

Kuib Melayu Tradisional

RESEPI WARISAN

FATIN BALQISH BINTI MOHD HANIF

NORAZLINA BINTI ZAKARIA

MOHD KHAIDIR BIN CHE HASSAN



KUIH MELAYU TRADISIONAL



FATIN BALQISH BINTI MOHD HANIF
NORAZLINA BINTI ZAKARIA
MOHD KHAIDIR BIN CHE HASSAN

**PROGRAM KHAS KULINARI
KOLEJ KOMUNITI SELAYANG**

**KOLEJ KOMUNITI SELAYANG
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**

**HAK CIPTA TERPELIHARA
Edisi 2024**

Hak cipta © 2024 Program Khas Kulinari, Kolej Komuniti Selayang. Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula, diedarkan, atau dihantar dalam sebarang bentuk atau dengan sebarang cara, termasuk fotokopi, atau kaedah elektronik atau mekanisme lain tanpa kebenaran bertulis daripada penerbit. Untuk permintaan kebenaran, e-mel penerbit di idayatip@kkselayang.edu.my.

Edisi Pertama : Julai 2024
©2024 Kolej Komuniti Selayang

Perpustakaan Negara Malaysia
KUIH MELAYU TRADISIONAL

eISBN : 978-629-98486-5-3

Diterbitkan oleh :
Kolej Komuniti Selayang
Persiaran Pegawai
KM 16 Jalan Ipoh
68100 Batu Caves
Selangor Darul Ehsan
Laman web: <https://kkselayang.mypolycc.edu.my/>
Tel: 603-61368200
E-mel: fatinbalqish94@gmail.com



Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan
Perpustakaan Negara Malaysia
Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati
dari Perpustakaan Negara Malaysia
eISBN 978-629-98486-5-3

Sidang Editorial

PENULIS

Fatin Balqish Binti Mohd Hanif
Norazlina Binti Zakaria
Mohd Khaidir Bin Che Hassan

ILUSTRASI

Fatin Balqish Binti Mohd Hanif

PENYEMAK KANDUNGAN

Mohammad Tarmizi bin Balya

PEREKA GRAFIK

Fatin Balqish Binti Mohd Hanif





PENGHARGAAN

Saya bersyukur ke hadrat Allah S.W.T. kerana dengan izin-Nya kami dapat menyiapkan buku ini. Sepanjang proses penghasilan buku ini, kami mendapat sokongan dan kerjasama yang tidak ternilai daripada pelbagai pihak. Dikesempatan ini kami mengambil peluang bagi merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada mereka yang berkenaan sehingga terhasilnya e-book *Kuih Tradisional Melayu*.

Kami berharap buku ini akan memberi manfaat serta menyeronokkan untuk lebih memahami *Kuih Tradisional Melayu*. Kami juga mengalu-alukan sebarang maklumbalas daripada pelajar, pensyarah dan para pembaca untuk penambahbaikan. Sebarang penambahbaikan boleh diemailkan kepada fatinbalqish94@gmail.com



MUKADIMAH

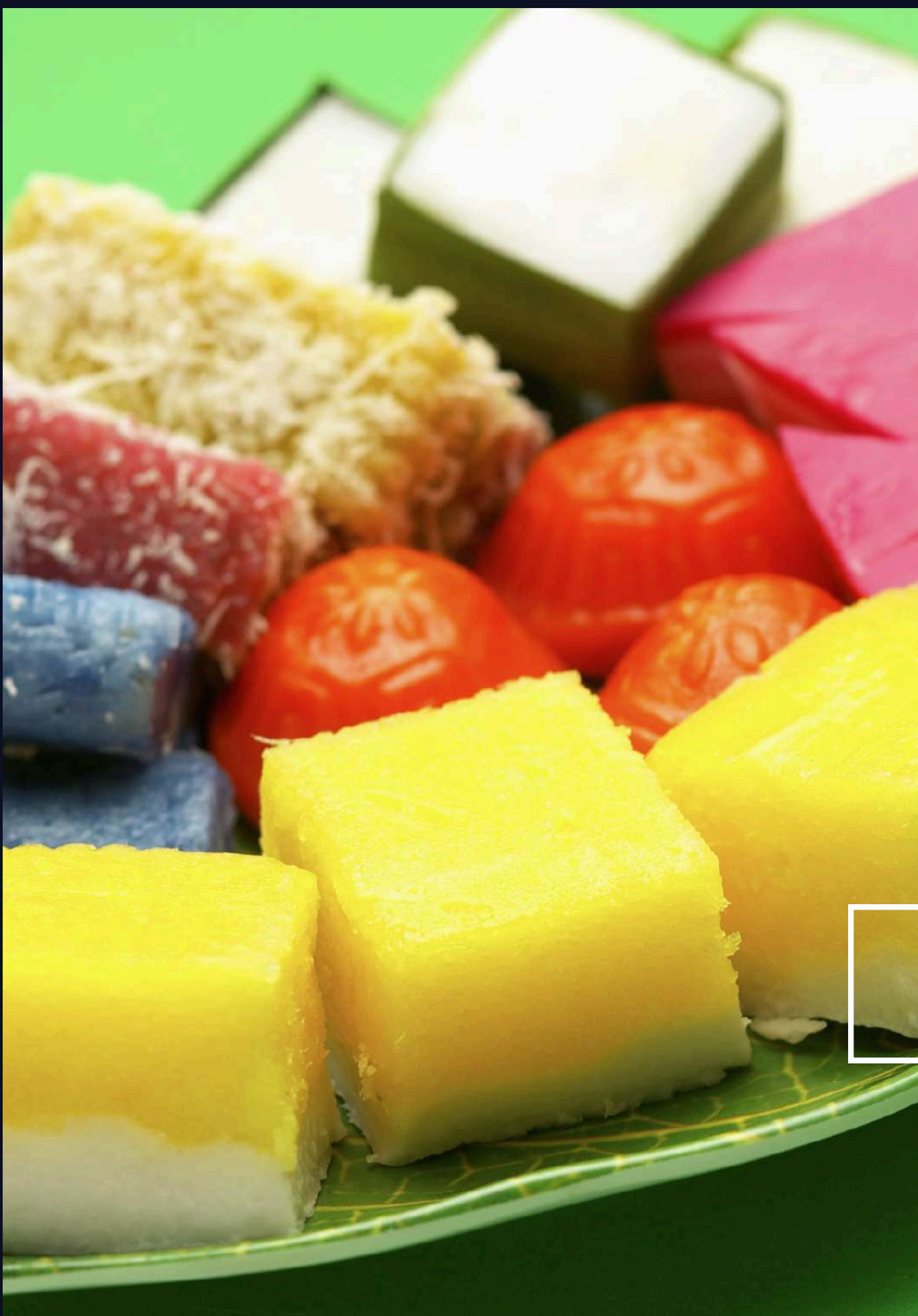
Kuih Tradisional Melayu adalah direka untuk melengkapkan pelajar dengan ilmu asas penghasilan kuih melayu yang terdapat pelbagai kaedah dan teknik. Selain itu, ianya dapat dilihat sebagai warisan kulineri yang kaya dengan tradisi dan keunikan. Kuih Melayu tidak sekadar hidangan manis, tetapi juga mencerminkan kepelbagaian budaya dan kreativiti dalam proses pembuatannya. Kaedah penghasilan kuih Melayu seringkali melibatkan campuran bahan-bahan asas seperti tepung beras, kelapa parut, gula, santan, dan rempah tradisional seperti halia dan daun pandan. Setiap jenis kuih sering memerlukan teknik tertentu yang berbeza-beza, termasuk cara memulakan adunan, proses memasak, hingga cara penyajian akhir.

ISI KANDUNGAN

Bab 1 : Pengenalan Kepada Kuih Tempatan.....	1-2
Bab 2 : Kategori Kuih Melayu Tradisional	3-4
Bab 3 :Pengenalan Bahan-Bahan Kuih Tempatan.....	5-6
Bab 4 : Bahan Utama Kuih Melayu	7-17
Bab 5 : Pengenalan Peralatan Kuih Tempatan	18-24
Bab 6 : Teknik dan Kaedah Penyediaan	25-26
Bab 7 : Resepi Kuih Melayu Tradisional	27-58
Bab 8 : Pengaruh dan evolusi kuih tempatan	59-61
Bab 9 : Kuiz dan Latihan	62-63
Rujukan	64-65

BAB 1

PENGENALAN KEPADA KUIH TEMPATAN



PENGENALAN KEPADA KUIH TEMPATAN

Kuih yang disediakan dengan menggunakan sumber tempatan seperti keledak, keladi, kelapa, sagu, tepung pulut dan sebagainya. Kuih tempatan yang boleh didapati dalam dua jenis iaitu jenis manis dan savouri. Kebanyakan kuih tempatan dimasak dengan cara mengukus, membakar, menggoreng dan sebagainya. Ianya juga mengandungi banyak nutrien seperti karbohidrat dan lemak.

DEFINISI KUIH TEMPATAN

KEPELBAGAIAN WARISAN

Setiap negeri dan etnik mempunyai kuih tempatan yang melambangkan bangsa dan mempunyai identiti tersendiri. Kuih tempatan kebiasaannya adalah resepi turun temurun dari tiap bangsa di Malaysia seperti bangsa Melayu, Cina, India, Nyonya dan lain-lain.

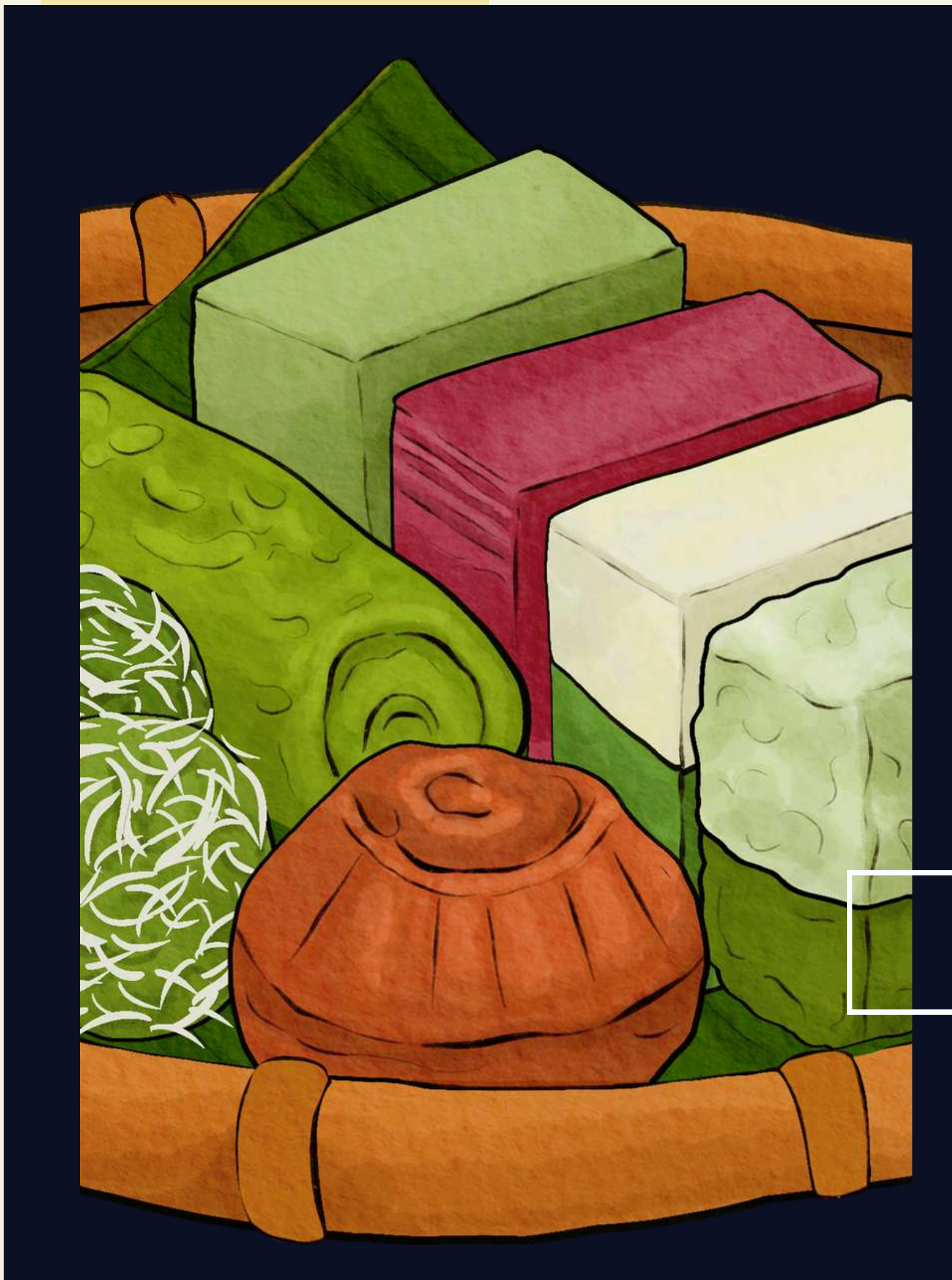
Kuih tempatan mempunyai tekstur yang lembut, garing dan mempunyai warna yang pelbagai. Air kisan daun pandan banyak digunakan untuk menghasilkan bau yang harum serta rasa yang enak.

