

KEROPOK IKAN & UDANG

Bahan

Tepung Ubi 1 kg
Garam Halus Secukup rasa
Gula Secukup rasa
Bahan Perasa (Monosodium Glutimate) Secukupnya
Air Bersih untuk merebus ikan Secukupnya
Isi Ikan* 1 kg
Fish Flavour/Prawn Flavour

* Atau isi udang

Cara Membuat Keropok Ikan:

- Ikan dibersihkan dan direbus; diambil isinya sahaja dan tulangnya diasingkan. Hancur-haluskan Isi Ikan dengan blender, dan disukat sebanyak 1 kg.
- Gaulkan 1 kg Isi Ikan yang sudah diblender tadi dengan 1 kg Tepung Ubi bersama Garam, Gula, Bahan Perasa (Flavour) dan Air Rebusan ikan tadi sehingga sebati; setakat boleh diuli, lembut menjadi doh.
- Bentukkan adunan menjadi bulat-panjang, kira-kira antara 6 inci hingga 1 kaki panjangnya dan dikukus selama 1 hingga 1 1/2 jam; tutupkan api..
- Angkat, dan biarkan adunan sejuk sendiri, dittos sehingga ia menjadi pejal. Ini adalah **Keropok Lekor** (jika mahu membuat Keropok Lekor).
- Hiris adunan nipis-nipis dan dijemur sehingga kering; dan dimasukkan ke dalam bungkusan plastik.

Nota:

Φ Ikan hendaklah jenis yang sesuai untuk dibuat keropok.

Φ Tepung Sagu boleh digunakan menggantikan Tepung Ubi.

Untuk menjadikan Keropok dapat tahan lama dan tidak berkulat, Φ Sodium Benzoate dimasukkan ke dalam Air Bersih terlebih dahulu. Sodium Benzoate yang digunakan mestilah tidak melebihi 0.07%, iaitu bagi setiap 5 kg berat kesemua adunan yang sudah dibancuh, gunakan 3.75 gram Sodium Benzoate. Adalah menjadi kesalahan dari segi undang-undang jika Sodium Benzoate digunakan berlebihan daripada yang dihadkan sebagai bahan pengawet atau preservatif.

Jika membuat Keropok Udang, adunannya sama juga dengan membuat Φ Keropok Ikan, tetapi hanya menggunakan isi udang. Oleh kerana udang mahal harganya, boleh ditambah Perasa Udang Tiruan ke dalam adunan.

PERUSAHAAN MEMBUAT KEROPOK

Peralatan Asas:

- Mesin pengasing tulang dengan isi ikan (Deboner Machine).

- Mesin Penggaul (Mixer).
- Mesin Pembentuk (Stuffer Machine).
- Pengukus dan periuk/kawah untuk memasak air kukusan.
- Mesin Penghiris (Chopper Machine).
- Peralatan untuk menyimpan ikan supaya ikan tidak rosak dan busuk.

Sekian.