili kering seketika.
2. Sangat jantan manis, jantan putih dan ketumbar sehingga naik bau.
3. Potong kasar bawang besar, bawang putih, halia, kunyit hidup dan serai.
4. Kemudian, kisar semua bahan di atas sehingga halus dan ketepikan seketika.

Cara Masak:

1. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis bahan kisar sehingga naik bau dan pecah minyak sedikit. Set api perlahan sahaja dan kerap kacau semasa menumis. Bahan tumisan akan kering dan warnanya akan bertukar sedikit gelap.
2. Kemudian, masukkan santan pekat, 1 cawan air, dan asam keping. Gaul sebati.
3. Seterusnya, masukkan gula Melaka dan garam secukup rasa.
4. Masak kuah sehingga pekat dan sedikit berkilat. Sesuaikan rasa masin, manis dan masam.
5. Seterusnya, masukkan ayam yang telah di kelar sedikit.
6. Masak ayam bersama kuah seketika, sehingga ayam separuh masak sahaja.
7. Perhatikan jika minyak dah keluar boleh perlahankan api dan keluarkan ayam dan ketepikan ayam seketika.
8. Kemudian, setkan api sederhana semula dan masak kuah seketika anggaran 2-3 minit. Boleh tutup api.
9. Seterusnya boleh bakar ayam percik. Sama ada nak guna kuali, air fryer ataupun ketuhar.
10. Panaskan kuali, Bakar ayam yang disapu kuah percik di atasnya, supaya ia meresap dan lapisan kuah jadi lebih pekat dan berkaramel. Bakar lebih kurang 15-20 minit atau sehingga ayam garing dan berbau harum.
11. Dah siap bakar, tuangkan baki kuah percik di atas ayam. Sedia untuk dihidang.

Dalca Sayur Express

Cara



Bahan

- 200gm pes kari kambing CWC
- 2 sudu besar minyak masak
- 2 ulas bawang putih – hiris
- 1 biji bawang besar – hiris
- 1 tangkai daun kari
- 1 batang lobak merah – potong panjang tebal
- 3 biji terung panjang – potong serong tebal
- 6 batang kacang panjang – potong 2 inci
- 2 biji kentang – belah 4
- 2 biji tomato - belah 4
- 2 tangkai cili hidup hijau- belah 2
- 1/4 cawan kacang dhal – rendam dan rebus lembut terlebih dahulu
- 1 cawan santan pekat ATAU 1 kotak kecil santan (ikut citarasa)
- 2 cawan air (atau lebih ikut kepekatan)
- 2-4 keping asam gelugur (ikut citarasa)
- Garam dan gula secukup rasa
- Kulit kayu manis – 1 batang kecil
- Bunga lawang – 1 kuntum
- Buah pelaga – 3 biji
- Bunga cengkih – 3 kuntum

Nota

Tips:

- Jangan tambah garam semasa merebus kacang dhal, ia akan lambatkan proses lembutkan dhal.
- Jika guna pressure cooker, rebus hanya 5–6 minit sahaja .
- **Boleh tekan DISINI dapatkan PROMO Curry Paste CWC**

1. Rendam kacang dhal selama 2 jam. Kemudian rebus selama 15-20minit. Sejukkan seketika.
2. Hiris bawang putih dan bawang besar dan ketepikan seketika.
3. Kemudian, panaskan minyak dalam periuk. Tumis bahan 4 sekawan hingga naik bau harum (lebih kurang 30–60 saat).
4. Seterusnya, Masukkan bawang besar dan bawang putih hiris serta daun kari. Tumis hingga keperangan sedikit.
5. Dah naik bau boleh masukkan PES KARI KAMBING CWC. Tumis 3minit sehingga pecah minyak.
6. Boleh masukkan lobak merah, kentang dan terung.
7. Kemudian masukkan air dan kacang dhal yang telah direbus awal tadi. Gaul sebat.
8. Masukkan asam gelugur dan masak sehingga sayur hampir empuk. Boleh tutup periuk seketika.
9. Bila sayur hampir empuk sepenuhnya, boleh masukkan santan dan kacang panjang.
10. Kemudian, perasakan dengan garam dan gula secukupnya. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
11. Reneh selama 5–10 minit hingga kuah pekat dan semua sayur lembut.
12. Akhir sekali, boleh tutup api bila kuah dah nampak sebat dan sedikit pekat. siap.

Asam Boi Limau Kasturi

Cara



Bahan

- 15 biji limau kasturi (buang biji)
- 8 biji asam boi putih
- 7-8 sudu besar gula pasir (suaikan dengan citarasa)
- 1 liter air
- Ais batu secukupnya

Nota

Tips:

- Boleh tambah daun pudina, serai atau air soda untuk versi lebih segar.
- Boleh tambah sedikit garam halus, $\frac{1}{4}$ sudu kecil untuk seimbangkan rasa.

