

MAGIS FUSION UPM

Universiti Putra Malaysia (UPM) merupakan salah sebuah universiti penyelidikan di Malaysia. Entiti akademik yang terletak di Serdang, Selangor itu memperlihatkan transformasi dari sebuah sekolah pertanian kecil, dikembangkan kepada taraf universiti. Menggunakan sumber mentah segar yang tersedia di UPM, mahasiswa dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan tampil dengan masakan fusion yang cukup membuka selera.



Penuntut bekerjasama menyediakan menu mengikut standard yang ditetapkan.

Fusion UPM

PAI RENDANG RUSA RASA MELAYU DALAM KONTEMPORARI

Eksperimentasi...kreativiti...masak dengan sepenuh hati antara perkara yang sering kali dikatakan oleh mereka yang terlibat di dalam bidang kulineri. Masakan tempatan yang diadun dengan menu negara lain sering kali digunakan oleh chef dalam menghasilkan makanan yang unik. Tampil berlainan tetapi yang pasti ia mesti sedap. Itu adalah penting.

Review makan kali ini bukan dihasilkan oleh chef terkenal mahu pun sudah memiliki pengalaman bekerja dalam bidang kulineri melebihi tiga tahun. Tetapi ia disajikan oleh mahasiswa tahun pertama dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan.

Melangkah kaki di Restoran L'apprenti di Universiti Putra Malaysia (UPM), ia tampil cukup ringkas. Lokasinya yang sedikit jauh dari kawasan tumpuan sungguh mendamaikan.

Siapa sangka di hujung UPM terletak

sebuah restoran yang menyajikan masakan hasil air tangan anak muda. Jemputan yang diterima bukan sahaja sebahagian daripada subjek wajib mereka tetapi juga merupakan antara agenda penting dalam mempromosikan penggunaan bahan mentah segar keluaran UPM bermula dari daging hinggalah kepada sayur-sayuran yang diuruskan sendiri oleh mahasiswa Pengurusan Perkhidmatan Makanan.

Bertemakan *Magical Taste of Malaysia To The World* hasil gabungan masakan Malaysia dan pelbagai negara ini terhasilnya menu Fusion.

Masakan pertama yang dihidangkan ialah Pai Rendang bersama dan salad. Rasa rendang daging rusa sebagai pengganti daging lembu begitu sesuai dipadankan dengan kulit pai yang rangup. Ia mengetengahkan rasa asli kemelayuan dalam persembahan yang berbeza. Sebelum ini rendang sering kali dipadankan dengan lemak, ketupat atau nasi. Menerusi persembahan ini ia mengangkat keunikan cita rasa Melayu dalam bentuk yang lebih kontemporari.

Sementara itu menu utama *Hungarian Malaysian Style Beef Goulash* dan tilapia yang dihidangkan bersama Nasi Ulam Nyonya dan sayuran *saute* cukup membuka selera.

Menu ini lengkap dengan sumber vitamin B12, B6 yang datang dari isi daging dan B3 dari tilapia. Walaupun daging lembu dipotong besar, teksturnya lembut tidak terlebih masak. Bagi saya ia cukup-cukup molek. Ikan tilapia yang telah diperap dikukus agar dapat mengekalkan rasa manis ikan dan saiznya kerana menggunakan ikan kecil.

Dimakan bersama nasi yang dicampurkan dengan ulaman bunga kantan, daun kesum, daun limau purut dan daun kunyit memberikan rasa yang berbeza tetapi tidak keterlaluan. Rasanya sama seperti anda menikmati nasi kerabu tanpa sambal. Bukan sahaja memberikan rasa asli tetapi ia memberikan nutrisi yang diperlukan. Satu hidangan yang lengkap!

Menurut Prof Madya Dr Muhammad Shahrin Ab Karim dari Jabatan Pengurusan Perkhidmatan Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, lima hidangan yang disediakan tersebut disediakan sendiri oleh mahasiswa tahun pertama di bawah pengawasan beliau sendiri.

"Resipi yang disediakan adalah hasil idea mereka sendiri yang kemudian diperhalusi oleh saya.

"Bagaimanapun menu yang disajikan ini hanyalah sebahagian daripada kursus dan sekiranya terdapat permintaan akan dikembangkan ke pasaran luar," katanya.

Tahun sebelum ini katanya, pihak fakulti telah mempersembahkan tema masakan Baba dan Nyonya, Arab, India dan Perancis.

"Kali ini kami tampil dengan tema *fusion* iaitu campuran masakan dari pelbagai negara," jelasnya.

Pada majlis berkenaan, menu lain yang turut dipersembahkan ialah sup krim bayam halia bersama roti Itali yang cukup membuka selera. Tidak lupa pencuci mulut *Banana Spring Roll Thai Style* bersama Kastard buah nangka yang dihidangkan bersama ais krim vanilla dan sos coklat pekat.

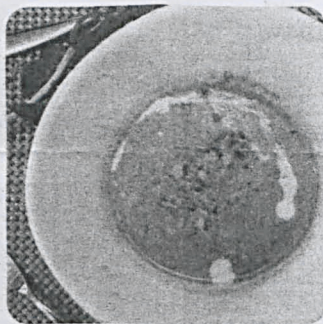
Serta sebagai pembuka selera tetamu dihidangkan dengan sorbet aloe vera bersama serai dan pudina. Walaupun sorbet diadunkan bersama serai tetapi rasanya tidak terlalu kuat dan cair sebaik di makan.



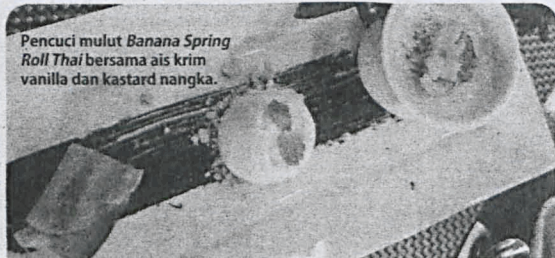
Pai daging rusa bersama salad dan ulam memberikan rasa unik.



Hungarian Malaysian Style Beef Goulash dan tilapia.



Sup krim bayam bersama roti itali cukup membuka selera dan sup yang pekat tidak memualkan.



Pencuci mulut *Banana Spring Roll Thai Style* bersama ais krim vanilla dan kastard nangka.