



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI



SENI GUBAHAN DAN UKIRAN



NURDILAH BINTI MOHD TAJUDDIN
IRNA JANNAH BINTI MOHAMAD
ROSELINE ANAK KOK

SENI GUBAHAN DAN UKIRAN

@ Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin, 2023

Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula atau dihantar dalam apa juga bentuk atau sebarang cara, elektronik atau mekanikal termasuk fotokopi, rakaman atau sebarang sistem penyimpanan dan perolehan maklumat tanpa kebenaran Pengarah Politeknik Tuanku Syed Sirajuddin, Pauh Putra, 02600 Arau Perlis.

Diterbitkan oleh:

**POLITEKNIK TUANKU SYED SIRAJUDDIN
PAUH PUTRA, 02600 ARAU, PERLIS**

PRAKATA

Setinggi-tinggi syukur ke hadrat Allah S.W.T kerana dengan izinNya buku ini dapat disiapkan dalam tempoh masa yang telah ditetapkan. Buku ini merupakan pengenalan kepada pelajar khususnya pelajar daripada Program Sijil Kemahiran Hotel dan Katering berkaitan bidang seni kulinari.

Inisiatif dalam penghasilan buku ini juga adalah sebagai pemudahcara bagi proses pengajaran dan pembelajaran yang melibatkan pelajar kelainan upaya (pendengaran dan pertuturan).

Diharapkan melalui manfaat yang terdapat dalam penerbitan buku ini dapat disebarluaskan bersama-sama dengan pelajar dan tenaga pengajar yang terlibat.

Besarliah harapan penulis agar usaha yang dicurahkan dalam menyiapkan buku ini dapat menjadi asbab kepada laluan menuju ke syurga Allah. Insya-Allah.

NURDILAH BINTI MOHD TAJUDDIN
IRNA JANNAH BINTI MOHAMAD
ROSELINE ANAK KOK

ISI KANDUNGAN

1	PRAKATA	2
2	ABSTRAK	4
3	PENGENALAN KEPADA SENI GUBAHAN DAN UKIRAN	6
4	GUBAHAN BUNGA	11
5	UKIRAN BUAH-BUAHAN DAN SAYUR-SAYURAN	23
6	HIASAN KEK	32
7	PEMBUATAN COKLAT	45
8	UKIRAN STYROFOAM	52
9	RUJUKAN	55



ABSTRAK

Seni Gubahan dan Ukiran merupakan kursus yang meliputi pengenalan dan pengetahuan tentang asas kesenian dapur seperti gubahan bunga, ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran, kemahiran menghias kek, pembuatan coklat dan ukiran styrofoam. Dalam kursus ini, pelajar akan didedahkan kepada jenis-jenis seni gubahan dan ukiran yang terdapat di industri hotel dan katering, teknik asas seni gubahan dan ukiran serta mengaplikasikan teknik yang dipelajari dalam mempersembahkan makanan. Kursus ini ditawarkan kepada pelajar semester tiga program Sijil Kemahiran Hotel dan Katering. Pelaksanaan kursus ini adalah selama 80 jam untuk satu semester.

keywords: seni, gubahan, ukiran

NURDILAH BINTI MOHD TAJUDDIN
IRNA JANNAH BINTI MOHAMAD
ROSELINE ANAK KOK

PENGENALAN KEPADA SENI GUBAHAN DAN UKIRAN



Apa itu seni?

mengikut kamus bahasa

"seni bermaksud kecil sekali, halus, molek atau elok, kecekapan atau kepandaian membuat sesuatu yang indah".

mengikut ensiklopedia malaysia

" seni ialah sesuatu yang indah pada pandangan pancaindera manusia sama ada melalui penglihatan atau pendengaran".

mengikut ibnu khaldun

"seni itu adalah kebenaran, keindahan, dan kebaikan di mana di dalamnya terkandung ciri-ciri estetika dan logika.

chef



Gelaran "chef" diberi untuk ketua tukang masak yang memasak secara profesional di dalam dapur yang direka bentuk secara profesional.