TEKSTUR



BAB 2

KATEGORI KUIH MELAYU TRADISIONAL



KATEGORI KUIH MELAYU
TRADISIONAL



KUIH MANIS



KUIH SAVORI (MASIN)



KATEGORI KAEDAH
PENYEDIAAN



TEKNIK MENGUKUS



TEKNIK MEMBAKAR



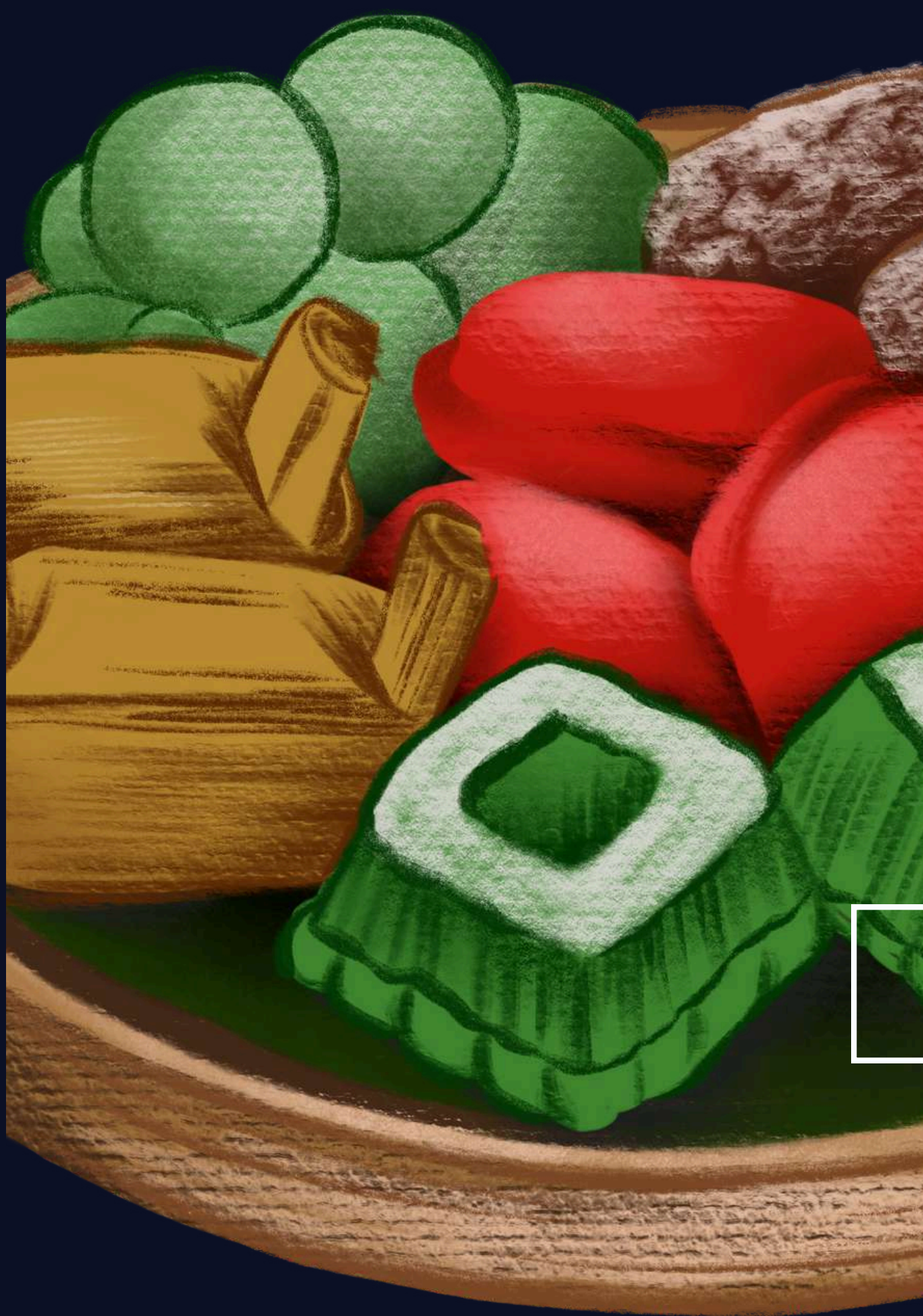
TEKNIK MENGGORENG



TEKNIK MEREBUS

BAB 3

PENGENALAN BAHAN-BAHAN KUIH TEMPATAN



Bahan-bahan tempatan yang biasa digunakan untuk menghasilkan kuih tempatan ialah ubi kayu, keladi, keledak, kelapa, sagu, gula melaka dan beras pulut. Bahan yang digunakan kebiasaannya mudah diperolehi. Selain itu, kaya dengan karbohidrat dan zat galian tetapi kekurangan protein dan vitamin.

SUMBER KUIH TEMPATAN

Pengenalan Bahan-bahan Kuih Tempatan

PEMILIHAN JENIS BAHAN

Kebiasaan pemilihan jenis bahan bagi menghasilkan kuih tempatan mudah diperolehi dan ditanam disekitar kawasan tersebut. Kreativiti masyarakat terdahulu dapat dilihat dengan terhasilnya kepelbagaian kuih muih dengan pelbagai bentuk serta bahanyang digunakan. jenis pembungkusan juga digunapakai bahan yang terdapat disekeliling mereka.

Bahan asas yang digunakan kebiasaan mengikut demografi kawasan tersebut seperti di belah pantai timur kebiasaan kuih muih yang dihasilkan berasaskan kelapa kerana demografi kawasan pantai timur yang berpasir dan persisiran pantai amat sesuai dengan penanaman pokok kelapa. Manakala, belah selatan kebiasaan kuih-muih berasaskan bahan berkarbohidrat tinggi seperti keledak, keladi dan ubi.

KESESUAIAN BAHAN MASAKAN

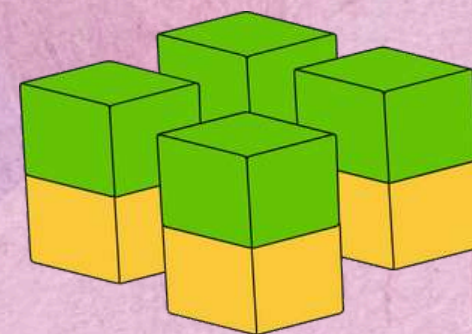
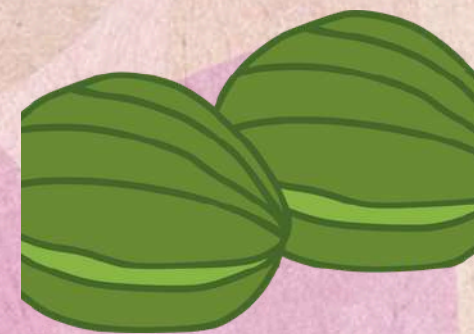


BAB 4

BAHAN UTAMA KUIH MELAYU



BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN

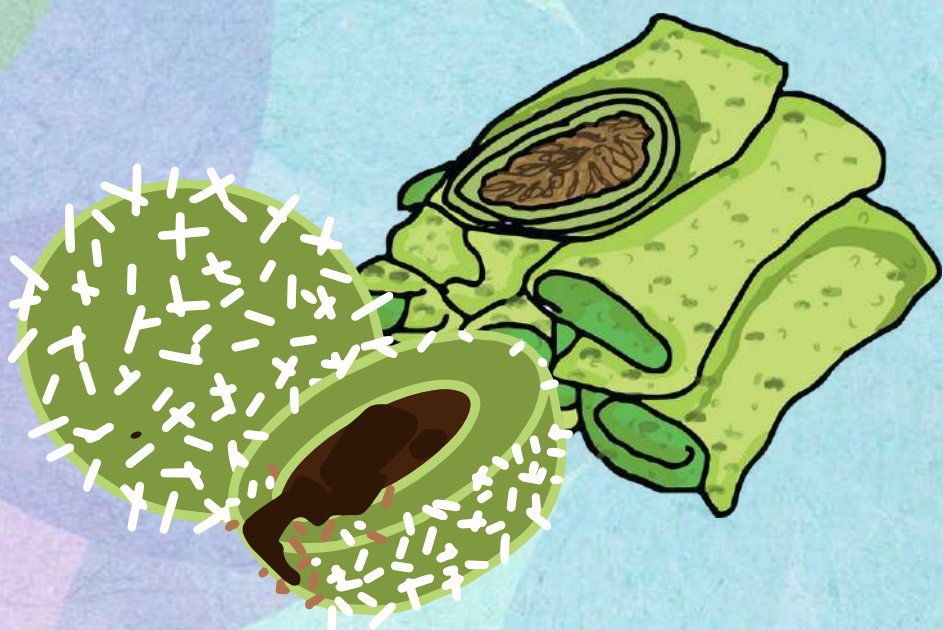


GULA MERAH

Gula merah, memberikan rasa manis dan warna yang khas kepada kuih. Ia digunakan sebagai pemanis utama dalam kuih seperti kuih lapis, kuih kaswi. Selain itu, gula merah juga berfungsi untuk memberikan aroma dan tekstur yang unik kepada kuih tersebut.

GULA NISE

Gula nise digunakan dalam penghasilan kuih-muih tempatan Malaysia untuk memberikan manis tambahan dan tekstur lembut. Fungsinya tidak hanya untuk menambahkan rasa manis tetapi juga untuk memberikan rasa yang unik dan tersendiri.



BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN



GULA MELAKA

Gula Melaka, memberikan rasa manis yang kaya dan aroma karamel yang lazat kepada kuih. Ia sering digunakan sebagai pemanis utama dalam kuih tradisional seperti cendol, kuih seri muka. Gula Melaka juga memberikan warna keemasan hingga coklat yang menyelerakan kepada kuih,

GULA

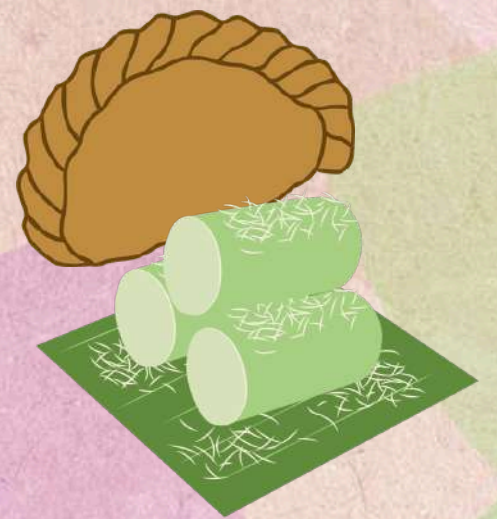


Memberikan rasa manis dan lazat kepada kuih muih tempatan





BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN



MARJERIN

Majerin digunakan dalam kuih-muih tempatan Malaysia untuk memberikan rasa lembut, dan tekstur yang diinginkan dalam kuih. Ia juga membantu dalam proses pembakaran atau pemanggangan dengan melumur permukaan loyang atau acuan, serta memberikan rasa lemak yang menyeluruh kepada kuih.

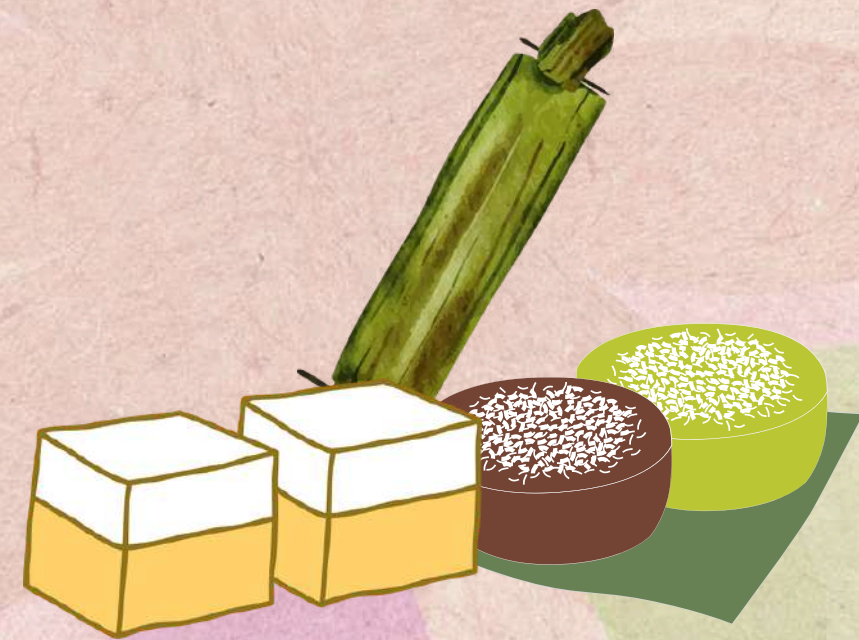
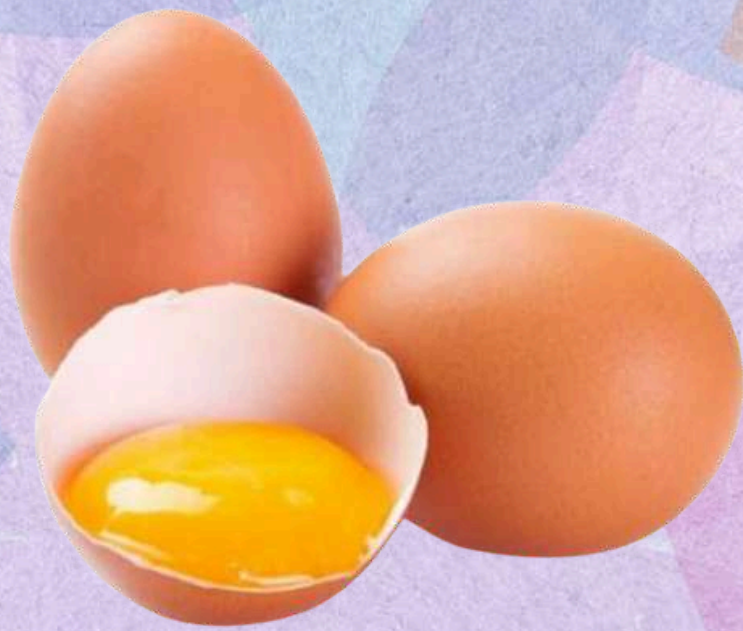
DAUN PISANG



Daun pisang sebagai pembungkus semasa proses memasak atau penyajian. Daun pisang tidak hanya menghalang kuih dari melekat pada permukaan loyang atau acuan, tetapi juga memberikan aroma semulajadi yang khas kepada kuih. Penggunaan daun pisang tidak hanya memastikan kekemasan kuih tetapi juga mengekalkan keaslian rasa dan tradisi dalam kuih-muih tempatan.



BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN

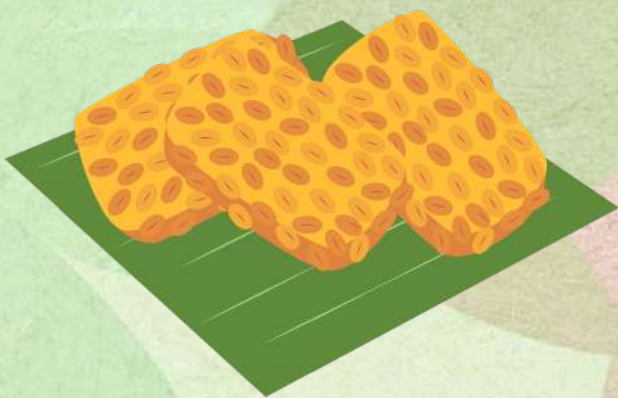


TELUR

Memberikan struktur, tekstur, dan rasa yang khas. Dalam beberapa kuih tradisional seperti kuih cara, kuih seri muka, dan kuih talam, telur digunakan untuk mengikat bahan-bahan utama seperti tepung beras atau santan, memberikan rasa yang lebih kaya.



KAPUR MAKAN



Kapur makan digunakan dalam kuih-muih tempatan Malaysia untuk memperbaiki tekstur, memberikan kekenyalan, dan kadang-kadang memberikan rasa yang khas kepada kuih. Ia membantu menguatkan adunan kuih seperti kuih talam dan kuih lapis, menjadikan kuih lebih lembut dan padat. Kapur makan juga dapat mengawetkan kuih agar tahan lebih lama dan mempertahankan keaslian rasa kuih tradisional.

BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN

KELAPA
&
SANTAN



Santan: Merujuk kepada jus atau susu yang diperoleh dari parutan kelapa yang dicampurkan dengan air panas atau air biasa dan diperah untuk mendapatkan cecair kaya lemak. Santan digunakan secara meluas dalam masakan Melayu dan Asia Tenggara . Ia memberikan tekstur berlemak serta aroma yang khas kepada hidangan.

Kelapa : •Kaya dengan lemak dan vitamin yang larut lemak.
•Digunakan dalam bentuk parutan atau santannya.
•Santan memberikan rasa lemak kepada kuih tersebut.



TEPUNG BERAS

Jenis tepung yang diperbuat daripada beras yang digiling halus. Ia digunakan secara meluas dalam masakan Malaysia untuk menyediakan pelbagai jenis kuih tradisional seperti kuih seri muka, kuih talam, dan kuih lapis. Tepung beras juga sering digunakan sebagai bahan untuk membuat lempeng atau kuih-muih yang dimakan bersama-sama dengan kuah gula atau santan. Kekuatan dan teksturnya memberikan struktur yang khusus kepada kuih-muih ini, menjadikannya asas penting dalam seni masakan Malaysia.

BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN



TEPUNG GANDUM

Fungsi tepung gandum dalam kuih-muih tempatan Malaysia dengan memberikan struktur, tekstur, dan konsistensi yang diperlukan dalam proses pembuatan kuih. Tepung gandum digunakan sebagai bahan utama atau komponen penting dalam banyak jenis kuih seperti kuih karipap, kuih bakar, dan kuih bingka. Ia berfungsi untuk mengikat bahan-bahan lain seperti telur, santan, dan gula, serta untuk membantu kuih mengembang dengan baik semasa proses memasak.

DAUN PANDAN



Fungsi daun pandan dalam penghasilan kuih-muih tempatan Malaysia dengan memberikan aroma semulajadi yang unik dan sentuhan hijau yang khas kepada hidangan. Daun pandan sering digunakan dalam bentuk segar atau jus ekstraknya untuk meningkatkan rasa dan aroma kuih seperti kuih seri muka, kuih talam, dan pulut panggang. Selain memberikan aroma, daun pandan juga boleh digunakan untuk pewarnaan hijau yang semulajadi dalam kuih seperti kuih cara dan kuih tepung pelita.

BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN

TEPUNG PULUT



Fungsi tepung pulut dalam kuih-muih tempatan Malaysia dengan memberikan tekstur lekat dan kekenyalan yang khas. Tepung pulut biasanya digunakan dalam pembuatan kuih seperti kuih onde- onde, getas, dan sebagainya. Fungsi utamanya adalah untuk menghasilkan struktur yang padat dan kekentalan yang diingini dalam kuih-kuih ini, serta memberikan rasa yang khusus yang berbeza daripada kuih yang menggunakan tepung gandum biasa.

MINYAK MASAK

Selain daripada kegunaan untuk menggoreng minyak masak memainkan peranan penting dalam penghasilan kuih-muih tempatan Malaysia dengan beberapa fungsi yang utama. Pertama, minyak masak digunakan untuk melumur dan mengoles permukaan loyang atau acuan sebelum memasukkan adunan kuih ke dalamnya, memastikan kuih tidak melekat semasa proses pemanggangan atau pembakaran. Minyak masak boleh ditambahkan ke dalam adunan kuih untuk memberi kelembutan dan kekenyalan kepada tekstur kuih, terutamanya dalam kuih seperti kuih bakar, kuih cara, atau kuih bingka.



BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN



BERAS PULUT

Beras pulut adalah jenis beras yang digunakan secara meluas dalam penghasilan kuih-muih tempatan Malaysia. Fungsi utama beras pulut dalam kuih-muih ini adalah untuk memberikan kekenyalan dan tekstur yang khas kepada kuih. Beras pulut biasanya direndam semalaman sebelum digunakan untuk memastikan kelembapannya. Selain itu, ia juga digunakan dalam bentuk tepung pulut untuk membuat adunan kuih seperti kuih lapis, kuih seri muka, pulut panggang, dan kuih bakar. Tekstur yang lekat dan kenyal beras pulut membuat kuih-kuih ini mempunyai tektur yang unik dan memberikan pengalaman rasa yang berbeza daripada kuih-kuih yang menggunakan beras biasa.

Sago mata ikan, adalah bahan yang penting dalam beberapa jenis kuih-muih tempatan Malaysia. Fungsi utama sago mata ikan adalah untuk memberikan tekstur yang kenyal dan lembut dalam kuih, seperti kuih talam, atau kuih sagu. Sago mata ikan juga sering digunakan sebagai bahan pengikat dalam adunan kuih, membantu untuk menghasilkan kepadatan yang diinginkan dan menyokong struktur kuih semasa proses memasak.

SAGO MATA IKAN



BAHAN UTAMA KUIH TEMPATAN



SERAI

Serai, adalah bahan yang sering digunakan dalam kuih-muih tempatan Malaysia untuk memberikan aroma segar dan khas. Fungsi utamanya adalah sebagai memberikan aroma yang menyegarkan dan unik kepada kuih, untuk inti pulut panggang, dan sebagainya cucur badak.

CILI KERING



Sangat Pedas



Pedas



**Cili Gemuk
Tak Pedas**



**Cili kurus
Tak Pedas**

Memainkan peranan penting dalam penghasilan kuih-muih tempatan Malaysia dengan memberikan rasa pedas dan membangkitkan selera makan. Ia sering digunakan untuk menambahkan rasa kepada hidangan seperti inti cucur badak, pulut panggang dan sebagainya.

BAHAN UTAMA
KUIH TEMPATAN

JENIS - JENIS PISANG
DALAM
PENGHASILAN
KUIH MUIH
TEMPATAN



Pisang banyak digunakan didalam pembuatan kuih tempatan . Hal ini disebabkan oleh pisang yang mudah didapati kerana banyak ditanam dikawasan rumah.



BAB 5

Pengenalan Peralatan KUIH Tempatan



PERALATAN KUIH TEMPATAN



LESUNG BATU

Batu lesung terdiri daripada dua komponen iaitu lesung dan juga alu lesung. Lesung berbentuk seakan-akan seperti mangkuk.



KUKURAN KELAPA



Peralatan dapur tradisional yang digunakan untuk mengukur atau memarut kelapa. Hujung kukuran ini terdiri dari sebilah mata besi untuk memarut isi kelapa dari tempurung kelapa. Permukaan badan kukuran ini pula kebiasaannya melengkung untuk memudahkan penggunaan kukuran ini dilakukan dalam keadaan duduk

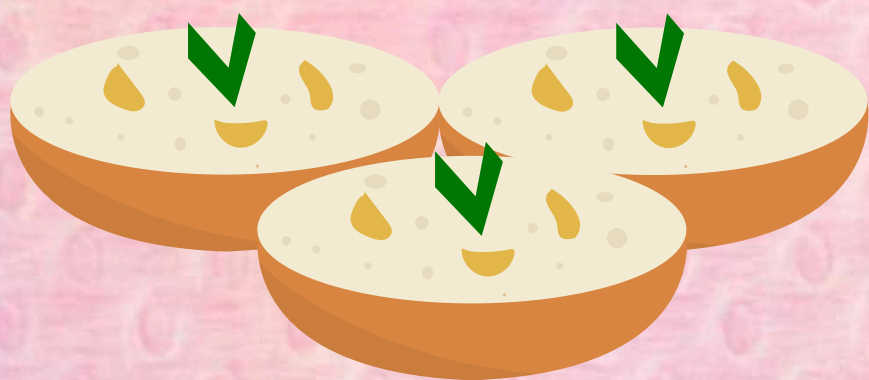


PERALATAN KUIH TEMPATAN



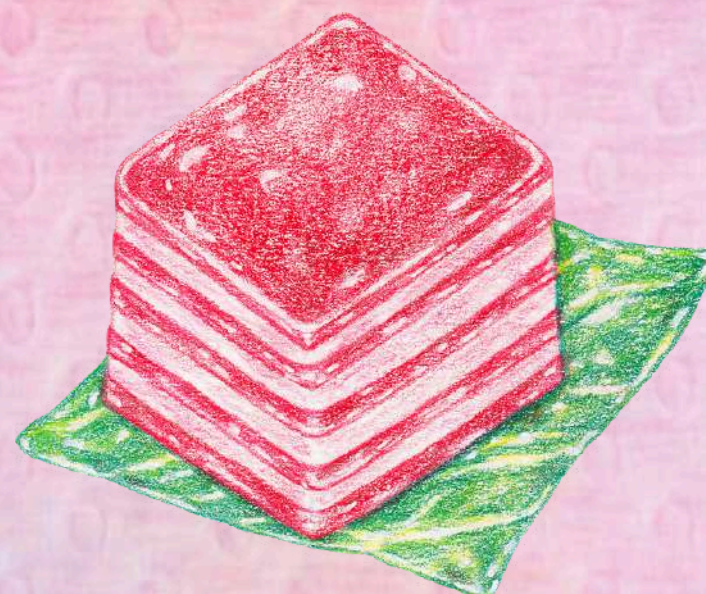
ACUAN KUIH BAKAR ATAU BAHULU

Acuan kuih ini kebiasaannya diperbuat dari tembaga dan agak berat. Cara kuih dibakar juga agak unik dengan dapur kayu dan bahagian atas penutup acuan akan diletakkan bara sabut kelapa.



PENGUKUS

Terdapat jenis eletrik mahupun menggunakan api dapur. Kebiasaan untuk mengukus jenis kuih seperti kuih talam dan sebagainya.





PERALATAN KUIH TEMPATAN

PEMUKUL DAN MANGKUK ADUNAN BAHULU TRADISIONAL



Peralatan ini merupakan teknik yang digunakan oleh orang dahulu untuk menghasilkan kuih bahulu.

Adunan kuih bahulu dipukul sehingga kembang 2 kali ganda daripada adunan asal dengan menggunakan alatan seperti spring. Spring tersebut dihenjut untuk memerangkap udara didalam adunan.

ACUAN KUIH DANGAI

Acuan kuih dangai ini diperbuat daripada logam atau tembaga padu supaya tahan panas.


Kuih dangai ini adalah adunan daripada kelapa parut, tepung pulut serta gula dan garam kemudian dibakar.



PERALATAN KUIH
TEMPATAN



ACUAN KUIH APAM AYU



ACUAN KUIH LOMPANG





PERALATAN KUIH TEMPATAN



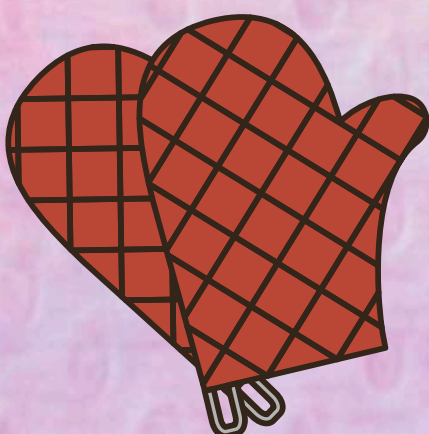
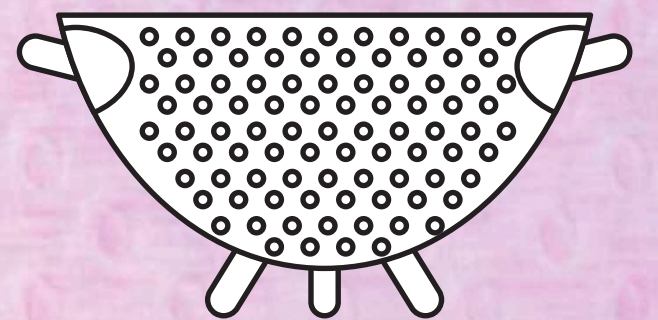
KUALI

Fungsi kuali untuk menggoreng kuih. kuih-kuih seperti karipap, cucur badak, cucur udang dan sebagainya



SUDIP

Sudip adalah alat yang digunakan untuk menyudip sesuatu khususnya benda yang bergoreng. Sudip juga dikenali sebagai sodek, cikok, pengaut dan pencedok.



