



KONGSI RESIPI Mudah & Menggiurkan

Bengkel Masakan Jelita dengan kerjasama CMN Moorlife dan Paysan Breton mendapat sambutan cukup mengembirakan, ditambah dengan celoteh Chef Imelda Harris yang menceriaikan.

Kira-kira 30 pembaca terpilih menyertai Bengkel Masakan Jelita pada 10 Jun lalu bertempat di Restoran Suka Suci di ibu negara. Acara yang diadakan bersempena edisi Jun ini hadir bersama naskah resipi Sajjan Jelita menyaksikan usaha sama cukup erat antara majalah ini dan dua jenama dunia dapur terkenal - CMN Moorlife dan Paysan Breton.

Tiga resipi istimewa telah ditunjuk ajar Imelda dalam tempoh kira-kira tiga jam - Murtabak Crackers Ayam Keju, Bubur Lambuk Daging Berkrim dan Tempura Kurma Keju yang bahannya terdiri daripada produk tenusu Paysan Breton selain menggunakan peralatan memasak BioChef.

Walaupun sedang menjalankan ibadah puasa, peserta menunjukkan keghiban untuk belajar dan semua bersetuju resipi diajar cukup lazat dan mudah dilakukan.

SESI BELAJAR MENYERONOKKAN Lebih menyeronokkan ada peserta datang sekeluarga kerana merasakan ia bukan saja momen untuk meluangkan masa dihidupkan bersama, tetapi dapat mempelajari resipi yang lain daripada kebiasaannya. Sambil mengajar memasak, Imelda sempat berkongsi tip dapur berguna dengan peserta antaranya menggunakan ais untuk merangupkan buncuhan menggoreng tempura.

Usai memasak, sesi cabutan bertuah membolehkan peserta membawa bingkisan istimewa daripada pulung CMN Moorlife dan Paysan Breton. Bayangan dengan hanya RM25 yuran pendaftaran, peserta bukan saja belajar memasak tiga resipi istimewa daripada chef tersohor, dapat membawa pulang hidangan berkenaan, berpeluang memenangi cabutan bertuah dan membawa pulang hadiah istimewa lagi!

APA KATA MEREKA:



"Saya hari ini membawa kakak saya Normala dan ibu untuk turut serta memasak bersama. Ibu saya memang suka memasak dan belajar benda baru. Banyak juga ilmu masakan daripada ibu yang dia perturunkan kepada kami. Melalui bengkel sebeginilah kami dapat mengeratkan lagi ikatan sesama keluarga. Seronok juga masak beramai-ramai!"
- Nurul Hidayah



"Sebagai suri rumah, saya memiliki banyak masa untuk dihabiskan dengan melakukan perkara yang saya suka. Selain minat dalam menjahit, saya juga suka memasak. Saya hadir ke bengkel hari ini adalah untuk mengisi masa lapang dan mendapat ilmu dan kenalan baru."
- lbyhaslinda, 42



Produk Paysan Breton bahan utama resipi.



Tempura kurma keju



Masakan menggunakan produk CMN Moorlife, mudah dibuat!



Fokus memasak tentu lazat.



Imelda pastikan peserta faham dan dimasak cantik.

BIODATA CHEF IMELDA HARRIS
Nama dan bakatnya mula mendapat perhatian selepas dia menyertai Masterchef Malaysia musim pertama dan meraih tempate ke-6. Dikenali dengan personalitinya yang ramah dan mudah mesra, Imelda gemar memasak dan percaya bahawa makanan adalah pengikat silaturrahim. Daripada dunia masakan dia meraih kepuasan bila dapat menghidang dan meraikan tetamu dengan air tangannya yang lazat itu. Selain menjadi fasilitator bagi MyProdigy Malaysia, dia juga adalah pereka bagi @brickssories dan @sheqaandmaya. Bila berkesempatan, Imelda gemar melancong ke seluruh dunia.

TEKS ANDA SALWAH & AYU MADIRAH FOTO ALIAN TAN

PG.118 &119 - Jelita - Acara August Issue 2017