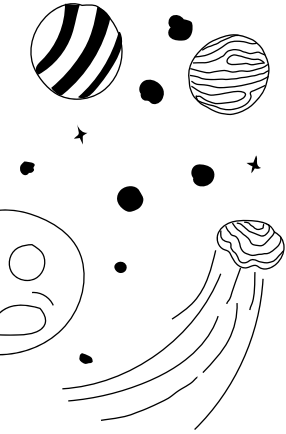
Menjadi seorang tukang masak haruslah mempunyai ciri-ciri yang bertanggungjawab di dalam dapur termasuklah bidang pengurusan dapur.

Menjadi seorang tukang masak juga membantu untuk meningkatkan kemahiran memasak. Ini adalah kerana kerjaya dalam bidang kulinari kini tidak lagi dipandang remeh, sebaliknya diiktiraf sebagai kerjaya profesional kerana memerlukan kreativiti dan komitmen tinggi, malah pekerjaan sebagai seorang chef sebenarnya membuka pelbagai peluang dalam industri dan resort.

PERSEMBAHAN MAKANAN

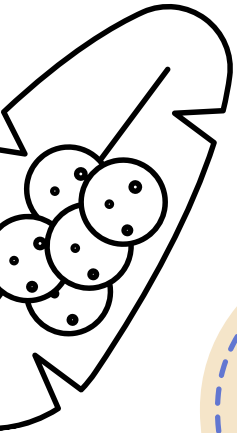
- Persembahan makanan adalah seni mengubahsuai, memproses, mengatur dan menghias makanan untuk mengubah rupa akhir makanan yang hendak dihidangkan.
- Untuk memberi daya tarikan kepada makanan dan bagi menjadikan sesuatu makanan itu cantik.
- Rasa makanan yang enak bukannya satu faktor yang dinilai dalam memilih makanan untuk dinikmati.
- Makanan yang cantik akan mempengaruhi penglihatan kita dan seterusnya dapat menimbulkan selera.
- Kunci utama yang harus diambil semasa menghidang makanan ialah :
 - a. Pemilihan pinggan
 - b. Susunan makanan
 - c. Penggunaan warna, bentuk dan tekstur
 - d. Hiasan





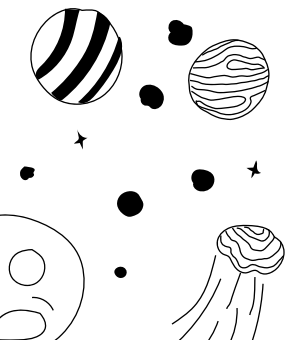
ARTISTRY ?

Kemahiran atau kebolehan menghasilkan sesuatu yang kreatif dan cantik untuk dipersembahkan.



ARTISTRY CHEF

Individu yang mempunyai kebolehan menggabungkan rasa, tekstur dan rupa yang menarik pada makanan untuk dihidangkan serta mempunyai kesenian dalam masakan termasuk mencipta resipi, memilih bahan dan menyediakan makanan yang lazat.



AKTIVITI

PADANKAN PERKARA DI BAWAH DENGAN JAWAPAN YANG BETUL

CHEF

● **KEMAHIRAN ATAU
KEBOLEHAN
MENGHASILKAN
SESUATU YANG
KREATIF DAN
CANTIK UNTUK
DIPERSEMBAHKAN**

SENI

● **KETUA TUKANG
MASAK YANG
MEMASAK SECARA
PROFESIONAL DI
DALAM DAPUR**

ARTISTRY

● **SENI
MENGUBAHSUAI,
MEMPROSES,
MENGATUR DAN
MENGHIAS
MAKANAN UNTUK
MENGUBAH RUPA
AKHIR MAKANAN
YANG HENDAK
DIHIDANG**

**PERSEMBAHAN
MAKANAN**

● **SESUATU YANG
INDAH PADA
PANDANGAN
PANCAINDERA
MANUSIA SAMA ADA
MELALUI
PENGLIHATAN ATAU
PENDENGARAN**

GUBAHAN BUNGA



Pengenalan Seni Gubahan

Sejarah menunjukkan gubahan bunga yang pertama dijumpai adalah di Mesir iaitu pada tahun 2500 SM yang mana orang Mesir kuno telah menempatkan bunga di dalam pasu. Selain itu, gubahan bunga merupakan komponen penting dalam sesuatu budaya dan memiliki gubahan yang pelbagai. Bunga-bunga yang digunakan untuk membuat gubahan juga telah dipilih dengan teliti dan membawa maksud yang tersendiri. Sebagai contoh Bunga Lotus atau Lily Air, dianggap suci bagi Dewi Isis. Sehubungan dengan itu sejarah gubahan bunga ini juga datang daripada orang Yunani dan Romawi yang juga memiliki minat dengan bunga yang lebih cenderung mengubah bunga sebagai bunga tangan.