PERALATAN KUIH TEMPATAN



ACUAN KARIPAP

Acuan ni dapat mempercepatkan cetakan karipap dan sangat sangat membantu elak karipap terbuka semasa menggoreng

PERIUK

Periuk memainkan peranan penting dalam penghasilan kuih tempatan Malaysia dengan menyediakan persekitaran memasak yang sesuai untuk proses memasak atau adunan kuih. Ia membolehkan bahan-bahan seperti tepung, gula, santan, dan bahan lain dicairkan atau dimasak, sehingga mencapai tekstur dan rasa yang diinginkan. Dengan menggunakan periuk yang sesuai boleh diguna untuk merebus kuih onde - onde .



BAB 6

TEKNIK DAN KAEDAH PENYEDIAAN



TEKNIK MENGUKUS

Mengukus adalah salah satu kaedah penyediaan kuih yang paling tradisional dan popular. Teknik ini memastikan kuih kekal lembut dan lembap. Contoh seperti kuih seri muka, kuih lapis dan tepung pelita



TEKNIK MENGGORENG

Menggoreng adalah teknik yang digunakan untuk menghasilkan kuih yang bertekstur rangup di luar dan lembut di dalam. Contoh seperti kuih donut, karpap dan gegetas.

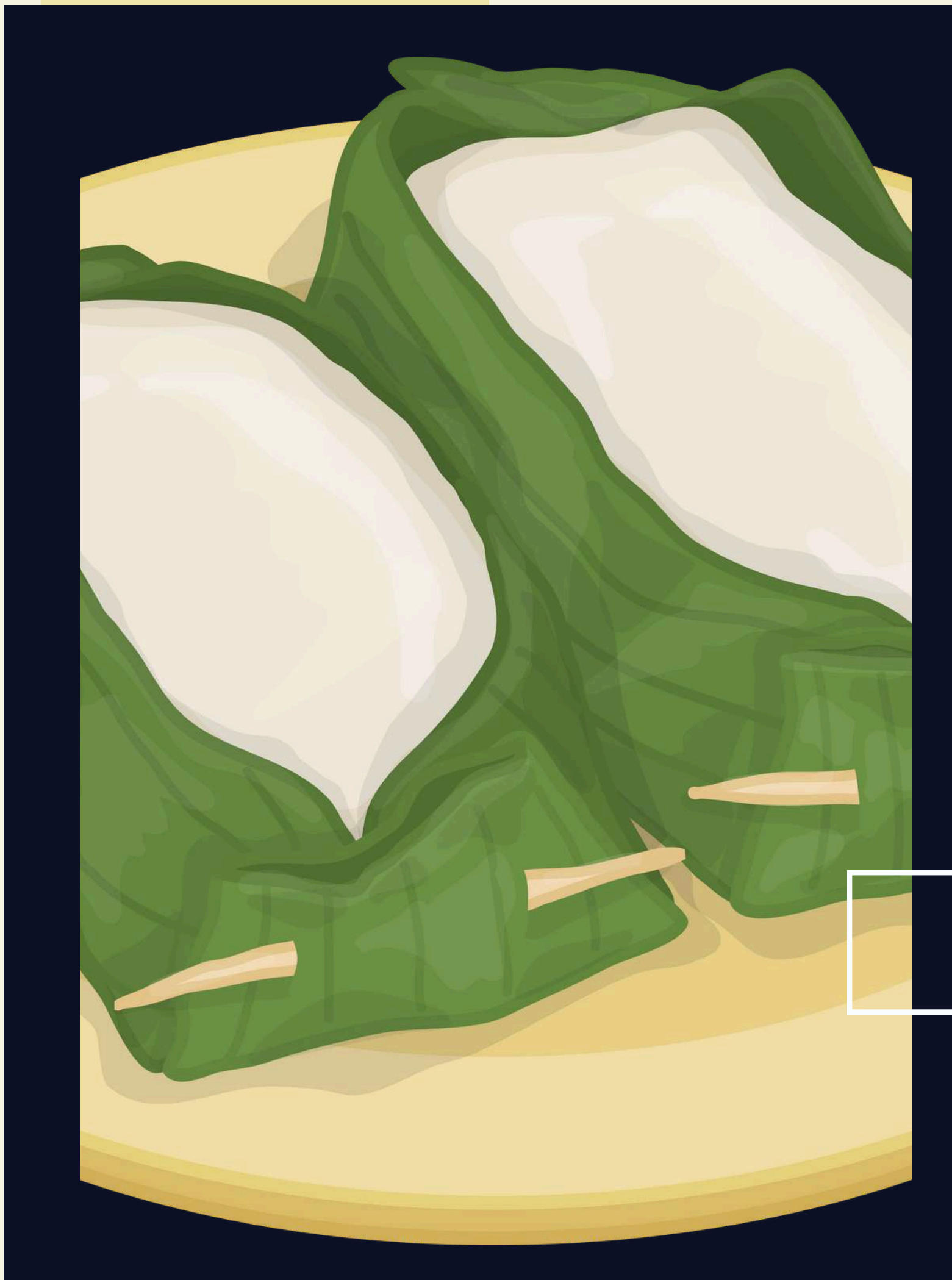


TEKNIK MEREBUS

Teknik merebus kuih Melayu melibatkan penyediaan adunan kuih yang biasanya terdiri daripada bahan-bahan seperti tepung pulut, ubi, dan gula. Adunan ini kemudian dimasukkan ke dalam air mendidih dan direbus sehingga timbul ke permukaan air, menandakan kuih telah masak. Selepas direbus, kuih diangkat dan diletakkan dalam air sejuk untuk menghentikan proses memasak. Contohnya seperti kuih onde-onde dan kuih badak berendam

BAB 7

RESEPI KUIH MELAYU TRADISIONAL



RESEPI KUIH KAEDAH BAKAR





Kuih cara berinti manis



20-25 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

bahan-bahan untuk berus pandan:

- 2 helai daun pandan
- getah pengikat
- sedikit minyak masak

bahan-bahan untuk kuih cara:

- 1 cawan /237ml jus pandan + 2 sudu besar jus pandan
- 2 cawan /250g tepung gandum
- 2 biji telur
- 2 cawan /474ml santan (**untuk santan kotak, guna setengah kotak kecil dan campur air untuk cukupkan 2 cawan)
- ½ sudu kecil garam
- beberapa titik pewarna hijau
- gula secukupnya untuk inti

TIP:

- Pastikan adunan kuih cair bagi mengelakkan menjadi keras apabila sudah sejuk.
- masukkan gula inti apabila bahagian bawah kelihatan masak dan keras.
- pastikan acuan betul-betul panas.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk kuih cara:

1. Kisar halus daun pandan dengan lebih air.
2. Tapis jus pandan.
3. Masukkan semula jus pandan kedalam pengisar bersama tepung gandum, telur, santan dan air.
4. Tambah garam dan beberapa titik pewarna hijau.
5. Kemudian, kisar adunan kuih hingga halus dan sekata.
6. Tapis adunan kuih yang siap dikisar.
7. Sediakan acuan kuih cara diatas api dan panaskan acuan.
8. Sapu minyak pada setiap permukaan acuan. menggunakan berus pandan yang telah dibuat
9. Bila acuan betul-betul panas, tuangkan adunan kedalam.
10. Selepas bahagian bawah kuih sedikit masak, tuang gula secukupnya untuk inti, lalu tutup.
11. Apabila kuih kelihatan sedikit perang dan tidak berair, angkat dan kuih cara manis siap untuk dihidang.



Kuih cara berlauk



20-25 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan inti daging:

- Minyak masak (untuk menumis)
- 1/2 biji bawang holland
- 3 ulas bawang putih
- 2 sb serbuk kari daging
- 200g daging kisar
- Garam, secukup rasa
- 1/2 sk serbuk lada sulah

Bahan-bahan adunan Kuih Cara:

- 1 cwn santan pekat
- 2 cwn tepung gandum
- 2 1/2 cwn air
- 1 biji telur
- 1 sk pewarna kuning
- 1 sk garam
- 1 pokok daun bawang
- 1 pokok daun sup
- Bawang goreng
- 1 tangkai cili merah besar
- 1 helai daun pandan (berus)
- Minyak masak (untuk gris)

TIP:

- bagi mengelak blender melekat, eloknya letak cecair dulu kemudian baru bahan kering.
- Adunan sebelum tuang dalam acuan, pindah masuk dalam jug kecil atau bekas yang ada mucuncung, senang sikit
- pastikan acuan betul-betul panas.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara inti berlauk:

1. Potong bawang putih, bawang holland, daun bawang, daun sup dan cili merah besar.
2. Bancuh serbuk kari daging dengan sedikit air.
3. Panaskan minyak kemudian tumis bawang holland dan bawang putih.
4. Masukkan pes kari daging dan tambah air 2-3 kali. Masak sampai pecah minyak.
5. Masukkan daging kisar, garam, serbuk lada sulah dan sedikit daun sup.
6. Bila dah masak boleh tutup api dan ketepikan dulu.

Cara-cara adunan tepung dan masak:

1. Kisar halus santan pekat, tepung gandum, air, telur, pewarna kuning dan garam.
2. Panaskan acuan dan gris dengan minyak.
3. Tuang adunan tapi jangan penuh, biar ada ruang sikit untuk letak inti.
4. Bila bawah dan mula keras, boleh letak inti, hirisan daun sup, daun bawang, bawang goreng dan hirisan cili.
5. Tutup acuan dan sambung masak 4-7 minit.
6. Bila dah meruap kiranya dah masak. Boleh angkat dan hidang.



Dangai



10-15 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan :

- 2 cawan kelapa parut muda
- 2 cawan tepung pulut (boleh kurangkan jika nak rasa kelapa / nak kuih sedikit lembut)
- 1 cawan gula (ikut kesukaan. Jika tak suka manis boleh kurangkan gula)
- secubit garam (untuk rasa lemak)

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara :

1. Panaskan acuan dangai diatas api perlahan (guna dapur gas)
2. Gaulkan bahan (kelapa, tepung, gula, garam) sehingga sebati menjadi berderai tanpa berketul.
3. Masukkan bahan yang telah digaul kedalam acuan. Tekan sedikit agar adunan menjadi padat. Bakar di atas api kecil selama 5-10 minit (ikut kesukaan nak garing / tak)
4. Apabila kuih dah bertukar warna keemasan, keluarkan kuih dari acuan dan sedia untuk dihidang.
5. Bagi yang tak ada acuannya, boleh guna loyang biasa, frying pan, pemanggang ajaib, sandwich toaster. Boleh juga dibakar dalam oven. Suhu & masa bergantung pada keadaan oven masing masing.

TIP:

- kuih dangai juga boleh dikukus.
- gula putih boleh diganti dengan gula merah/gula melaka untuk dangai jenis kukus.



Ketayap



10-12 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan untuk inti:

- 1/2 biji kelapa parut
- 1/4 cawan gula melaka
- 1/4 cawan gula pasir
- 2-3 helai daun pandan
- 1/2 sudu kecil garam

Bahan untuk kulit:

- 2 cawan tepung gandum
- 2 cawan santan sederhana cair, anggaran dari 1/3 biji kelapa
- 1 biji telur
- 4-5 helai daun pandan
- 1 sudu kecil garam
- 2-3 titik pewarna hijau (optional)

TIP:

- Untuk kulit tak mudah koyak, boleh juga campur sedikit tepung ubi.
- Inti kelapa boleh ditambah tepung gandum sikit kalau suka yg melekit dan bergumpal.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk inti:

1. Masukkan kelapa parut, air, gula merah, gula pasir, garam dan daun pandan di dalam kualiti.
2. Masak di atas api yang perlahan, kacau sehingga sebati dan sedikit kering. Sejukkan.

Cara-cara untuk kulit:

1. Kisar 1/3 biji kelapa parut bersama daun pandan, dengan anggaran air supaya menghasilkan 2 cawan santan. Perah dan tapis.
2. Bancuh santan bersama tepung gandum, garam, telur dan beberapa titik pewarna jika mahu, supaya kulit menjadi lebih hijau. Kacau sebati menggunakan whisk dan kemudian tapis supaya tiada ketulan. Bancuhan tepung sepatutnya menjadi sedikit cair.
3. Panaskan kualiti yang di griskan dengan sedikit minyak. Tuang satu senduk bancuhan tepung dan ratakan dengan memusingkan kualiti ke kiri dan ke kanan supaya mendapat bentuk bulat. Ratakan bahagian atas menggunakan sudip jika perlu. Anggran 3-4 minit di atas kualiti.
4. Angkat dan gulung bersama inti yang sudah disejukkan.