1. Belah dan buang biji limau kasturi. Ketepikan.
2. Sediakan pengisar, masukkan 10 biji limau kasturi, gula dan air.
3. Kemudian, kisar selama 10saat. Jangan terlalu lama nanti akan terlebih rasa pahit. Tapiskan air.
4. Dalam jug masukkan ais secukupnya. Kemudian, masukkan 5 biji limau kasturi dan asam boi.
5. Seterusnya, boleh masukkan air limau kasturi yang telah ditapis. Kacau sebat.
6. Biar 5-10 minit supaya asam boi keluar rasa dan aroma dalam minuman. Siap.

• **BOLEH TEKAN**
DISINI DAPATKAN
PROMO CURRY
PASTE CWC

Durian Butter Cake

Cara



Bahan

Bahan A (Basah):

- 250gm mentega (salted)
- 200gm isi durian (dihiris kecil)
- 150gm gula kastor
- 4 biji telur gred A (kalau guna gred B pun boleh, tetap guna 4 biji)
- 50ml susu cair/susu segar (4 sudu besar)
- 1 sudu kecil esen vanila

Bahan B (Kering) :

- 250gm tepung gandum/super fine
- 1 sudu kecil baking powder
- Boleh guna tepung naik sendiri.
Tak perlu lagi tambah baking powder.

Nota

Tips:

- Jika guna unsalted butter, tambahkan 1/4 sudu kecil garam halus ke dalam adunan mentega semasa memukul mentega dan gula kastor.
- Boleh sejukkan seketika di dalam chiller sebelum di potong untuk hasil potongan yang lebih licin dan kemas.

1. Sediakan loyang 8x8 inci, lapik dasar loyang dengan baking paper dan Oleskan dengan margarine. Ketepikan.
2. Ayak bahan B (tepung gandum + baking powder) dan ketepikan.
3. Pukul mentega dan gula kastor hingga pucat dan kembang (gunakan mixer pada kelajuan sederhana tinggi). Lebih kurang 5-6minit. Pastikan gula larut sepenuhnya. JIKA guna hand mixer mungkin lebih lama sedikit.
4. Kemudian, masukkan telur satu persatu, selang 1 minit masukkan telur dan pukul hingga sebati selepas setiap penambahan.
5. Masukkan esen vanila, pukul sebentar hingga sebati.
6. Masukkan isi durian yang telah digunting kecil, kacau rata dengan spatula.
7. Seterusnya, masukkan bahan tepung yang telah diayak tadi secara bertahap ke dalam adunan mentega. Berselang seli dengan susu cair. Buat sehingga habis.
8. Boleh guna kaedah kaup balik sahaja atau boleh guna mixer tapi pada kelajuan paling rendah sahaja. Jangan overmix.
9. Panaskan oven selama 10-15minit kepada suhu 160°C-170°C set api atas bawah.
10. Tuang adunan ke dalam loyang yang telah disediakan. Ratakan permukaan. Hentakkan loyang 3x untuk membuang lebihan angin jika ada.
11. Kemudian, bakar kek di rak tengah oven, Jika boleh bakar tanpa kipas oven pada suhu 160°C-170°C dan bakar selama 40-50 minit atau sehingga kek masak sepenuhnya (uji dengan lidi – jika keluar bersih, kek sudah masak).
12. Biarkan kek sejuk dalam loyang selama 10minit sebelum dikeluarkan. Bila nampak kek dah terpisah dari loyang itu tanda kek dah boleh
13. diterbalikkan dan dikeluarkan dari loyang.
14. Sejukkan sepenuhnya atas redai sebelum dipotong. Siap.

Telur Mata Masak Kicap Padu

Cara



Bahan

- 6 biji telur - digoreng
- 1 biji bawang besar — hiris halus
- 3 ulas bawang putih — cincang
- 1 inci halia — hiris halus
- 3 sudu besar cili kisar (boleh tambah ikut tahap pedas)
- 4 sudu besar kicap manis
- 1 sudu besar kicap masin ATAU sos ikan (atau secukup rasa)
- 1 sudu besar sos tiram
- ½ sudu kecil serbuk lada hitam
- ½ sudu kecil serbuk kunyit
- ½ -1 cawan air - ikut citarasa
- 1 biji cili merah/hijau — hiris serong
- 5-10 tangkai cili padi - jika suka
- Gula & garam — ikut rasa
- 2 biji tomato - belah 4
- 1 batang lobak merah - jika suka
- 1 biji limau nipis- air perahan limau
- Minyak untuk menumis

Nota

Tips:

- Kenapa perlu letak limau nipis? Untuk bagi rasa lebih segar, menyengat, dan potong sedikit rasa berminyak atau terlalu manis.