SENTIMEN BUNGA



Bunga Ros

Bunga ros merah secara universalnya telah diterima sebagai suatu simbolik yang menunjukkan kasih sayang dan cinta. Malah, bilangan setiap kuntum ros yang diberikan oleh seseorang juga kini turut dikaitkan dengan sentimen berkaitan cinta ini.



Bunga Carnation

Secara tradisinya ia sering menjadi hadiah istimewa untuk Hari Ibu. Simboliknya adalah bagi menunjukkan kasih sayang ibu yang tidak pernah putus.



Bunga Teratai

Dalam budaya Cina, bunga teratai memberi perlambangan kejujuran, kebaikan, kecantikan dan kesucian.



Bunga Lily

Dalam mitos Roman, ia dikatakan sebagai bunga bagi Hera, yang melambangkan kesucian dan kecantikan.



**Bunga
Chrysanthemum**

Nama bunga ini diambil daripada perkataan Greek, iaitu 'chrys' yang bermaksud emas dan 'anthemion' yang bermaksud bunga, yang sekaligus melambangkan optimis dan keceriaan. Masyarakat Jepun pula menganggap setiap kelopaknya adalah simbol kepada kesempurnaan.

JENIS-JENIS BUNGA



JENIS-JENIS DAUN



DAUN IRON



**DAUN SONG OF
INDIA**



**DAUN SNOW
WHITE**



**DAUN PAKU
PAKIS**



**DAUN
MONSTERA**

JENIS-JENIS FILLERS



WHITE PEACOCK



YELLOW PEACOCK



WHITE STATIK



BABY BREAST



WHITE CASPIA



RED BERRY



YELLOW CASPIA

PERALATAN DAN BAHAN YANG DIGUNAKAN UNTUK GUBAHAN



SPAN KERING



SPAN BASAH



RUMPUT KERING



LIDI



FLORAL TAPE



FLORAL CUTTER

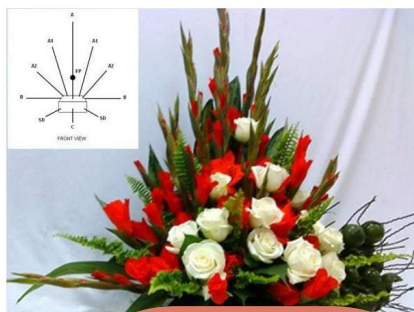


GAM

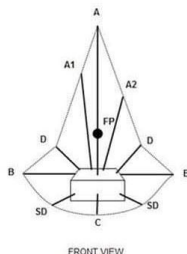


GUNTING

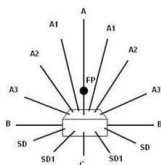
BENTUK-BENTUK GUBAHAN BUNGA



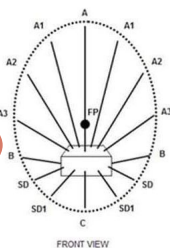
ROUND CENTRE PIECE



SIDE ARRANGEMENT



ROUND CENTRE PIECE

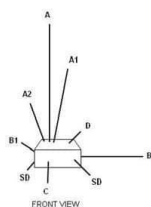


ROUND CENTRE PIECE

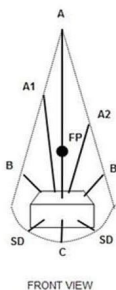
BENTUK-BENTUK GUBAHAN BUNGA



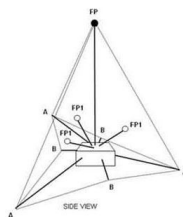
LONG CENTRE PIECE



FREE STYLE
ARRANGEMENT



SIDE ARRANGEMENT



ROUND CENTRE PIECE

KEPENTINGAN GUBAHAN BUNGA

Menceria dan mencantikkan sesuatu kawasan

**Memberi bau-bauan yang wangi dan segar
hasil daripada bauan bunga segar**

Mewujudkan persekitaran yang selesa

**Menjadikan mood seseorang lebih positif
dan ceria**

REMEMBER

- ✓ Pilih bunga yang lebih besar untuk bunga utama.
- ✓ Jika bunga sama besar, pilih warna bunga yang lebih terang dari yang lain.
- ✓ Pilih pasu yang bersesuaian mengikut gubahan
