

Headline	Nasi ayam, beriani kegemaran jemaah		
MediaTitle	Utusan Malaysia		
Date	03 Aug 2018	Color	Full Color
Section	Dlm Negeri	Circulation	112,050
Page No	6	Readership	336,150
Language	Malay	ArticleSize	221 cm ²
Journalist	HARAMAIN R NOR AZIAH JAAFAR	AdValue	RM 4,368
Frequency	Daily	PR Value	RM 13,104



Nasi ayam, beriani kegemaran jemaah



MEKAH 2 Ogos - Sajian sihat bercita rasa Malaysia merupakan perkara penting yang diambil kira dalam penyediaan juadah sepanjang musim haji, selain aspek keselamatan makanan yang amat dititikberatkan.

Selepas bertukar-tukar menu serta tinjauan pendapat sejak beberapa tahun lepas, akhirnya Lembaga Tabung Haji (Tabung Haji) menyediakan 28 menu di Mekah untuk digilirkan setiap dua minggu dengan nasi ayam dan nasi beriani menjadi kegemaran jemaah.

Menurut Pengurus Operasi Katering, Adly Mohamed, seramai 24 cef termasuk berpengalaman kerja di hotel lima bintang dan istana Brunei, dipilih daripada ratusan permohonan untuk menyediakan sajian demi kepuasan 30,200 jemaah me-



ADLY MOHAMED (tengah) menunjukkan makanan yang akan diagihkan kepada jemaah haji Malaysia di Mekah, semalam.

nerusi lapan dapur di Mekah.

Katanya, bagi memastikan aspek keselamatan makanan yang tinggi, sejak tiga tahun lepas penyediaan juadah menggunakan rempah pracampuran oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) yang membolehkan juadah disediakan dengan cepat, lengkap dan kawalan ketat tanpa perlu menggoreng dan menumis.

“Selepas dimasak, juadah yang siap terus dihantar kepada jemaah dalam bekas pemanas dengan suhu ditetapkan supaya makanan yang sampai kepada mereka masih panas,” katanya ketika ditemui di Makkah Kitchen.

Yang turut sama Pakar Kesihatan Awam, Dr. Hairul Izwan Abdul Rahman yang melakukan pemeriksaan dapur.