1. Goreng telur satu persatu. Kemudian angkat dan toskan. Ketepikan seketika.
2. Dalam kuali, panaskan sedikit minyak untuk menumis. Boleh guna lebih minyak goreng telur tadi. Jika terlalu banyak keluarkan sedikit.
3. Seterusnya, tumiskan bawang besar, bawang putih dan halia bersama serbuk lada hitam. Tumis sehingga naik bau.
4. Kemudian, Masukkan cili kisar dan tumis sampai pecah minyak. Biar betul-betul masak, supaya tak rasa mentah.
5. Masukkan serbuk kunyit, kicap manis, kicap masin, sos tiram dan air. Jika ada lobak Merah, masukkan sekarang. Gaul rata dan biarkan kuah mendidih dan sedikit pekat. Pastikan sayur empuk.
6. Perasakan dengan gula dan garam secukupnya.
7. Masukkan telur goreng ke dalam kuah, kacau rata biar telur bersalut kuah sepenuhnya.
8. Seterusnya, masukkan tomato cili merah, cili hijau dan cili padi. Biarkan didih seketika. Tutup api.
9. Akhir sekali, perahkan limau nipis ke dalam lauk. Siap.

Roti Boy Tanpa Uli

Cara



Bahan

Bahan Roti:

- 4–6 keping roti Gardenia (roti putih/roti burger etc)
- Sedikit butter (unsalted) – untuk sapuan

Bahan Topping Roti :

- 50g butter (lembut pada suhu bilik)
- 50g gula kastor
- 1 biji telur (gred B)
- 1/2 sudu besar serbuk kopi segera (jenama apa pun boleh)
- 1/2 sudu besar air panas – untuk larutkan kopi
- 60g tepung gandum (diayak)

Nota

Tips:

- JIKA TANPA TELUR : Guna 1 sudu besar susu pekat manis ATAU 1 sudu besar susu cair/susu oat untuk ganti kelembapan dari telur.
- Nak lebih rangup? Sapukan sedikit mentega cair di permukaan roti sebelum paip topping.
- Kalau topping terlebih cair, simpan dalam peti 10 minit supaya lebih senang paip.
- Untuk rasa lebih klasik, boleh tambah sedikit esen vanilla atau sedikit garam dalam topping.

1. Sediakan roti. Buang Bahagian tepi roti dan sapukan dengan mentega di atas keseluruhan permukaan roti.
2. Kemudian, Jika suka, letak sedikit mentega di tengah roti dan tutup dengan sekeping roti lain. Seterusnya, boleh tekan bahagian tepi roti untuk memastikan roti melekat antara satu sama lain dan inti butter tidak terkeluar. Ketepikan.
3. Untuk topping, dalam bowl yang bersesuaian, larutkan serbuk kopi dalam air panas. Kemudian sejukkan seketika
4. Seterusnya, dalam bowl lain, pukul butter dan gula kastor hingga kembang. Boleh guna hand whisk sahaja. Ambil masa sedikit 5–8minit.
5. Kemudian, masukkan telur dan bancuhan kopi tadi. Gaul rata.
6. Masukkan tepung gandum dan kaup balik hingga jadi pes pekat.
7. Boleh pindah masukkan ke dalam piping bag atau plastik yang bersesuaian.
8. Panaskan oven atau air fryer. Jika guna oven panaskan pada suhu 170c selama 10minit.
9. Jika guna air fryer panaskan pada suhu 160c selama 5minit.
10. Bila dah sedia untuk bakar, boleh paipkan topping kopi tadi secara berpusing-pusing atas permukaan roti.
11. Bakar dalam oven selama 10–12 minit pada 170°C atau hingga topping nampak garing dan berbau wangi. Air fryer selama 6–8 minit pada suhu 160c. Perhatikan supaya topping tak hangus. Siap.

Contact

Jom Berhubung!

Terima kasih kerana membaca e-buku resipi saya! Abid suka sangat melihat hasil masakan anda.

Jika anda ada sebarang soalan atau sekadar ingin berkongsi hasil masakan anda, ini cara untuk menghubungi saya.

E-mel:

marketingdepartment@offandf.com

Instagram:

[@abidnasa](https://www.instagram.com/abidnasa)

Jangan lupa tag Abid dalam gambar anda dengan
#CookingWithCattitude!

Laman Web & Lebih Banyak Resipi:

abidnasa.offandf.com

(Trial Mode)

Selamat Mencuba!

Abid & Chef August
Cooking with Cattitude

Penutup

Terima kasih kerana sudi menjelajah setiap halaman eBook
Cooking with Cattitude Vol. 9 ini.

Semoga setiap resipi yang dikongsikan bukan saja
mengenyangkan perut, tetapi juga menggembirakan hati – anda
dan insan tersayang.

Teruskan berkarya di dapur, cipta memori yang indah, dan jangan
lupa... masak dengan cattitude! Sampai jumpa di Vol. 10,
insyaAllah!



Dengan kasih,
Abid & Chef August
Cooking with Cattitude