- ✓ Pemilihan daun adalah mengikut bilangan jambak bunga.
- ✓ Semasa membuat gubahan bunga segar, potong secara menyerong pada hujung pangkal untuk memudahkan penyerapan air.
- ✓ Pastikan tiada daun kering jatuh ke dalam air bagi mengelakkan pembiakan bakteria.



AKTIVITI

A. ISIKAN TEMPAT KOSONG BERDASARKAN JAWAPAN YANG DIBERIKAN DI BAWAH:

FOCAL FLOWER

FILLERS

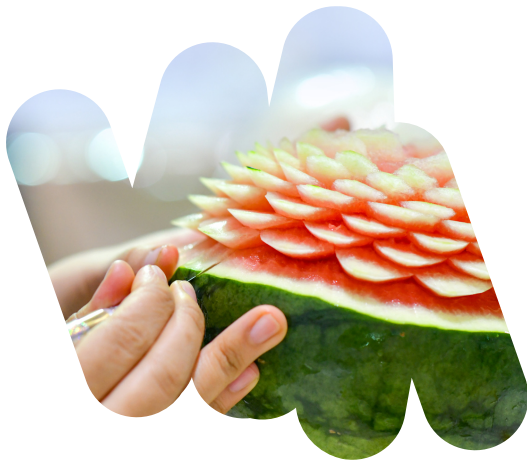
LINE FLOWERS



B. SENARAikan PERALATAN YANG DIGUNAKAN UNTUK GUBAHAN:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

UKIRAN BUAH-BUAHAN DAN SAYUR-SAYURAN



PENGENALAN UKIRAN BUAH-BUAHAN DAN SAYUR-SAYURAN

Sejarah mencatatkan tiga negara yang mempunyai pengaruh yang tinggi di dalam seni pengukiran buah-buahan dan sayur-sayuran iaitu Jepun, Thailand dan China. Negara-negara ini adalah terkenal dengan teknik-teknik pengukiran buah sehingga ke hari ini.

Ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran adalah kesenian untuk mengukir. Teknik ini sangat biasa digunakan di Eropah dan di negara-negara asia dan sangat popular di Thailand, China dan Jepun.

buah-buahan dan sayur-sayuran adalah sumber makanan yang kaya dengan vitamin dan mineral yang diperlukan oleh tubuh, selain diolah menjadi masakan, ia juga menjadikan satu bentuk kesenian iaitu boleh diukir menjadi pelbagai bentuk dan hiasan dengan hiasan dan tatanan yang menarik.

Bagi mendapatkan tona warna yang lebih menarik, pemilihan buah-buahan dan sayur-sayuran yang berlainan warna akan menampilkan tona yang lebih menarik. Pisau digunakan haruslah pisau yang bersesuaian untuk mengukir buah-buahan dan sayur-sayuran.

Pengenalan Ukiran Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran

Secara fizikalnya buah-buahan dan sayur-sayuran adalah unik daripada segi warna yang bewarna-warni dan juga bentuk yang pelbagai. Antara buah-buahan dan sayuran-sayuran yang boleh digunakan untuk kerja-kerja mengukir ialah seperti tembikai, tembikai susu, lobak putih dan lobak merah, betik, epal, pear, nenas, pisang, manga dan lain-lain.

Buah-buahan dan sayur-sayuran keras lebih mudah diukir dan buah yang lebih lembut memerlukan kebolehan tertentu dan latihan untuk memahirkan proses pengukiran. Bagi memudahkan proses mengukir, peralatan yang digunakan perlu diasah tajam bagi mendapatkan permukaan yang lebih terperinci.

