

Headline	Rahsia hidangan citarasa Malaysia		
MediaTitle	Harian Metro		
Date	03 Aug 2018	Color	Full Color
Section	Setempat	Circulation	112,705
Page No	10	Readership	338,115
Language	Malay	ArticleSize	517 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 20,367
Frequency	Daily	PR Value	RM 61,100



Rahsia hidangan citarasa Malaysia



■ TH guna rempah pracampuran untuk pek makanan, hanya perlu campur dengan air saja

Makkah

Penggunaan rempah pre-mix atau pracampuran menjadi rahsia setiap pek makanan yang diagihkan kepada 30,200 jemaah haji Malaysia pada musim haji tahun ini, kekal menepati cita rasa Malaysia.

Rempah pre-mix adalah perencah segera hasil penyelidikan dan pembangunan (R&D) unit operasi katering Tabung Haji (TH) sejak tiga tahun lalu dan dibuat oleh beberapa syarikat di bawah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

Pengarah Operasi Katering TH, Adly Mohamed berkata, pihaknya mula menggunakan rempah pre-mix untuk penyediaan makanan jemaah haji Malaysia di Makkah dan Madinah sejak tahun lalu dan diperluaskan lagi tahun ini.

"Ini tahun kedua kita gunakan rempah pre-mix dalam semua masakan kita. Sebelum guna pre-mix kita kena goreng bawang, sediakan bunga cengklik dan sebagainya, tapi sekarang hanya campurkan rempah pre-mix dengan air.

"Macam masak mi segera, tapi masih mengekalkan cita rasa Malaysia," katanya pada taklimat kepada media Malaysia yang melawat Makkah Kitchen, satu daripada lapan 'dapur' atau syarikat penyedia makanan untuk jemaah Malaysia di sini.

Adly berkata, dengan penggunaan pre-mix, proses memasak dapat dipendekkan dan ini amat penting kerana tempoh memasak lebih singkat dapat mengurangkan pendedahan kepada pencemaran.

Menurutnya, satu lagi usaha bagi memenuhi selera dan memberi kepuasan kepada jemaah haji, pihaknya turut membawa 24 tukang masak berpengalaman dari tanah air.

"Di Madinah, kita ada lima dapur (syarikat kate-



ADLY (kiri) dan Ketua Tukang Masak Makkah Kitchen, Azahan Rosli menunjukkan contoh menu pek makanan tengah hari dan malam yang dibekalkan untuk jemaah haji.



JEMAAH haji di Maktab 75 Hotel Abraj Al-Janadriyah beratur untuk mengambil pek makanan tengah hari.



DUA pasangan suami isteri bersama-sama menikmati hidangan makanan tengah hari.

ring) yang menyediakan juadah untuk lapan bangunan penginapan jemaah manakala di Makkah kita ada lapan dapur untuk 18 bangunan penginapan," katanya.

Adly berkata, terdapat 28 menu berbeza untuk hidangan makan tengah hari dan malam kepada jemaah haji di Makkah dan 14 menu di Madinah yang disajikan secara bergilir-gilir.

Menurutnya, aspek keselamatan makanan tetap menjadi keutamaan dan Unit Khidmat Luar TH bersama Unit Kesihatan Awam rombongan perubatan bertanggungjawab memantau serta membuat pemeriksaan bagi memastikan setiap prosedur dipatuhi.

Sebagai contoh, katanya, pada penutup bekas makanan, tertera peringatan 'baik untuk dimakan dalam tempoh dua jam selepas diedarkan'.

"Jemaah dinasihatkan mematuhi peringatan itu kerana ia penting untuk memastikan kualiti makanan itu tidak tercemar dan mengelakkan berlakunya keracunan makanan," katanya.



Untuk video layar
www.hmetro.com.my/mymetrotv