

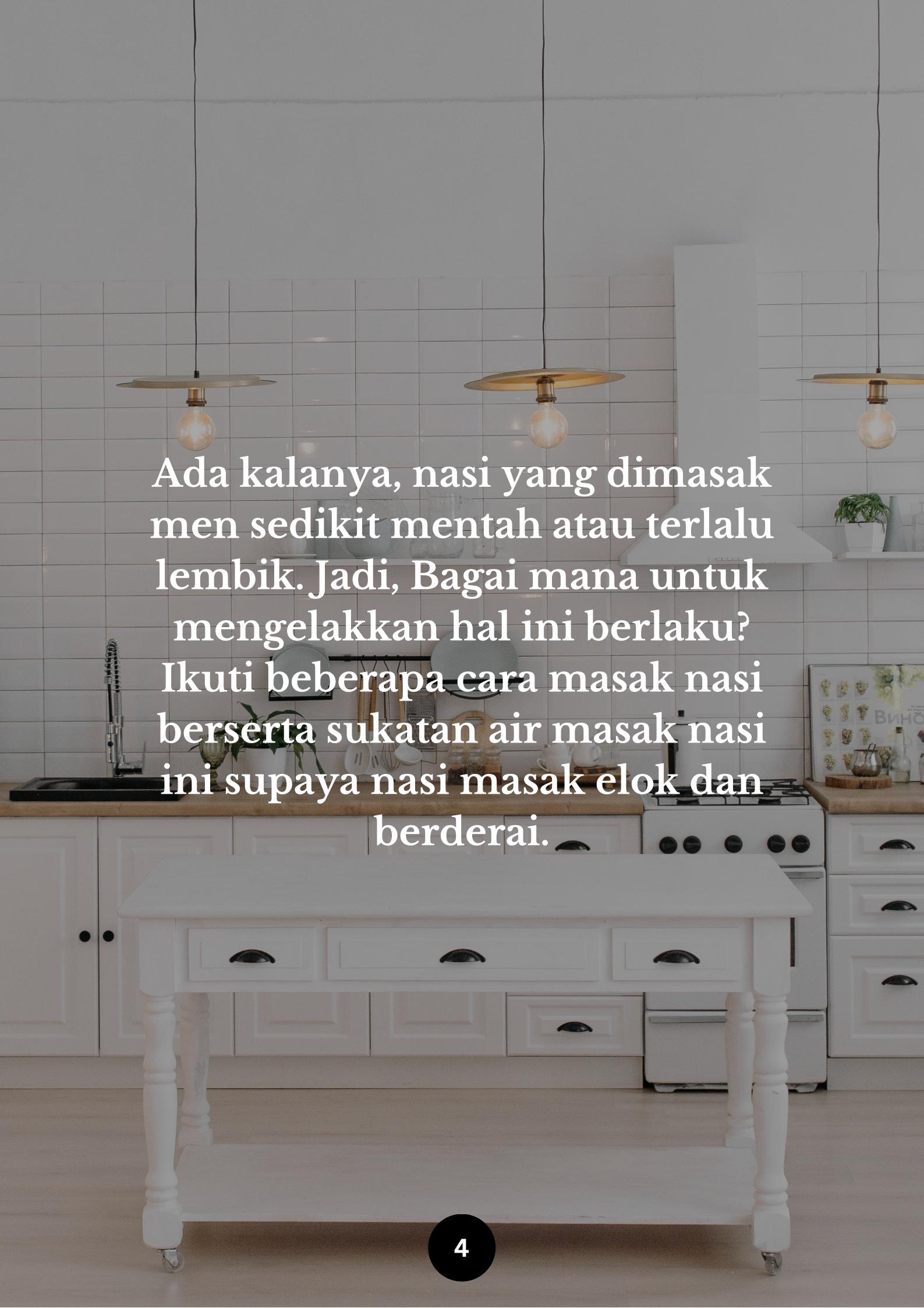
# REMPAH

Mari Memasak Nasi Goreng



## **ISI KANDUNGAN**

|                           |       |           |
|---------------------------|-------|-----------|
| <b>Pengenalan</b>         | ..... | <b>4</b>  |
| <b>Perkakasan Dapur</b>   | ..... | <b>5</b>  |
| <b>Memasak Nasi</b>       | ..... | <b>6</b>  |
| <b>Memasak Lauk</b>       | ..... | <b>7</b>  |
| <b>Membungkus Makanan</b> | ..... | <b>10</b> |



**Ada kalanya, nasi yang dimasak men sedikit mentah atau terlalu lembik. Jadi, Bagai mana untuk mengelakkan hal ini berlaku?**

**Ikuti beberapa cara masak nasi berserta sukatan air masak nasi ini supaya nasi masak elok dan berderai.**





**Cara ini merupakan cara yang paling mudah dan tidak memerlukan kaedah yang rumit.**

**Anda hanya perlu memanaskan periuk pengukus dan masukkan kesemua nasi mentah tadi ke dalam periuk kukus. Kukus nasi tersebut sehingga betul-betul masak.**

**Cara ini juga boleh menjadikan nasi tidak terlampau lembik berbanding jika direnjis dengan air.**



**Cara ini merupakan cara yang paling mudah dan tidak memerlukan kaedah yang rumit.**

**Anda hanya perlu memanaskan periuk pengukus dan masukkan kesemua nasi mentah tadi ke dalam periuk kukus. Kukus nasi tersebut sehingga betul-betul masak.**





Hendak memasak nasi tidaklah sesukar mana. Cuma, ada kalanya nasi yang dimasak itu terlebih atau terkurang sukatan air yang sepatutnya.



Selain itu, faktor beras juga memainkan peranan untuk menentukan nasi itu dimasak sempurna atau tidak.



Ada jenis beras yang memerlukan lebih banyak air, dan ada juga beras yang menggunakan sukatan air yang cukup-cukup sahaja.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1

Hendak memasak nasi tidaklah sesukar mana. Cuma, ada kalanya nasi yang dimasak itu terlebih atau terkurang sukatan air yang sepatutnya.

2

Selain itu, faktor beras juga memainkan peranan untuk menentukan nasi itu dimasak sempurna atau tidak.

3

Ada jenis beras yang memerlukan lebih banyak air, dan ada juga beras yang menggunakan sukatan air yang cukup-cukup sahaja.

4

Apa yang penting, anda kini telah tahu petua masak nasi dengan baik. Selamat mencuba!



## **Resepi Nasi Goreng Daging Mak Tok**

4 ulas bawang putih \*  
6 ulas bwg merah kecil \*  
1 inci belacan bakar \*  
3 batang cili padi merah \*  
Sedikit garam  
1 sb air perahan lemon  
1 sb sos tiram  
1sb sos ikan  
1 kiub pati lembu  
Sedikit daging lembu  
Sayur kobis  
2 biji telur  
Nasi sejuk / semalam





Center for Shaping Advanced and Professional Education

PUSAT  
PEMBENTUKAN  
PENDIDIKAN  
LANJUTAN &  
PROFESIONAL