PERALATAN UKIRAN



PISAU UKIRAN



PEELER



PEMBARIS



JANGKA LUKIS



BUTCHER STEEL

BENTUK-BENTUK UKIRAN

UKIRAN BUNGA 1



BENTUK-BENTUK UKIRAN

UKIRAN BUNGA 2



BENTUK-BENTUK UKIRAN

UKIRAN DAUN 1



UKIRAN DAUN 2



BENTUK-BENTUK UKIRAN

CONTOH UKIRAN



AKTIVITI

Pamerkan hasil kerja ukiran buah-buahan dan sayur-sayuran yang anda telah diukir di dalam kelas

1. Ukiran buah



2. Ukiran sayur



HIASAN KEK



HIASAN KEK

Mempelajari Seni Menghias Kek Perkahwinan

Fungsi Ising

Ising di dalam proses menghias kek adalah bertujuan untuk:

1. Menjadikan kek lebih menarik dan cantik.
2. Menambah dan mempelbagaikan rasa dan warna.
3. Mempertingkatkan kualiti dengan dapat melindungi bahagian yang tidak menarik pada kek tersebut seperti lubang, tidak rata, rekahan dan lain-lain.



Jenis-jenis ising

1



Fondant

2



Royal Icing

3



Ganache

4



Buttercream

Penghasilan setiap jenis ising

Fondant

- Licin,berkilat, berwarna putih dan di perbuat daripada gula ising yang halus.
- Biasanya dipasarkan di dalam bentuk doh yang lembap atau serbuk yang hanya perlu di campurkan air.
- Perlu di simpan tempat yang bersuhu bilik dan kering.

Bahan-bahan yang digunakan :

750 gm gula ising
3 tsp gelatin
 $\frac{1}{2}$ tbs glycerin
1 tbs liquid glucose



Penghasilan setiap jenis ising

Royal icing

- Diperbuat daripada gula ising, telur putih dan krim of tartar yang telah di pukul sehingga kembang dan gebu.
- Ia akan mudah menjadi keras apabila ia terdedah kepada cuaca kering.
- Ia biasanya d gunakan untuk kek perkahwinan, membuat bunga dan lain-lain jenis hiasan.

Bahan-bahan yang digunakan ialah:

3 biji putih telur
450 gm gula ising
½ tsp cream of tartar



PERATURAN PENGGUNAAN ROYAL ICING

- 1. Pastikan bekas pengadun dan peralatan dicuci bersih dan tidak berminyak.**
- 2. Gula ising hendaklah diayak dua kali supaya tidak berbiji-biji.**
- 3. Royal icing adalah menyerupai meringue (campuran gula dan putih telur). Ia mesti diputar sehingga rata. Jika tidak royal icing akan mengeras dan sukar digunakan.**
- 4. Jika menggunakan pemutar elektrik pastikan ia diputar selama 4 – 5 minit, jika diputar keterlaluan ia akan mengandungi gelembung udara. Apabila menyalut ia akan kelihatan kasar dan berlubang kecil.**
- 5. Jika hanya memutar dengan tangan memerlukan masa 15 – 20 minit.**
- 6. Pastikan ising dikacau rata sebelum digunakan.**
- 7. Pastikan kek berada betul-betul pada papan pengalas sebelum memulakan penyalutan.**
- 8. Kek hendaklah disalut nipis dua hingga tiga lapisan. Setiap lapisan hendaklah dibiarkan kering sebelum memulakan lapisan kedua dan ketiga.**
- 9. Jika memerlukan royal icing berwarna pastikan ianya dimulakan dengan warna putih untuk salutan pertama diikuti dengan warna sebenar.**
- 10. Royal icing yang berwarna kelihatan bertompok –tompok jika tidak disalut dengan rapi.**
- 11. Jangan mencelup spatula ke dalam air panas apabila cuba melicinkan permukaan royal icing kerana ia akan menjadi cair.**
- 12. Jika royal icing agak keras, tuangkan sedikit air dan kacau rata.**
- 13. Royal icing hendaklah sentiasa ditutup dengan kain lembap untuk mengelakkan ising menjadi keras.**
- 14. Royal icing boleh dipaip dengan menggunakan beg piping atau bekas piping yang dibuat dari kertas minyak.**

