

<https://www.uniq.edu.iq/>

Kod kursus :UHLM 6207

Nama-kursus: Bahasa Malaysia

Komunikasi 2



NAMA PRODUK YANG DIKAJI: DONUT

KEGEMARAN DONUT LAZAT: KAJIAN MENYELURUH



Nama pelajar: Hevi jaza - (QIU23-0345)

Roza Sirwan - (QIU23-0060)

Shene Hamza -(QIU23-0150)

Nama kumpulan: Lavender

Tugas yang diberikan :

- 1.hevi: Pengenalan dan ulasan kedai pertama.
- 2.roza: Bercakap tentang kedai kedua dan wang.
- 3.shene:Mengetuai donut di kedai kedua dan berbincang tentangnya.

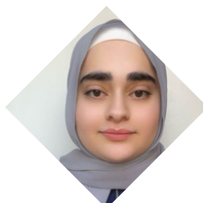
Nota: Untuk suntingan video dan penulisan laporan, setiap orang sebagaimana yang kami sebut tugas mereka, sunting bahagian video masing-masing juga untuk laporan, setiap individu menjalankan bahagian masing-masing.

Tarikh penyerahan: 25/3/2024

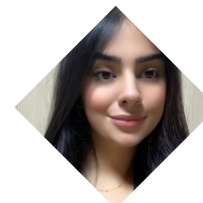
ketua kumpulan: roza sirwan



HEVI



SHENE



ROZA



Pengenalan

Donat, atau juga dikenali sebagai doughnuts, dipercayai berasal dari Belanda, di mana penempatan Belanda membawa mereka ke Amerika pada abad ke-17. Namun, donat moden berbentuk cincin dengan lubang di tengahnya sering dikaitkan dengan seorang Amerika pada abad ke-19, Kapten Hanson Gregory, yang mencipta bentuk itu untuk menyelesaikan masalah bahagian tengah yang tidak masak. Sejak itu, donat telah menjadi hidangan yang dikasihi dan dinikmati di seluruh dunia.

Sebuah donat merupakan sejenis pastri yang popular yang dikenali kerana kelezatan manis dan digorengnya, sering dikenali dengan bentuk cincin atau bulat dengan lubang di tengahnya. Untuk membuat donat, adunan disediakan dengan menggabungkan bahan-bahan seperti tepung, gula, telur, susu (atau air), yis atau baking powder, garam, dan kadang-kadang mentega atau minyak. Selepas mencampur dan menguli adunan, ia dibiarkan berehat dan naik, membenarkan yis untuk difermentasikan dan mengembangkan campuran. Setelah naik, adunan dibentuk menjadi cincin atau bulatan dan digoreng dalam minyak panas sehingga keemasan. Proses penggorengan ini mencipta lapisan luar donat yang rangup dan lapisan dalam yang lembut. Setelah digoreng, donat boleh dilapisi dengan glazing, diberi ais, diisi dengan krim atau jem buah, atau ditaburi dengan gula halus untuk perasa dan hiasan tambahan. Selepas jangka masa penyejukan yang singkat, donat yang baru dibuat siap untuk dinikmati dengan hangat dan lazat.


Ulasan kedai pertama

Pengenalan

Perjalanan kami mencari donut membawa kami dari lorong yang tidak dikenali di kedai serbaneka ke suasana yang selesa di sebuah kedai jus tempatan. Perjalanan ini bukan sekadar tentang mencuba, tetapi tentang menerokai bagaimana makanan ringan yang mudah ini boleh berubah dengan padanan yang tepat.

Pengalaman Donut Kedai Serbaneka

Penjelajahan saya bermula di kedai serbaneka, di mana saya membeli sebungkus donut. Walaupun kurang segar,. Mengambil kira barangan pelbagai di kedai tersebut, harga tetap konsisten dengan jangkaan untuk snek cepat. Berpindah dari kedai serbaneka, saya menyambut suasana yang mengundang di sebuah kedai jus bersebelahan untuk menjalankan ulasan video saya. Bersenjatakan donut saya, saya memulakan ekspedisi mencuba yang tidak lazim. Saya mencuba dan menikmatinya di tempat. Walau bagaimanapun, ia kurang memuaskan dari segi kelembutan, tidak mempunyai tekstur yang dijangkakan yang merupakan ciri-ciri pastri premium.



