

Inilah caranya kalau nak membuat Bihun:

## **BIHUN**

### **Bahan:**

8 kg Beras hancur (D1 atau D2)  
1.5 kg tepung sagu  
500 g Tepung jagung  
*Sodium metabisulphate\** (200 bsj).

### **Cara Pembuatan:**

1. Beras dibasuh bersih
2. Kisar beras dengan sedikit air menggunakan mesin pengisar.
3. Tapis beras yang dikisar itu bagi mendapatkan beras yang halus menggunakan mesin penapis; dan sisa beras yang masih kasar diulang kisar semula dengan sedikit air, dan ditapis seperti tadi.
4. Simpan beras yang telah ditapis tadi didalam takungan, masukan *Sodium metabisulphate*, dikacau merata sebati, dan adunan diperam.
5. Adunan seterusnya disalurkan ke mesin pengenyah-air bagi mengurangkan kandungan airnya.
6. Masukkan adunan ke dalam mesin pembancuh (mixer) dan masukkan juga Tepung sagu, dan diputar dengan mesin mixer itu supaya adunan bercampur sebati.
7. Masukkan ke dalam mesin pembentuk pelet Bihun dan dikukus menggunakan *pellet cooking machine* atau *steamer*.
8. Adunan seterusnya dimasukkan kedalam mesin pemampatan untuk dijadikan juraian-juraian Bihun.
9. Juraian-juraian Bihun dipotong-potong digantung-sidai dan dikukus; kemudian disimpan selama semalaman.
10. Bihun kemudiannya dilipat dan dikeringkan dalam bilik pengeringan bersuhu 40-50 Djh. C; dan dibungkus.

[\**Sodium metabisulphate* adalah berfungsi bagi menjadikan Bihun itu putih, tidak berwarna perang akibat penggunaan beras jenis bermutu renda. Tetapi jika menggunakan beras bermutu tinggi, bahan ini tidak perlu digunakan.

*Sodium metabisulphate* adalah bahan kimia yang cengih baunya, jangan dihidu. Bahan ini juga digunakan bagi membuat jeruk buah-buahan, itulah sebabnya ada jeruk buah-buahan berbau cengih.]