Penghasilan setiap jenis ising

Buttercream

- Paling populer di kalangan jenis ising.
- Menggunakan mentega untuk mendapatkan tekstur dan rasa yang lebih menarik, boleh digantikan dengan marjerin untuk lebih menjimatkan atau shortening untuk mendapatkan tekstur yang lebih stabil terutama sekali apabila di waktu cuaca panas.
- Telur putih diperlukan untuk mendapatkan warna yang lebih cerah. French buttercream menggunakan kuning dan putih telur untuk mendapatkan rasa dan tekstur yang lebih kaya dan menarik.
- Ia boleh dibuat pelbagai perasa mengikut kesukaan. Ia perlu ditutup dan disimpan di dalam peti sejuk beku, di letakkan di tempat suhu bilik apabila ingin menggunakannya.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Buttercream

500 gm Butter
250 gm krim marvello
250 gm gula ising
80 gm putih telur
½ tsp esen vanilla



Penghasilan setiap jenis ising

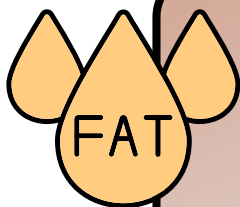
Ganache



- Krim coklat yg halus, berkrim dan lembut
- Mengandungi 24% hingga 40% kandungan lemak
- Bahan utama untuk pembuatan ganache adalah lemak, air, gula dan coklat
- Keseimbangan bahan dalam resepi sangat penting bagi menghasilkan krim ganache yg tinggi kualitinya

- Tekstur ganache juga memainkan peranan penting dalam persepsi rasa.
- Ganache sangat mudah menyerap bau atau aroma dari sekeliling
- Lemak yang terdapat dalam ganache bertindak seumpama span yang menyerap bau apa sahaja berhampiran dengannya
- elakkan menyimpan ganache berhampiran dengan bahan makanan yang kuat baunya

1. Coklat yg digunakan dalam pembuatan ganache boleh daripada kumpulan 'Couverture' iaitu coklat tulen atau kumpulan 'Compound', coklat masakan
2. Perbezaan adalah rasa dan tekstur, penggunaan 'coklat counverture' akan lebih memberikan rasa coklat sejati berbanding 'coklat compound', juga teksturnya yang halus dan licin.
3. Coklat yang mengandubgi 55 hingga 60% koko menjadi pilihan utama
4. Jangan sesekali mengambil jalan pintas menggunakan cip coklat dalam pembuatan ganache.
5. Ini kerana cip coklat mengandungi bahan penstabil untuk mengekalkan bentuk bila dibakar dan akan menghasilkan ganache yang pekat dan likat.
6. Ganache boleh disimpan selama seminggu di dalam peti sejuk atau sebulan jika dibekukan. Cairkan semula menggunakan teknik kukusan sebelum dugunakan

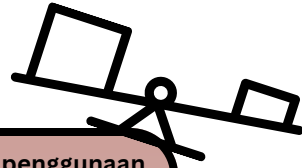


1. Lemak memberikan tekstur halus dan berkrim. Kandungan lemak yg tinggi juga membantu memanjangkan jangka hayat ganache.
2. Penggunaan krim dari tenusu lebih sesuai digunakan berbanding susu.
3. Air jus buah-buahan atau sirap juga boleh ditambah, tetapi perlulah dimasukkan mentega atau lemak sayuran untuk meningkatkan kandungan lemak seterusnya mengeraskan dan menstabilkan krim ganache

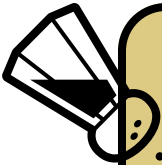
1. Gula bukan sahaja memberikan rasa manis, tetapi memainkan peranan penting dalam memanjangkan jangka hayat, kestabilan dalam mengilatkan ganache.
2. Gula yang biasa digunakan adalah gula biasa (suskrosa), sirap glukos, madu atau sirap kaca (golden sirap)



1. Resepi ganache adalah campuran cecair (krim / susu / air) dengan coklat (coklat gelap / coklat susu / coklat putih).
2. Gula dan mentega ditambah jika perlu sahaja.
3. Cecair mestilah dididihkan sebelum dicampur dengan coklat yang telah dicincang halus atau dicairkan sedikit.
4. Kacau perlahan-lahan hingga larut dan masukkan mentega jika perlu dan kacau lagi hingga halus dan licin.