Kesimpulan Ulasan Kedai Pertama:


Perjalanan kuliner saya dari kedai sudut ke kedai jus tempatan mendedahkan kepentingan konteks dalam menikmati makanan. Walaupun donat dari kedai sudut menawarkan rasa yang memuaskan, kurangnya kesegaran donat itu nyata dan tidak memenuhi persetujuan saya. Kebusukan donat mempengaruhi rasanya, menjadikannya kurang menyenangkan daripada yang dijangkakan. Walau bagaimanapun, apabila disatukan dengan jus segar dari kedai tempatan, pengalaman itu ditingkatkan, memperlihatkan kuasa perubahan rasa yang seiring-menying. Pada kesimpulannya, pengembaraan saya menunjukkan bahawa malah snek yang mudah boleh menjadi pengalaman yang berkesan dengan kombinasi yang tepat antara rasa dan suasana. Selain itu, kesegaran makanan secara signifikan mempengaruhi rasanya. Kesegaran meningkatkan rasa dan tekstur, menjadikan makanan lebih menyeronokkan dan memuaskan untuk dinikmati. Sebaliknya, makanan yang basi atau kurang segar mungkin kurang bertenaga dan menarik, mengurangkan pengalaman makan secara keseluruhan. Oleh itu, memberikan keutamaan kepada kesegaran adalah penting untuk memastikan nikmat maksimum hidangan kuliner.

Ulasan kedai kedua

Ulasan Kedai: Ellian Donut

Semasa salah satu penerokaan saya baru-baru ini di sekitar bandar, saya terjumpa Ellian Donut, sebuah kedai roti kecil yang selesa yang tersembunyi di sudut yang sibuk. Semasa saya menghampiri kedai, aroma yang mengundang pastri yang baru dibakar melambai melalui udara, memukul saya di dalamnya.

Setelah melangkah ke Ellian Donut, saya disambut dengan suasana yang mesra dan mesra. Kes paparan dipenuhi dengan pelbagai donat yang mengagumkan dalam pelbagai perisa, dari kombinasi klasik hingga kreatif yang menimbulkan rasa ingin tahu saya. Kakitangan yang ramah di belakang kaunter cepat menawarkan bantuan dan cadangan kerana saya melihat pemilihan yang menggoda.



Saya memutuskan untuk mencuba beberapa donat yang berbeza untuk mendapatkan rasa apa yang ditawarkan oleh Ellian Donut. Gigitan pertama ke dalam donut kaca tradisional mendedahkan tekstur ringan dan gebu dengan hanya jumlah manis yang betul. Seterusnya, saya mencuba donat yang dipenuhi raspberi, pecah dengan buah kusut yang merupakan kejutan yang menggembirakan. Dan untuk sesuatu yang lebih mencabar, saya tidak dapat menahan diri daripada terlibat dalam donat bacon maple, gabungan unik rasa enak dan manis yang menyebabkan saya lebih mengidam.

Saya bukan sahaja kagum dengan kualiti dan rasa donat tetapi juga oleh perkhidmatan pelanggan yang teladan di Ellian Donut. Kakitangan pergi ke atas dan seterusnya untuk memastikan bahawa pengalaman saya menyenangkan, bahkan menawarkan saya sampel percuma ciptaan terbaru mereka, donat gula kayu manis yang lazat.

Kesimpulannya, Ellian Donut melebihi jangkaan saya dengan donat yang lazat dan suasana yang mesra. Ia adalah tempat yang mesti dikunjungi bagi sesiapa sahaja yang ingin merawat diri mereka dengan pastri yang lazat. Saya sangat mengesyorkan berhenti oleh Ellian Donut untuk kelonggaran yang menggembirakan yang akan membuat anda menginginkan lebih banyak.