RESEPI KUIH KAEDAH GORENG





Cucur Jawa



8-10 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

- 1 cwn / 130g tepung gandum
- 1 cwn / 115g tepung beras
- 1/2 cwn / 80g serbuk gula merah
- 1/2 cwn / 100g gula pasir
- 1 cwn / 237ml air
- 1-2 helai daun pandan
- 1/2 sk garam
- Tambahan air, jika perlu

TIP:

- Tepung beras Cap Teratai.
- Tepung gandum Cap Sauh dan Cap Ros.
- Kalau guna gula melaka, lebihkan gula melaka dari gula putih kalau tak nanti warna akan pucat dan tak gelap sangat.
- Kalau kurangkan gula, bahagian tepi cucur tu akan jadi tak garing dan liat-liat.
- Simpan adunan dalam peti sejuk kalau nak perap semalaman.
- Gunakan kualiti melengkung atau kualiti klasik lagi bagus. Kalau kualiti flat nanti cucur tak menjadi.
- Pastikan minyak panas sebelum goreng.
- Bila dah masak, tolak cucur ketepi kualiti untuk sejat turun lebihan minyak jadi kuih tak makan minyak.
- Untuk hasil yang sama besar pastikan guna senduk / bekas yang sama untuk tuang masuk adunan masa goreng cucur.
-

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk adunan cucur jawa:

1. Sukat tepung beras dan tepung gadum. Masukkan dalam mangkuk dan ketepikan.
2. Dalam periuk berasingan, masukkan gula merah Thai (brand Cap bintang), gula pasir, garam, air dan daun pandan. Kalau guna gula melaka kena lebihkan gula melaka dari gula putih kalau tak warna cucur akan pucat.
3. Masak sampai air gula larut, mendidih dan naik bau pandan. (Kalau tak nak masak tapi nak bancuh dengan air suam pon boleh tapi jangan letak daun pandan sebab daun pandan kena masak baru naik bau).
4. Tapis air gula dan biarkan sejuk.
5. Masukkan air gula dan tepung dalam blender atau food processor, putar sampai sebati anggaran 2 minit.
6. Tuang masuk adunan kedalam bekas.
7. Kalau adunan terlalu pekat, boleh tambah sedikit air sampai adunan sederhana cair.
8. Tutup dengan plastik dan perap adunan minimum 3 jam atau semalaman. Kalau perap semalaman boleh simpan adunan dalam peti sejuk.

Cara-cara untuk goreng cucur jawa:

1. Gunakan kualiti melengkung kalau kualiti flat nanti cucur tak menjadi.
2. Panaskan minyak dan senduk masuk adunan.
3. Terbalikkan bila bahagian bawah dah perang.
4. Bila dah masak, tolak cucur ketepi kualiti untuk sejat turun lebihan minyak.
5. Angkat dan toskan cucur, nak letak atas tisu pon boleh.



Donut



15- 20 Biji



2 jam

BAHAN-BAHAN

- 500 gm tepung roti.
- 6 gm garam
- 8 gm yis segera
- 10 gm k fine krim
- 60 gm gula
- 70 gm butter
- 50 gm susu uht
- 50 gm whipping cream
- 2 biji kuning telur
- 60 gm ais batu + 60 gm air sejuk disatukan bersama. (isi sikit demi sedikit sehingga menjadi doh.)
- 10 gm potato flake + 5 tbsp air suam (boleh digantikan dengan ubi kentang lenyek 80 gm)

TIP:

- Salut donut ketika panas bagi memudahkan gula untuk melekat.
- Kalau nak buat frozen, boleh goreng dulu sampai kekuningan dan simpan dalam freezer. Kalau nak makan keluarkan dan goreng lagi sekali dan salut gula.
- pastikan minyak tidak terlalu panas untuk mengelakkan dalam belum masak tetapi diluar sudah gelap.
- Pastikan suhu minyak tidak terlalu rendah bagi mengelakkan donut menyerap minyak.

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan kesemua bahan kering dan kacau sehingga sebati.
2. masukkan bahan cecair , kacau sebati.
3. Masukkan mentega (boleh ganti dengan majerin kalau suka) dan k fine krim. Sambung uli sampai kenyal dan tak melekat.
4. Keluarkan doh dan sambung uli sikit.
5. rehatkan doh anggaran 15 minit.
6. Timbang berat doh sebanyak 30 gram.
7. Bulat-bulatkan doh kemudian tutup dan rehat 10 minit.
8. Letak doh atas kertas baking yang dipotong kecil-kecil dan ditabur tepung sebab tak nak doh melekat.
9. Tekan doh biar leper sikit, tebal anggaran 1 cm.
10. Kemudian boleh buat lubang ditengah.
11. Rehatkan lagi anggaran 20 minit.
12. Panaskan minyak dan goreng dengan api sederhana.
13. Bila donut dah keperanggan boleh angkat dan salut dengan gula halus.



Cucur Udang



15-20 Biji



2 jam

BAHAN-BAHAN

Bahan Cucur Udang

- 1 sk serbuk kunyit
- 4 cawan tepung gandum
- 1 biji bawang besar
- 1 ikat daun kuchai
- 2 cawan air (tabah lagi jika perlu)
- 1 mangkuk kecil ais batu
- 1-2 sk gula
- Garam secukup rasa
- 1 mangkuk taueh
- 1 mangkuk kecil udang sayur
- Timun
- Telur rebus

Bahan-bahan kuah kacang:

- 2 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 1/2 inci halia
- 2-3 sb cili kisar
- 2 senduk katang tanah kisar
- 2 tbsp udang kering
- 2 sb gula nisan ATAU gula melaka
- 1-2 sb air asam jawa
- Sedikit garam
- 1 sb tepung jagung
- 1 sb kicap manis

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk cucur udang:

1. Potong memanjang daun kucai dan potong dadu bawang besar.
2. masukkan tepung gandum, serbuk kunyit, garam, bawang besar, air dan daun kucai dalam mangkuk. Kacau sehati.
3. Masukkan ais dan gula. Kacau lagi dan tambah air jika perlu.
4. Perap adunan minimum 1 jam.
5. Masukkan taueh dan udang.
6. Panaskan sudip dalam minyak panas.
7. Senduk adunan cucur atas sudip tadi dan tambah lagi udang atas adunan cucur.
8. Goreng sampai keperangan dan angkat.
9. Potong dan hidang bersama kuah kacang, timun dan telur rebus.

Cara-cara untuk kuah kacang:

1. Kisar kasar kacang tanah
2. Cincang halus bawang merah, bawang putih dan halia.
3. basuh bersih udang kering dan tumbuk halus.
4. Tumis bahan cincang halus sampai.
5. Masuk cili kisar dan kacau sampai pecah minyak.,
6. Masukkan udang kering tumbuk dan kacau sehati.
7. Masukkan kacang tanah dan masuk air
8. Masuk gula nisan, kicap manis, garam dan masak sampai mendidih
9. Masuk air asam jawa dan air tepung jagung. Masak sampai 5-10 minit dan siap.



Bancuhan Gorengan



15- 20 Biji



30 minit

Cara-cara untuk pisang goreng:

BAHAN-BAHAN BANCUHAN

- 2 cawan tepung beras
- 1 cawan tepung jagung
- 3 sb tepung gandum
- 1 biji telur
- 2-3 titik pewarna kuning
- 2-3 sk garam
- 1 sk gula
- 2 sk air kapur
- 1-2 sb majerin panas
- Atau $\frac{1}{4}$ cawan minyak masak panas
- Air secukupnya
- Pisang secukupnya
- Minyak untuk menggoreng
- $1\frac{1}{2}$ sb bijan (pilihan)

*pisang, keledak, keladi (mengikut keperluan)

TIP:

- Boleh ganti pewarna kuning dengan serbuk kunyit, tapi kunyit akan bertukar merah kalau campur dengan kapur makan.
- Bancuhan perlu cair tapi masih melekat kalau celup dengan senduk atau jari.
- Api jangan terlalu panas takut pisang perang tapi tak sempat garing, dan jangan terlalu perlahan takut minyak tak sempat panas dan minyak serap ke dalam tepung.
- Jangan alihkan masa awal masuk, takut tepung tertanggal.

CARA PENYEDIAAN

1. Kupas kulit pisang dan bahagi kepada 2 atau 3 bahagian (Pisang Abu atau Pisang Awak). Untuk pisang tanduk, potong menyerong.
2. Dalam mangkuk yang besar, masukkan tepung beras, tepung jagung, tepung gandum, garam, gula dan pewarna kuning (pilihan).
3. Pecahkan telur dalam bekas berasingan dan pukul.
4. Panaskan dan cairkan majerin (boleh ganti minyak masak tapi panaskan dulu juga).
5. Bancuh pes kapur makan dengan sedikit air.
6. Dalam adunan kering tadi, masukkan telur, air kapur, dan air sedikit demi sedikit sampai larut sehati.
7. Masukkan majerin cair dan bijan (pilihan) dan kacau sehati.
8. Panaskan minyak, celup pisang dalam adunan tepung dan goreng.
9. Bila tepung dah mula keras, pisahkan pisang dan terbalikkan.
10. Bila dah garing kedua belah, boleh angkat dan toskan minyak.



Gegetas



15- 20 Biji



30 minit

BAHAN-BAHAN

Bahan gegetas

- 1/2 biji kelapa parut
- 2-1/2 cawan tepung pulut
- 1/2 cawan tepung gandum
- 1 cwn air (atau secukupnya)
- 1 sudu teh garam

Untuk sira gulanya

- 1/2 cawan gula
- 1/2 cawan air

CARA PENYEDIAAN

Cara menghasilkan gegetas

1. Satukan kelapa, tepung pulut dan tepung gandum dalam bekas, masukkan garam, gaul.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit (jangan cair sangat.. nanti susah nak bentuk), uli hingga jadi doh lembut. Bentukkan doh mengikut citarasa.
3. goreng dengan api sederhana sehingga berwarna keperangan,
4. sejukkan gegetas yang sudah siap digoreng.

menyediakan sira gula

1. Air dan gula dimasak dalam kualiti, biar betul-betul pekat baru masukkan kuih yang telah digoreng tadi. Kacau hingga kering, pekat dan berbuih.
2. Masukkan kuih yang telah digoreng dan boleh tutup api.

TIP:

- Pastikan peralatan ketika membuat sira gula tidak berminyak.
- Adunan gegetas tidak terlalu lembik kerana akan menyukarkan proses membentuk.



Karipap



35-40 Biji



30 minit

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan untuk kulit karipap:

- 500g /4 cwn tepung gandum
- 1/2 cwn minyak masak
- 2 sb majerin
- 1 cwn air sejuk
- 1/2 sk garam
- 2 sb tepung beras

Bahan-bahan untuk inti karipap:

- 1 biji bawang besar
- 6-7 biji kentang
- 3 ulas bawang putih
- 2 tangkai daun kari
- 4 sb serbuk kari
- 1-2 sb serbuk cili
- 300 isi ayam
- 1 sk serbuk lada hitam
- Sedikit air
- 1 kiub pati ayam
- 1-2 sb gula
- Garam secukup rasa
- Daun sup

TIP:

- Untuk frozenkan karipap, susun karipap (jarak-jarak) dalam loyang dan masukkan karipap dalam peti ais sampai keras kemudian keluarkan dan susun rapat-rapat dlm bekas tertutup.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk inti karipap:

1. Panaskan minyak dan tumis bawang besar sampai lembut dan layu.
2. Masukkan bawang putih (masuk lambat sikit sebab bawang putih cepat hangit).
3. Bila bawang dah naik bau, masukkan daun kari dan kacau sebati.
4. Bila dah naik bau daun kari, masukkan bancuhan rempah kari dan kacau sampai kering dan pecah minyak.
5. Tambah 1-2 kali air dan ulang masak sampai kering balik.
6. Masukkan isi ayam dan serbuk lada hitam. Kacau sebati.
7. Tambah kiub pati ayam (pilihan) dan kentang.
8. Tambah sedikit air (supaya kentang cepat empuk), garam dan gula. Kacau sebati dan masak sampai kentang empuk.
9. Bila kentang dah masak empuk, tabur daun sup dan tutup api. sejukkan.

Cara-cara untuk kulit karipap:

1. campurkan kesemua bahan kering dan tuangkan marjerin minyak + marjerin yang dipanaskan sedikit demi sedikit dan kacau sehingga menjadi seperti serbuk roti.
2. Tambah sedikit demi sedikit air sejuk dan uli sampai jadi doh. rehatkan doh 30 minit.
3. Kemudian bahagikan doh setiap satu 25g.
4. Bulat dan leperkan doh dan letak inti.
5. Kelim kemas karipap (tolak doh dengan ibu jari dan picit biar melekat).
6. Panaskan minyak dan goreng karipap (minyak jangan terlalu panas sangat takut dalam tak masak). Alih sekali sekala.
7. Bila karipap dah perang, angkat dan toskan minyak



Cek Mek Molek



10-15 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

- 3-4 biji ubi keledak
- tepung gandum
- secubit garam
- gula pasir
- minyak untuk menggoreng

CARA PENYEDIAAN

1. Potong ubi keledak kepada beberapa ketulan besar dan rebus sehingga masak empuk. Angkat dan sejukkan.
2. Kupas kulit dan lenyek halus bersama secubit garam.
3. Masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit ke dalam ubi keledak dan uli sehingga adunan tidak melekat di tangan.
4. Bulatkan adunan seperti bebola kecil dan leperkan setebal 1/2 cm. Sudukan 1 sudu gula pasir dan tutup dengan rapi. Uli supaya bentuknya menjadi bujur dan tajam di hujung.
5. Goreng di atas api sederhana sehingga permukaan kuih menjadi sedikit perang.

TIP:

- Pastikan kuih digoreng dalam minyak yang agak banyak dan di atas api sederhana kerana hasilnya nanti kuih akan masak kekuningan dengan cantik, gula cair sepenuhnya dan permukaan tidak cepat hangus.



Cucur Badak



15-20 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan untuk inti:

- 1/4 cawan minyak masak
- 1 biji / 300g kelapa parut
- 1 biji bawang besar
- 3-4 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 3 batang serai
- 2 sb udang kering
- 10-12 tangkai cili kering
- 1 sb jintan manis
- 2 sk serbuk kunyit
- 3 sb gula
- 1 sk serbuk perasa
- Garam secukup rasa

Bahan-bahan untuk kulit:

- 1 kilo keledak oren
- 3 sk garam
- Air untuk merebus
- 1 sb majerin
- Anggaran 2 cawan atau 250g tepung gandum

TIP:

- Masa mula-mula goreng, jangan kerap alih keledak. Biar perang dulu sebelah bawah baru alih. Takut nanti hancur cucur dan serap minyak banyak.


CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk inti:

1. Panaskan minyak dan tumis bahan kisar halus.
2. Masukkan serbuk kunyit Tumis sampai kering dan pecah minyak.
3. Masukkan gula dan serbuk seasoning.
4. Masukkan kelapa parut.
5. Tambah sedikit air dan masukkan garam kacau sehingga masak.

Cara-cara untuk kulit:

1. Potong keledak kepada ketulan besar dan rebus. Toskan apabila telah masak.
2. Kemudian lenyek ubi sampai halus.
3. Masukkan majerin, uli sehati.
4. Bila ubi dah sejuk, masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit.
5. Bila dah senang bentukkan, berhenti masukkan tepung.
6. Sebelum bentukkan cucur, gris dulu minyak pada loyang dan tangan untuk elak melekat.
7. Gumpal bulat doh kemudian sudukan inti dan tutup elok-elok.
8. Panaskan minyak dan goreng sampai keperangan.
9. Bila dah perang, boleh angkat dan toskan minyak.
10. Kalau nak buat frozen, boleh goreng sampai perang sikit kemudian angkat dan sejukkan. Boleh susun dalam bekas dan simpanlah dalam freezer.



Keria



24 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

- 600g keledak putih atau merah
- 1 1/4 cawan tepung gandum
- 1 sudu teh garam

Bahan untuk sira:

- 1/2 cawan gula
- 1 cawan air

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk keria:

1. Potong keledak kepada 2 atau 3 bahagian. Rebus keledak bersama garam sehingga masak empuk.
2. Sejukkan dan buang bahagian kulit keledak. Lenyek sehingga menjadi lembut dan tidak berketul. Masukkan tepung sedikit demi sedikit sehingga boleh diuli menjadi bentuk bulat.
3. Bulatkan doh dan buat lubang di tengah. Goreng sehingga kekuningan.

Cara-cara untuk sira gula:

1. Masukkan gula dan air di dalam periuk. Masak sehingga pekat dan gaulkan dengan keledak supaya semua permukaan disaluti gula.
2. Sejukkan dan hidang.

TIP:

- Pastikan tepung dimasukkan sedikit demi sedikit supaya adunan tidak terlajak menjadi keras kerana terlebih tepung.

RESEPI KUIH KAEDAH REBUS





Buah Melaka



15-20 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan untuk jus pandan:

- 5-6 helai daun pandan
- 1 1/2 cawan air

Bahan-bahan lain:

- 1 cawan tepung pulut
- 2 sudu besar tepung beras/ tepung gandum
- 1/4 sudu kecil pewarna hijau
- gula nisan/ gula melaka secukupnya
- air rebusan secukupnya
- 1/2 biji kelapa parut
- garam secukup rasa

CARA PENYEDIAAN

1. Gunting kasar daun pandan, kisar dengan air dan tapis dan ambil airnya.
2. Masukkan tepung pulut dan tepung beras,
3. Tuang air daun pandan sedikit demi sedikit.
4. Masukkan pewarna hijau (optional).
5. Uli sehingga menjadi doh dan ketepikan.
6. Potong kepada kiub kecil gula nisan @ gula melaka.
7. Sementara itu, gaulkan kelapa parut dengan garam secukup rasa untuk membangkitkan rasa berlemak kelapa parut (boleh kukus dulu kelapa parut untuk tahan lebih lama).
8. Kemudian ambil secubit doh, uli bulat dan leperkan.
9. Letak gula ditengah, tutup rapat dan bulatkan sekata.
10. Panaskan air, air perlulah dalam jumlah yang banyak supaya x padat sangat dan ada ruang untuk buah melaka timbul bila masak nanti.
11. Api sederhana, tak perlu kuat sangat takut inti gula keras lagi dah terapung kat atas.
12. Bila dah terapung, bolehla angkat dan gaul dengan kelapa parut ketika masih lagi panas.

TIP:

- Pastikan tepung dimasukkan sedikit demi sedikit supaya adunan tidak terlajak menjadi keras kerana terlebih tepung.



Puteri Mandi



25-30 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan doh:

- 2 1/2 cawan tepung pulut
- 1/2 cawan tepung beras
- Air dicampur dengan pewarna hijau secukupnya (kalau nak guna air kisaran daun pandan pun boleh)

Bahan inti kelapa:

- 1 cawan air
- 2 ketul gula melaka bersaiz besar
- 2 helai daun pandan
- 1 cawan parutan kelapa muda

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat doh, satukan semua tepung dan masukkan air dengan secukupnya. Sukatan air hingga mendapat bentuk doh yang elok dan tidak melekat di tangan.
2. Cubit doh, bulatkan ikut saiz sebesar ibu jari dan tekan di bahagian tengahnya.
3. Didihkan air dalam periuk, kemudian masukkan doh-doh tepung yang telah dileperkan tadi.
4. Masak hingga doh timbul di permukaan air. Angkat dan toskan.
5. Untuk hasilkan inti kelapa, masukkan air ke dalam kuali dan didihkan.
6. Masukkan gula melaka. Kacau sehingga hancur sebati.
7. Masukkan juga daun pandan untuk bau yang lebih harum.
8. Seterusnya masukkan parutan kelapa muda dan kacau sebati dalam cairan gula melaka tadi.
9. Bila inti kelihatan sempurna, masukkan adunan pulut yang telah dimasak dan di toskan tadi. Gaul sebati.
10. Kuih Puteri Mandi sedia untuk dinikmati.

TIP:

- saduran kelapa gula melaka boleh diganti dengan gula pasir tetapi hasil akan menjadi warna putih.



Tepung Bungkus



10-15 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan adunan:

- 3 cawan santan
- 1 ½ cawan tepung beras
- 1 sudu gula
- Sedikit garam

Bahan-bahan inti:

- ½ biji kelapa muda
- 1 ketul gula melaka
- 1 cawan air
- Daun pandan

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara membuat adunan:

1. Satukan semua bahan dan kacau sehingga pekat.
2. Kemudian tutup api.

Cara-cara membuat inti :

1. Satukan semua bahan dan kacau sehingga kering. Letak sedikit tepung supaya kelapa menjadi lembab bersalut.
2. Bila dah masak, bulat-bulatkan kecil untuk dijadikan inti.

cara memasak:

1. Ambil daun pisang, letakkan tepung pulut dan inti kelapa.
2. Bungkus dengan kemas dan sedia untuk dikukus selama 15 minit menggunakan api sederhana.

TIP:

- pastikan adunan tidak terlalu cair.
- daun pisang yang digunakan untuk membungkus perlu dilayurkan dahulu.



Tepung Gomak



10-15 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan adonan:

- 2 cawan tepung pulut
- 2 sdm membukit tepung gandum
- 1 ½ cawan air
- Sedikit garam

Bahan-bahan inti:

- ½ biji kelapa parut muda
- 3 sdm gula merah / gula melaka
- 3 sdm gula pasir
- 2-3 helai daun pandan disimpul
- 1 cawan air
- 1-2 sdm tepung gandum
- (Sukatan gula boleh adjust ikut selera masing-masing)

Salutan kacang hijau :

- 100 gm kacang hijau

TIP:

- salutan kacang hijau boleh diganti dengan tepung kacang hijau sedia ada dipasaran untuk memudahkan cara.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara membuat adonan:

1. Larutkan garam bersama air.
2. Campurkan kedua-dua tepung dalam bekas.
3. Tuang air sedikit demi sedikit sambil uli doh sehingga doh tak melekat di bekas.
4. Tambah lagi sedikit air jika doh masih keras
5. Masukkan inti. Bulatkan kemudian leperkan.
6. Didihkan air dalam periuk.
7. Rebus kuih. Bila kuih dah terapung, tanda kuih telah masak. Boleh terus salut dengan tepung kacang hijau

Cara-cara membuat inti :

1. Didihkan air bersama daun pandan.
2. Daun pandan dah layu, masukkan pula gula merah & gula pasir. Renehkan seketika.
3. Masukkan kelapa parut muda. Gaul rata sehingga air agak kering.
4. Masukkan tepung gandum / sebarang tepung & masak seketika. Gaul rata, sejukkan.
5. Bulat-bulatkan besar ikut suka

Cara-cara salutan kacang hijau :

1. Sangai kacang hijau menggunakan api kecil sehingga warna keperangan.
2. Buang kulit kacang, kemudian ayak / tampi kulit kacang.
3. Masukkan dalam pengisar kering. Kisar sehingga halus. Ayak & blend lagi sehingga dapat tekstur seperti tepung.
4. Sangai tepung kacang hijau lagi sekali.
5. Sejukkan sebelum disimpan dalam bekas kedap udara.



Kuih Badak Berendam



25 Biji



30 Minit

BAHAN-BAHAN

Bahan untuk inti:

- 1/2 biji kelapa parut
- 2 sudu besar gula pasir
- gula melaka secukupnya
- 2 sudu besar gula pasir
- 1/2 sudu kecil garam
- 1/2 sudu besar tepung gandum
- 1 helai daun pandan, ikat simpul

Bahan untuk kuah:

- 3 cawan santan
- 3 sudu besar tepung beras, bancuh dengan sedikit air
- 1 sudu kecil garam
- 1 helai daun pandan, ikat simpul

Bahan untuk badak berendam:

- 2 cawan tepung pulut
- 1 1/2 cawan air pandan (tak perlu pekat sangat)
- 1/2 sudu kecil garam
- pewarna merah
- pewarna hijau

TIP:

- pastikan adunan tidak terlalu cair.
- Pewarna badak berendam boleh digantikan dengan pewarna semula jadi.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk inti kelapa:

1. Panaskan kuah. Masukkan kelapa, gula melaka, dan gula pasir. Kacau bersama daun pandan yang disimpul bersama air. Pastikan inti kelapa ini cukup manisnya. Kalau kurang manis, tambah lagi ketulan gula melaka. Bila agak kering taburkan tepung gandum dan terus kacau sehingga masak supaya inti melekat senang dibuat bulat.

Cara-cara untuk kuah santan:

1. Masak santan bersama bancuhan tepung beras, garam dan daun pandan.
2. Masak di atas api perlahan dan kacau sehingga mendidih. Pastikan anda selalau kacau kuah supaya tidak berketul.
3. Hidangkan bersama bebola badak berendam.

Cara-cara untuk badak berendam:

1. Bancuh tepung pulut bersama air pandan dan garam sehingga menjadi doh yang lembut dan boleh dibentuk bulat.
2. Bahagikan kepada dua bahagian. Satu bahagian di uli sekata bersama pewarna hijau, dan satu bahagian lagi di uli bersama pewarna merah.
3. Bulatkan sebesar ibu jari dan leperkan. Masukkan inti kelapa dan bulatkan dengan kemas.
4. Rebus bebola di dalam air mendidih sehingga timbul di permukaan. Sejat air dan masukkan ke dalam kuah santan.



Bubur Pulut Hitam



4 orang



1 Jam

BAHAN-BAHAN

- 1 1/2 cawan pulut hitam
- 6 cawan air, untuk merebus pulut
- 1/2 biji kelapa (anggaran 2 cawan santan pekat dan 2 cawan santan cair)
- 2 helai daun pandan, carikkan dan simpul
- 3/4 cawan gula putih
- 1/2 ketul gula melaka
- garam secukup rasa
- 1 sudu besar tepung jagung

TIP:

- Rendam pulut hitam semalaman. Ini supaya dapat menjimatkan masa merebus. Kalau tak cukup masa, memadai rendam selama 3-4 jam, tetapi pulut perlu direbus agak lama untuk kembang dan lembut.

CARA PENYEDIAAN

Cara untuk masak bubur pulut hitam:

1. Rebus pulut hitam dengan air dan daun pandan sehingga lembut. Pulut hitam akan pecah kembang apabila lembut. Biarkan pulut masak dan kuah menjadi pekat.
2. Masukkan santan cair, garam, gula putih dan gula melaka. Masak sehingga mendidih.
3. Kemudian masukkan pula 1 cawan santan pekat. Pada waktu ini anda boleh sesuaikan rasa manis dan masin ikut selera sendiri.

Cara untuk kuah santan:

1. Masak baki 1 cawan santan tadi di atas api yang kecil sehingga mendidih. Perlu selalu kacau supaya santan tidak berketul.
2. Bancuh tepung jagung dengan sedikit air dan tuangkan dalam santan. Kemudian masukkan garam secukup rasa.



