

## **CARA MEMBUAT DADEH**

Bahan:

10 liter Susu Lembu Segar

500 g Gula

10 g Garam

45 g Citric Acid

450 ml Air

### **Cara memproses:**

1. Larutkan 45 g Citric Acid dengan 450 ml Air.
2. Masukkan 10 g Garam dan 500 g Gula ke dalam 10 liter Susu Lembu Segar, dan panaskan ke suhu 80-90° C dan dikacau, dan tutup api supaya adunan sejuk semula (40° C).
3. Masukkan Larutan Citric Acid (No. 1) sedikit demi sedikit sambil adunan dikacau sehingga adunan mencapai ke tahap pH 5.6 - 5.8 dan adunan ditapis.
4. Tuang adunan ke dalam mangkuk atau bekasnya dan dikukus selama 10 minit, kemudian dadih disejukkan dan disimpan di dalam peti sejuk.

### **Bahan Awet (Preservatif):**

1. Jika menggunakan Sodium Benzoate gunakan 0.0094%
2. Jika menggunakan Potassium Sorbate gunakan 0.015%
3. Jika menggunakan Propyl Paraben gunakan 0.00001%.

Nota:

Kalau nak makan sendiri segera - tak perlu masukkan Bahan Awet.

**P/S.**

**Kalau payah nak dapat Citric Acid, beli secara pos kat sini:**

LIANGTRACO SDN BHD – Pelbagai Bahan Kimia & Radas Makmal Sains.

403 LEBUH CHULIA

PULAU PINANG (Mr. Ong) TEL: 04- 2619652 - 2.30 – 6.00 ptg.

[Di sini kedai runcit - majoriti bahan kimia ada dijual secara runcit minimum 1 kg atau 1 liter.

Tanya terus:

Mr. Ong (sebelah petang sahaja . Tel. 04-2619652.)

Tanya harga bahan/radas dan bayaran pengiriman. Bank-in wang ke Akaun Liangtraco Sdn Bhd. A/C Maybank No. 007013312578.

Fax slip bayaran Bank dan nama semua bahan/radas yang di-order serta nama dan alamat penuh anda, serta Nombor Telefon anda.

Pejabat: hubungi Miss Yeoh]

Atau PM kepada saya beri tahu saya di mana anda tinggal, insyaAllah saya akan beri tahu di mana (bandar terdekat) ada jual Citric Acid itu.