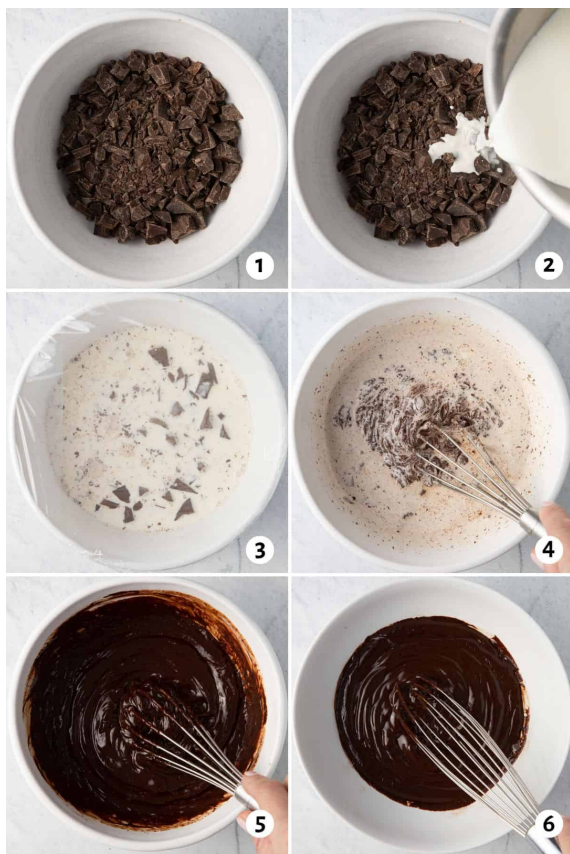


1. Nisbah cecair dan coklat pula bergantung kepada penggunaan ganache tersebut.
2. Ganache yang cair seperti sos coklat untuk dihidangkan bersama waffle, crepes atau puding, gunakan nisbah satu bahagian cecair dengan satu bahagian coklat (100ml krim : 100 gm coklat).
3. Ganache yang sederhana lembut seperti untuk menyalut kek atau pemanis mulut, gunakan satu bahagian cecair dengan 1.5 hingga 2 bahagian coklat (100 ml krim : 175 gm coklat).
4. Ganache keras yang boleh dibentuk atau dipotong menjadi truffle coklat, gunakan nisbah satu bahagian cecair dan tiga bahagian coklat (100 ml krim : 300 gm coklat).
5. Tambahan 5 hingga 10% sirap glukos akan membantu menstabilkan dan memanjangkan jangka hayat ganache. Masukkan 10 gm sirap glukos bagi setiap 100 ml krim atau susu.



1. Perasa jus buah, kopi, teh, herba atau rempah boleh ditambah untuk memperasakan ganache.
2. Ia perlu dididihkan bersama krim atau susu sebelum dicampur dengan coklat.
3. Berhati-hati dengan penggunaan herba atau rempah, masukkan dalam kadar yg paling minima agar rasa sebenar ganache tidak terjejas. Untuk pembuatan ganache biasa , penambahan perasa vanilla sahaja sudah memadai.

Proses Penghasilan Ganache



AKTIVITI 1

Nyatakan perbezaan bagi setiap jenis hiasan kek di bawah.

FONDANT

-



ROYAL ICING

-



BUTTERCREAM

-



AKTIVITI 2

PAMERKAN DEKORASI KEK YANG
TELAH ANDA HASILKAN



PENGHASILAN COKLAT



PEMBUATAN COKLAT

Mempelajari Pembuatan Hiasan Coklat

Coklat adalah pelbagai makanan yang diperoleh daripada koko, dicampur dengan lemak iaitu, (mentega koko) dan gula serbuk halus untuk menghasilkan konfeksi pepejal. Terdapat beberapa jenis coklat, dikelaskan mengikut peratusan koko digunakan dalam formula tertentu.

JENIS-JENIS COKLAT



Dark Chocolate



Milk Chocolate



White Chocolate



COKLAT KONFEKSIONARI

1

Baking Chocolate

2

Converture Chocolate

3

Compound Chocolate

4

Modeling Chocolate

Tempering

Tempering coklat pada dasarnya adalah pengolahan coklat couverture dengan menggunakan suhu tertentu dalam prosesnya. Coklat dipanaskan selama beberapa menit, kemudian didinginkan pada suhu tertentu.