Bubur Pulut Hitam



5 orang



30 Minit

BAHAN-BAHAN

- 3-4 biji pisang tanduk
- 2 mangkuk santan pekat
- 2 mangkuk santan cair
- (ATAU boleh gantikan dengan 2 santan kotak dan 2 cawan air)
- 1/2 cawan sagu, bersihkan
- 2-3 keping nisan/gula melaka
- 1/3 cawan gula pasir
- 2 helai daun pandan
- garam secukup rasa

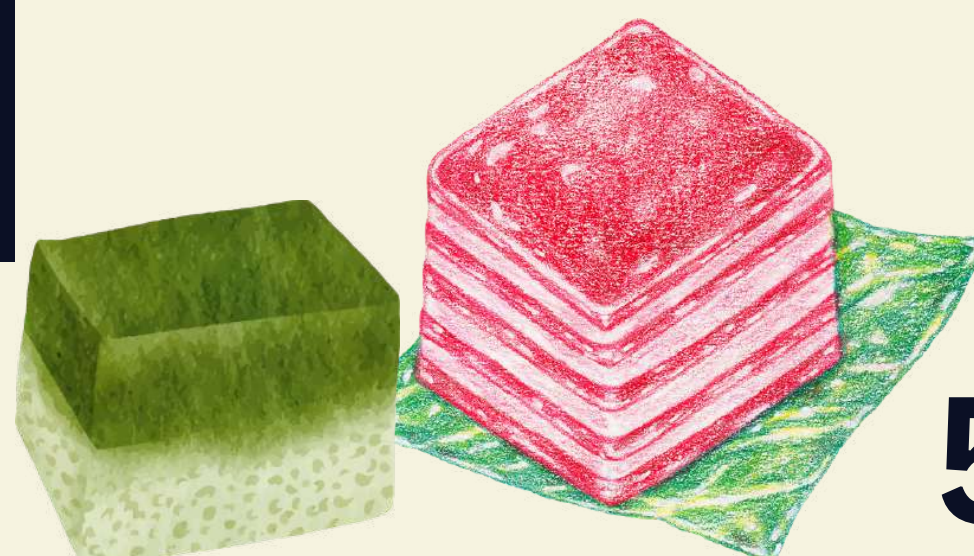
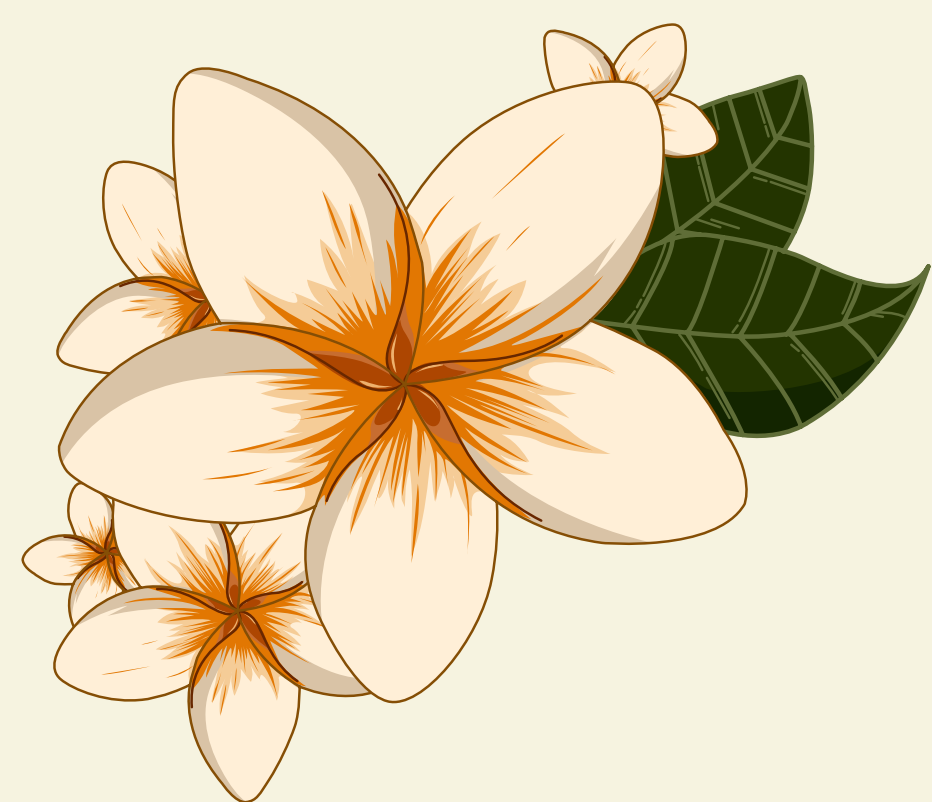
CARA PENYEDIAAN

1. Buang kulit pisang tanduk dan hiris setebal 1-2 cm.
2. Rendam dalam air kapur selama 1/2 jam (optional).
3. Bilas pisang dan masukkan ke dalam periuk. Masak pisang bersama santan cair, sagu, gula melaka, gula pasir, daun pandan dan garam secukup rasa di atas api yang perlahan. Kacau dengan kerap dan perlahan supaya santan tidak berketul.
4. Masukkan pula santan pekat dan kacau seketika. Apabila kuah mula mendidih, tutup api dan siap untuk dihidangkan.

TIP:

- Pisang boleh direndam dengan air kapur seketika supaya isi menjadi kenyal dan tidak hancur.
- Kuah santan harus dikacau dengan kerap di atas api perlahan supaya kuah tidak berketul.
- pisang boleh diganti dengan pisang nangka, pisang abu atau pisang berangan.

RESEPI KUIH KAEDAH KUKUS





Kuih Lompang



25 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan untuk air gula:

- 1/4 cawan gula putih
- 1/2 cawan gula merah
- 1/2 keping gula nisan (kalau tak letak gula nisan, masuk sukatan gula putih menjadi 1/2 cawan)
- 2 1/2 cawan air
- 1 helai daun pandan

Bahan-bahan untuk kuih lompang (lain-lain):

- 1 1/2 cawan tepung beras
- 1 sudu membukit tepung ubi
- 1/2 sudu kecil air kapur
- Sedikit minyak, untuk sapuan pada acuan

Bahan-bahan untuk hiasan kelapa:

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

TIP:

- Tujuan kita kukus dulu acuan selama 5 minit ialah supaya kuih lompang menjadi 'lesung pipit di tengahnya nanti bila dikukus
- Air kapur berfungsi sebagai bahan untuk menjadikan tepung lebih kenyal apabila dikukus nanti.

CARA PENYEDIAAN

1. Masak kesemua bahan untuk air gula. Kacau sehingga gula larut dan mendidih. Tapis dan sejukkan.
2. Masukkan tepung beras dan tepung ubi ke dalam mangkuk. Tuang air gula dan air kapur dan kacau sebati. Setelah sebati, tapis adunan supaya dapat pastikan tak ada ketulan yang tertinggal.
3. Sapu acuan lompang dengan sedikit minyak. Susun dalam tray dan kukus acuan kosong selama 5 minit.
4. Setelah kukus, tuang adunan lompang sehingga $\frac{3}{4}$ penuh. Kukus kembali selama 15-20 minit. Setelah kuih lompang masak keluarkan dari periuk kukusan dan sejukkan. Jangan keluarkan dari acuan ketika panas.
5. Sementara menunggu, gaul sekata bahan hiasan atas iaitu kelapa parut, garam dan daun pandan. Kukus selama 5 minit. Hias atas kuih lompang.



Apam Kampung



5 Orang



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan apam kampung

- 1/2 cwn gula merah
- 1/2 cwn gula putih
- 2 cwn air
- 1/2 sk garam
- 2 helai daun pandan
- 3 cwn tepung gandum
- 2 sk yis kering
- 2 cwn kelapa parut
- 2 sk garam

TIP:

- Kalau beli yis dalam kuantiti yang banyak, boleh pecahkan dan masukkan dalam pek kecil dan simpan dalam dalam freezer. Yis akan tahan lama dan tak mudah rosak.
- Kalau guna pengukus klasik, balut penutup dengan kain untuk elak air wap jatuh atas apam dan kalau guna pengukus elektrik tak perlu balut tapi hati-hati bila bukap penutup dan sengetkan untuk air turun ketepi. Untuk lebih berjaga- jaga boleh tutup dengan aluminium foil.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk apam kampung:

1. Masukkan gula merah, gula putih, air, garam dan daun pandan dalam periuk dan masak atas api perlahan sehingga gula larut dan mendidih.
2. Tapis dan sejukkan air gula.
3. Masukkan tepung gandum dan yis kering dalam mangkuk kemudian kacau sebati.
4. Tuang masuk air gula sedikit demi sedikit dan kacau sebati.
5. Perap adunan anggaran 1/2 -1 jam sehingga kembang.
6. Sapu sikit loyang dengan minyak masak.
7. Pindah masuk adunan yang perap tadi kedalam loyang (jangan kacau adunan).
8. Tutup dengan aluminium foil dan kukus selama 40 minit.
9. Keluarkan dari loyang dan biarkan sejuk sikit.

Cara-cara untuk kelapa parut:

1. Masukkan kelapa parut, daun pandan dan garam dalam bekas.
2. Kacau sebati dan kukus anggaran 10 minit.
3. Sejukkan kelapa parut.
4. Potong apam dan hiaskan dengan kelapa parut.



Lepat Pisang



12 Biji



45 Minit

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan pisang, yang sudah dilecek
- 1/4 cawan gula putih
- 1 cawan tepung gandum
- 3 sudu besar tepung beras
- 1 keping gula melaka atau nisan (sejenis gula yang bulat dan nipis)
- 1/4 cawan kelapa parut
- 1 sudu kecil garam

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan periuk kukus.
2. Parut halus gula melaka supaya senang digaul rata bersama-sama bahan lain nanti.
3. Gaul sekata pisang yang dilecek bersama gula putih, gula melaka, tepung gandum, tepung beras, kelapa parut dan garam. Ketepikan atau rehatkan adunan seketika.
4. Bersihkan daun pisang dan layurkan di atas api sehingga layu sedikit.
5. Potong daun pisang anggaran 1 1/2 lebar tapak tangan.
6. Sudukan adunan sebanyak 3 sudu dan lipat sisi daun pisang ke atas dan kemudian lipat pula satu bahagian tepi. Tegakkan supaya bahagian lipatan tadi berada di bawah dan lipat bahagian yang satu lagi dengan kemas.
7. Susun di dalam loyang pengukus dan kukus selama 20 hingga 25 minit.

TIP:

- Jika tak ada gula nisan atau gula melaka keping, boleh juga digunaka gula melaka berbentuk silinder, dalam anggaran 1/3 ketul.



Seri Muka



2 loayang
kecil 8 inci



1 Jam 30
Minit

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (pulut kukus):

- 2 cawan/ 400 g pulut
- 2 cawan/ 250 ml santan cair
- 1 sudu besar gula putih
- 1 sudu kecil garam
- 1 helai daun pandan
- Sedikit minyak (untuk gris Loyang)

Bahan-bahan untuk lapisan atas (A):

- 8 helai daun pandan
- 1/2 sudu kecil jintan manis
- 3/4 cawan air
- *kita nak blend hasilkan 1/2 cawan pati pandan
- Bahan-bahan untuk lapisan atas (B):
- 1 1/2 cawan/ 190 ml santan pekat
- 1 cawan/ 200g gula putih
- 1/2 cawan/ 60g tepung gandum
- 5 biji telur size A
- 1/2 cawan/ 62 ml pati pandan (Bahan A)
- 1 sudu kecil garam
- setitik dua pewarna hijau

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk lapisan bawah (pulut kukus):

1. Rendam pulut minimum 2 jam, kemudian tapis airnya.
2. Masuk pulut ke dalam bekas, gaul bersama santan, gula garam dan daun pandan.
3. Kukus selama 1/2 jam atau sehingga pulut masak. Setelah masak, gembur-gerburkan sedikit.
4. Gris loyang dengan minyak. Lapik dengan kertas baking. Boleh juga kalau nak guna plastic.
5. Tuang pulut kukus, tekan-tekan supaya rapat.

Cara-cara untuk kuih seri muka:

1. Kisar semua bahan (A) dan kemudian tapis.
2. Kisar sehingga halus kesemua bahan (B) bersama 1/2 cawan bahan kisar (A).
3. Cakar sedikit permukaan pulut dengan garfu, tujuan supaya melekat bila kukus nanti.
4. Tuang bahan kisar lapisan hijau.
5. Kukus selama 1 jam atau sehingga masak. Cucuk dengan lidi, kalau lidi licin je maksudnya dah masak

TIP:

- Bahagian pulut kukus kena lebih berasa sikit masinnya supaya dapat seimbangkan dengan rasa manis bahagian atas hijau.
- Tunggu kuih sehingga betul-betul sejuk dahulu barulah dipotong. Kalau masih panas nanti kuih lembik dan tak cantik bila potong.
- Sapu pisau dengan sedikit minyak supaya mudah dipotong.



Koci Pulut Hitam



15-20 Biji



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan Doh:

- 1 1/2 cawan tepung pulut
- 1/2 cawan tepung pulut hitam
- 1 sudu makan tepung gandum
- 1 cawan air (bancuh masukkn air sikit2 dulu)

Bahan-bahan Inti:

- 1 biji kelapa
- 1 cawan gula melaka
- 1 cawan air
- 2 sudu makan gula pasir

BAHAN SANTAN:

- 2 cawan santan
- 3 sudu makan tepung beras
- 1 helai daun pandan
- 1 sudu teh garam

TIP:

- Adunan doh jangan terlalu lembik.
- kuah santan perlu masin sedikit.
- Adunan doh boleh divariasikan seperti koci labu, koci keledak dan sebagainya.

CARA PENYEDIAAN

Cara mengadun doh:

1. Satukan semua bahan dan bancuhkan dengan air. Masukkan air sikit2 dulu tengok tahap kelembutan tepung tu.

Cara-cara memasak inti:

1. Kacau semua sekali hingga agak kering. Bila da nak kering, boleh masukkan tepung jagung sesudu dan kacau sampai inti tu kering.

Cara-cara memasak inti:

1. Campurkan semua bahan kacau atas api hingga pekat. Tutup api.

CARA-CARA BUAT KUIH KOCI

- ambil adunan agak agak la macam guli tapi lebihkan sikit. Leperkan dan boleh masukkan inti kemudian bulatkan. Buat sampai habis.
- didihkan air. Bila air da didih, masukkan kuih tadi dan biarkan sampai ia timbul (mcm buat onde2).
- bila da masak angkat dan masukkan dalam santan yang da masak tadi.
- ambil daun pisang, letakkn minyak sedikit dan bungkuskn kuih koci tadi.
- kukuskan 5 minit. Siap!



Kole Kacang



5 Orang



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan tahi minyak:

- 300 ml santan pekat
- 1 sudu besar garam

Bahan-bahan A:

- 400 gm gula merah
- 100 gm gula halus (kurang jika tak suka manis)
- 300 ml air
- 1 helai daun pandan

Bahan-bahan B:

- 300 gm tepung kacang hijau
- 1 sdt garam
- 400 ml santan pekat
- 1300 ml air

TIP:

- pastikan pakai kelapa tua untuk menghasilkan tahi minyak.
- pastikan adunan tidak berketul-ketul.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara membuat tahi minyak:

1. Satukan 300ml santan pekat dan 1 sudu besar garam. Masak di atas api perlahan sehingga menjadi tahi minyak dan warna kekuningan.
2. Tapis supaya tahi minyak tidak hitam dan tabur atas kertas.

Cara-cara:

1. Masak bahan-bahan A sehingga gula hancur dan mendidih, jangan sampai air gula pekat. Kemudiah tapisan menjadi 500ml.
2. Satukan pula bahan-bahan B, kacau sebai dan tapisan ke dalam kualiti.
3. Masukkan bahan A tadi ke dalam bahan B, kacau di atas api sederhana besar sehingga pekat tak tidak melekat pada periuk. Pastikan jangan terlebih pekat kerana kuih akan menjadi plastik.
4. Kemudian masukkan 1 ½ sudu besar minyak masak tahi minyak supaya hasilnya lebih cantik dan berkilat.
5. Bila dah masak, tuang ke dalam loyang bersaiz 10 inchi yang sudah dilapik kertas dan disapu minyak.
6. Tabur tahi minyak ketika adunan masih panas supaya ia melekat di atasnya. Selamat mencuba!



Kuih Lapis



7x7 inci
loyang



1 Jam

BAHAN-BAHAN

Bahan-bahan kuih lapis:

- 2 cwn tepung beras
- ½ cwn tepung gandum
- ½ cwn tepung jagung
- 1 cwn santan kotak
- 3 cwn air
- 1 cwn gula
- 1 sudu kecil garam
- 2 helai daun pandan
- 1 sudu kecil pewarna merah

TIP:

- Setiap lapis sukat agak-agak ¾ cawan
- Untuk dapatkan lapisan atas kuih yang licin, buang dahulu buih-buih yang ada pada permukaan adunan sebelum dikukus.
- Gunakan pisau plastik untuk memotong kuih lapis bagi mengelakkan daripada melekat.
- Bahagi setiap warna kepada 4 bahagian dan kuih akan menjadi 8 lapisan. Tetapi jika mahukan 4 lapisan sahaja pun boleh, tidak perlu menunggu lama untuk kukus.

CARA PENYEDIAAN

Cara-cara untuk Kuih Lapis Lemak Manis:

1. Sapu loyang dengan minyak dan lapik dengan plastik.
2. Gris pula minyak pada permukaan plastik.
3. Dalam mangkuk, masukkan tepung beras, tepung gandum, tepung jagung, dan garam. Kacau sehati kesemua bahan.
4. Masak gula dengan air bersama simpulan daun pandan.
5. Tuang campuran santan dengan air kedalam air gula pandan dan kacau sehati.
6. Masukkan adunan santan dan air gula ke dalam adunan tepung sedikit demi sedikit. Kacau perlahan sehingga larut sekata.
7. Sesudah kacau sekata, tapis adunan tepung.
8. Bahagi adunan pada dua bahagian.
9. Masukkan satu adunan dengan pewarna merah atau pati sirap.
10. Kukus adunan secara berselang-seli mengikut warna selama 5-7 minit. Contohnya, kukus dahulu lapisan berwarna putih dan diikuti pula lapisan berwarna merah.
11. Ulang sehingga habis adunan.
12. Untuk lapisan akhir, kukus selama 10 minit.
13. Sejukkan dan keluarkan kuih lapis daripada loyang.
14. Kemudian, potong kuih kepada 8 atau 16 bahagian dan kuih lapis lemak manis siap untuk dihidang.

BAB 8

PENGARUH DAN EVOLUSI KUIH TEMPATAN



PENGARUH DAN EVOLUSI KUIH TEMPATAN



Pengaruh dan evolusi kuih tempatan Melayu mencerminkan perubahan budaya, teknologi, dan interaksi dengan masyarakat lain sepanjang sejarah. Pada mulanya, kuih-kuih Melayu dibuat dengan bahan-bahan tempatan seperti kelapa, gula Melaka, ubi kayu, dan pandan, serta menggunakan teknik tradisional, seperti mengukus, merebus, dan membakar. Namun, seiring dengan zaman, pengaruh luar dari pedagang dan penjajah seperti Arab, India, Cina, dan Eropah mula memberi kesan terhadap resipi dan cara penyediaan kuih tempatan.

PENGARUH LUAR



PENGARUH CINA

Beberapa kuih Melayu, seperti kuih talam, jelas menunjukkan pengaruh Cina dalam penggunaan bahan dan teknik pembuatan.

PENGARUH INDIA

Kuih masalodeh antara contoh kuih yang mencerminkan pengaruh india didalam revolusi kuih melayu. penggunaan bahan juga digunapakai dan disesuaikan dengan lidah tempatan.

PENGARUH EROPAH

Teknologi membakar dan penggunaan bahan seperti mentega dan tepung gandum dalam kuih seperti kek lapis dan biskut raya menunjukkan pengaruh Eropah.

* EVOLUSI KUIH TEMPATAN *



PENGGUNAAN BAHAN MODEN

Kuih-kuih tradisional kini diadaptasi dengan penggunaan bahan-bahan moden seperti pewarna makanan, perisa sintetik, dan bahan pengawet untuk memudahkan penyimpanan dan memperpanjang jangka hayat kuih.

TEKNIK PENYEDIAAN MODEN

Peralatan moden seperti ketuhar elektrik, pengukus automatik, dan pengadun elektrik menggantikan teknik tradisional yang memerlukan tenaga dan masa yang lebih lama, memudahkan proses pembuatan kuih.

KREATIVITI DALAM PENYAJIAN

Penampilan kuih juga mengalami evolusi dengan hiasan dan bentuk yang lebih menarik dan moden. Contohnya, kuih lapis kini dibuat dengan pelbagai warna dan corak, menjadikannya lebih menarik untuk dilihat dan dihidangkan.

ADAPTASI KEPADA SELERA DAN DIET KONTEMPORARI

Terdapat juga adaptasi resipi kuih tradisional untuk memenuhi selera dan keperluan diet kontemporari seperti versi kuih rendah gula, tanpa gluten, dan menggunakan bahan organik.

PENGGOMERSIALAN

Kuih Melayu tradisional kini dipasarkan secara meluas di peringkat tempatan dan antarabangsa. Ini termasuk penggunaan pembungkusan moden yang menarik dan tahan lama untuk eksport.



BAB 9

**QUIZ
TIME!!!**

KUIZ



*** KUIZ PEMAHAMAN ***

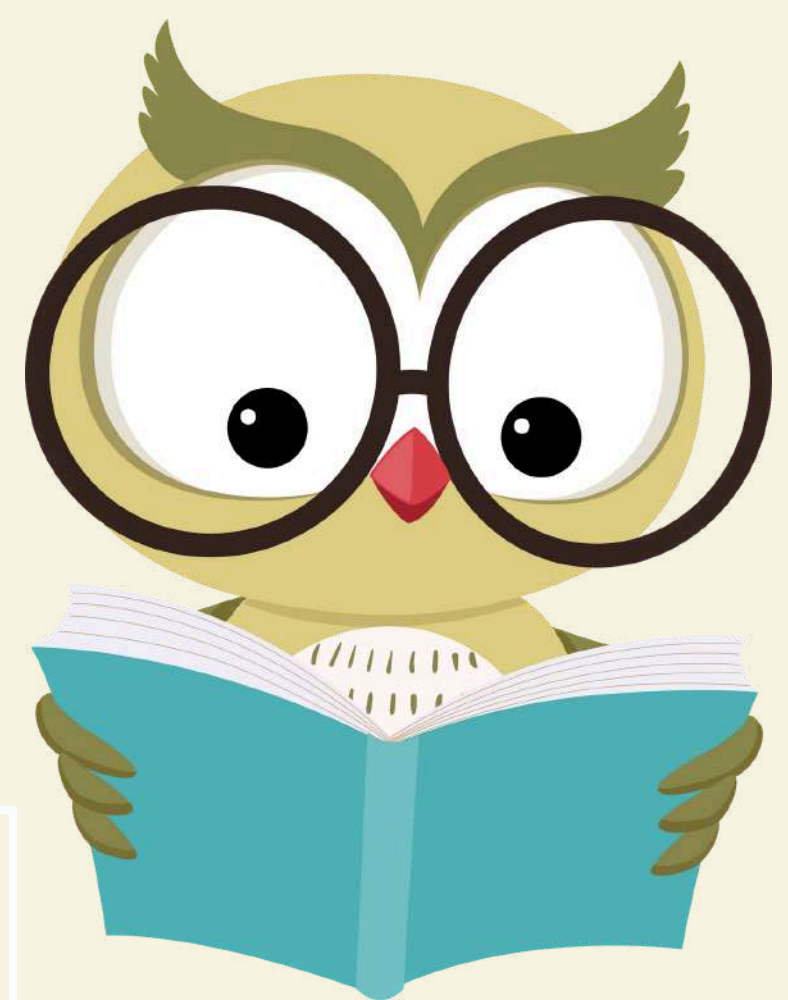
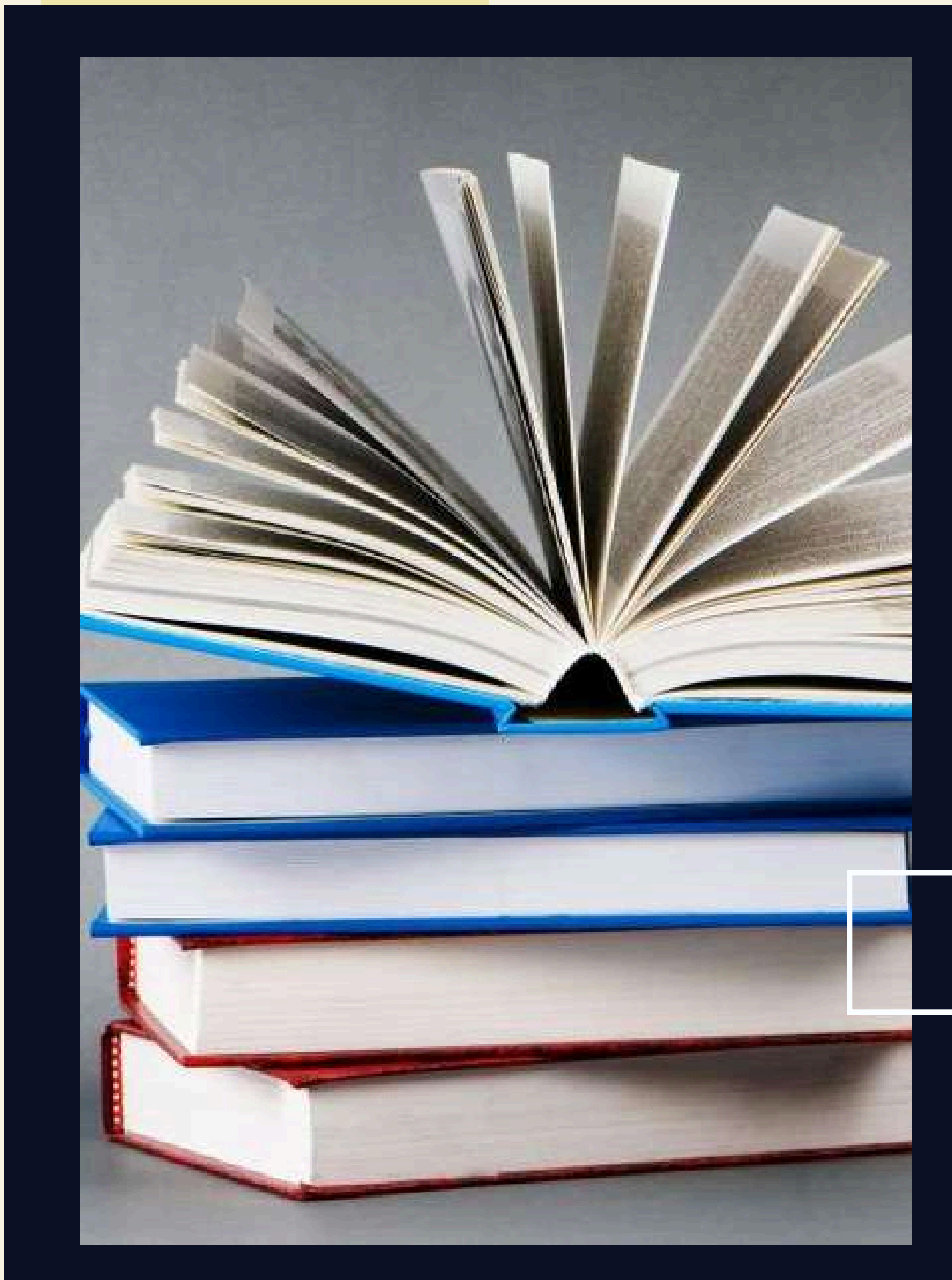


KUIZ 1



KUIZ 2

RUJUKAN



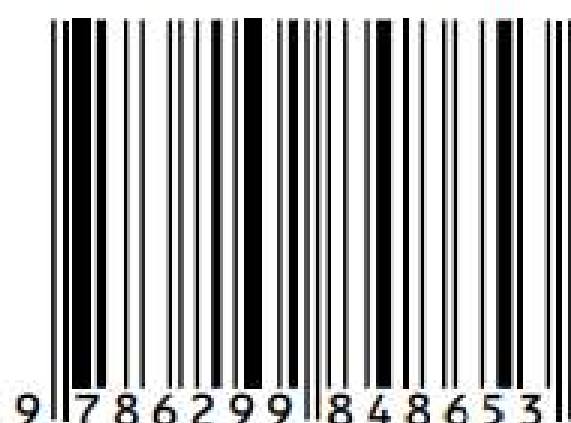
Kuih Melayu Tradisional

RESEPI WARISAN



KUIH MELAYU TRADISIONAL RESEPI WARISAN

e ISBN 978-629-98486-5-3



9 786299 848653