CHOCOLATE

Untempered vs tempered



Streaks
Dull
Grainy
Melts Easily
Weak
Unstable



No Streaks
Shiny
Smooth
Resists Melting
Strong
Stable

Salutan keputihan pada coklat yang tidak di tempered dipanggil bloom

CHOCOLATE TEMPERING 101

chocolate tempering temperatures



dark chocolate

Melt	Cool	Heat
113-122°F (45-50°C)	80-82°F (26-27°C)	90°F (32°C)



milk chocolate

Melt	Cool	Heat
113-117°F (45-47°C)	80°F (27°C)	86°F (30°C)



white chocolate

Melt	Cool	Heat
104-113°F (40-45°C)	79°F (26°C)	82°F (28°C)



Peralatan Asas Yang Digunakan Dalam Pembuatan Coklat

CHOCOLATE MELTER



SPATULA



BEKAS STAINLESS STEEL



BEKAS ACUAN (MOULD)



CHOCOLATE MELTER

Chocolate melter digunakan untuk menyimpan haba. Proses ini akan dilakukan apabila anda mahu mencairkan coklat.

SPATULA

Spatula ini digunakan untuk memudahkan anda dalam kerja menggaul semasa proses mencairkan coklat. Spatula plastik ini lebih selamat digunakan berbanding spatula yang lain.

BEKAS STAINLESS STEEL

Bekas stainless steel juga merupakan peralatan yang wajib anda miliki. Coklat akan diletakkan ke dalam bekas ini yang mampu menyerap dan membebaskan haba dengan baik. Seterusnya akan diletakkan ke dalam food warmer.

BEKAS ACUAN (MOULD)

Coklat buatan sendiri tiada bentuk dan rupa jika anda tidak menggunakan mould. Terdapat pelbagai bentuk boleh dimiliki yang ada dipasaran di mana ia sangat membantu dalam proses pembentukan coklat.

AKTIVITI

Nyatakan jenama beserta gambar bagi setiap jenis coklat yang boleh didapati di pasaraya:

1. DARK CHOCOLATE

2. WHITE CHOCOLATE

3. MILK CHOCOLATE

UKIRAN STYROFOAM



CORAK UKIRAN



GAM STYROFOAM

**BAHAN DAN
PERALATAN**

**PISAU PEMOTONG
STYROFOAM**



**DAWAI PEMOTONG
STYROFOAM**



BERUS STYROFOAM

UKIRAN STYROFOAM

1



Sediakan peralatan yang diperlukan

2



Tekapkan kertas yang telah dicorakkan di atas styrofoam

3



Ukir styrofoam dengan menggunakan alat pemanas dengan teliti

4



Kemaskan setiap bahagian dengan menggunakan alat pemanas.

5



Warnakan styrofoam dengan warna yang telah dipilih

6



Kemaskan setiap bahagian dengan gam jika diperlukan

AKTIVITI

Senaraikan jenis-jenis peralatan untuk mengukir styrofoam & fungsinya:

1.

2.

3.

4.

Rujukan

Gisslen, W. (2014). *Professional Cooking*, 8th Edition. USA: John Willey & Son.

Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*, 7th Edition. USA: John Willey & Son.

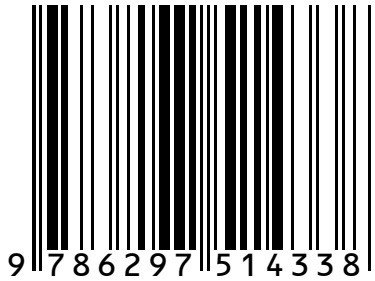
Gisslen, W. (2018). *Professional Cooking*, 9th Edition. USA: John Willey & Son.

Kandeler, R., & Ullrich, W. R. (2009). Symbolism of plants: examples from European-Mediterranean culture presented with biology and history of art: OCTOBER: Roses. *Journal of Experimental Botany*, 60(13), 3611–3613.

Sheley, N. S. (2007). The ‘ Language of Flowers ’ as Coded Subtext: Conflicted Messages of Domesticity in Mary Wilkins Freeman’s Short Fiction. *Working Papers on Design*, 2, 1–25.

SENI GUBAHAN DAN UKIRAN

e ISBN 978-629-7514-33-8



POLITEKNIK TUANKU SYED SIRAJUDDIN

(online)