



🏠 (/) » BERITA (/BERITA) » PELAJAR UPM, USAHAWAN PENTERNAKAN LEMBU KONGSI TIP PEMILIHAN DAGING UNTUK MASAKAN

Senarai Berita (/berita)

## PELAJAR UPM, USAHAWAN PENTERNAKAN LEMBU KONGSI TIP PEMILIHAN DAGING UNTUK MASAKAN

Oleh: Nurul Ezzaty Mohd Azhari  
Foto: Mohammad Izrul Abdul Jabar'



SERDANG, 29 April - Juadah raya seperti rendang daging, lemag, ketupat nasi impit berserta kuah kacang sudah menjadi antara menu wajib yang akan dihidangkan pada hari raya pertama.

Kebiasaannya pembelian bahan basah seperti ayam dan daging akan dilakukan pada saat akhir bagi memastikan kesegaran bahan tersebut sebelum dimasak untuk dijadikan lauk raya.

Pelajar Bacelor Sains Pengurusan Perkhidmatan Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM), Muhammad Amirul Haris Asral yang juga seorang penternak moden, berkata setiap bahagian daging mempunyai tekstur dan cara tersendiri untuk dimasak.

Beliau yang menceburi dunia penternakan lembu seawal usia 12 tahun berkata terdapat tiga jenis bahagian daging untuk dimasak iaitu bahagian lembut, sederhana lembut dan keras.

"Bahagian yang paling lembut ialah batang pinang dalam dan masakan yang paling sesuai seperti goreng kunyit dan dipanggang. Batang pinang luar juga lembut namun mengambil masa yang lebih lama berbanding batang pinang dalam.

"Seterusnya daging sederhana lembut pula ialah daging peha depan. Bahagian ini paling sesuai untuk dimasak kicap dan masak merah," katanya ketika ditemui di gerai daging segarnya di Kampung Abu Bakar Baginda, Bangi.

Tambahnya lagi, bagi masakan rendang, daging yang paling sesuai untuk digunakan ialah daging pejal iaitu pada bahagian peha belakang lembu.

Kebiasaannya ia akan dimasak lebih lama untuk memastikan rempah ratus rendang meresap dalam tekstur daging tersebut.

"Bahagian yang paling liat atau keras ialah daging keting yang mana selalu akan dimasak sup kerana urat-urat keting akan menjadi kenyal dan sangat sedap untuk dimakan," jelasnya. - UPM.

Tarikh Input: 29/04/2022 | Kemaskini: 29/04/2022 | hairul\_nizam

### PERKONGSIAN MEDIA

(https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F

%2Fwww.upm.edu.my%2Fberita%2Fpelajar\_upm\_usahawan\_penternaakan\_lembu\_kongsi\_tip\_pemilihan\_daging\_untuk\_masakan-66630&title=PELAJAR%20UPM%2C%20USAHAWAN%20PENTERNAKAN%20LEMBU%20KONGSI%20TIP%20PEMILIHAN%20DAGING%20UNTUK%20MASAKAN%20%7C%20Universiti%20Putra%20Malaysia  
(/#facebook) (/#twitter) (/#linkedin) (/#email) (/#copy\_link) (/#wordpress) (/#print)

### HUBUNGI KAMI

Universiti Putra Malaysia  
43400 UPM Serdang  
Selangor Darul Ehsan  
MALAYSIA

+603-9769 1000



---

pspk@upm.edu.my

TALIAN KECEMASAN  
BAHAGIAN KESELAMATAN UPM (24 JAM)  
03-9769 7990 | 03-9769 7470 |  
03-9769 1999

### PERKHIDMATAN DALAM TALIAN

Sistem Permohonan ke Luar Negara  
(http://bursar1.upm.edu.my/spln/)

Sistem Ilmu Sumber Manusia (SISMAN)  
(http://www.sisman.upm.edu.my/)

KM Portal (http://km.upm.edu.my/kmportalweb/portal/renderaction?method=home)

Sistem Baik Pulih ICT (http://zonict.upm.edu.my/)

Putra Learning Hub  
(http://learninghub.upm.edu.my/)

Sistem Pengurusan Perubatan  
(http://regmedic.upm.edu.my/)

Sistem E-Claim (http://eclaims.upm.edu.my/login/)

i-GIMS (staf) (http://www.sps.upm.edu.my:8080/jgims/index.jsp)

i-GIMS (pelajar pascasiswazah)  
(http://sgsportal.upm.edu.my:8080/sgsportal/)

Sistem Maklumat Pelajar (pelajar prasiswazah)  
(http://smp.upm.edu.my/smp/action/security/loginSmpSetup)

### PAUTAN LUAR

Kementerian Pendidikan Malaysia  
(https://www.moe.gov.my/)

Perbadanan Tabung Pendidikan Tinggi Nasional  
(PTPTN) (http://www.ptptn.gov.my/)

Multimedia Super Corridor (https://mdc.my/msc-malaysia/)

Portal myGovernment  
(https://www.malaysia.gov.my/)

Agensi Kelayakan Malaysia  
(https://www.mqg.gov.my/)

### PAUTAN PANTAS

FAKULTI / PT / PENTADBIRAN (/entiti)

Statistik Transaksi Laman Web (http://www.upm.edu.my/statistik)

Tender & Kontrak (http://etender.upm.edu.my/)

Laporan Program Pelanggan (http://www.upm.edu.my/mengenal\_kami/maklumat\_korporat/piagam\_pelanggan-8202)

Dasar UPM (http://www.pnc.upm.edu.my/mengenal\_kami/dasar\_universiti-5601)

Sistem Pengurusan ISO (http://reg.upm.edu.my/spk\_upm/)

Dana Wakaf Ilmu (http://www.wazon.upm.edu.my)

Penerbitan UPM (http://www.upm.edu.my/kandungan/Penerbitan\_UPM-28859)

UPM Flywire (https://landing-pages-flywire.com/landing/upm)

Takwim UPM 2022 (https://pspk.upm.edu.my/upload/dokumen/20220307083100TAKWIM\_UPM\_2022\_(KESELURUHAN).pdf)



(http://putra.upm.edu.my)



(http://portal.upm.edu.my)



(http://www.pertanian.upm.edu.my)



(http://www.learninghub.upm.edu.my)



(http://www.pasir.upm.edu.my)



(https://smp.upm.edu.my)



(http://reg.upm.edu.my)



(http://eclaim.upm.edu.my)



(http://reg.upm.edu.my/iso)



(http://emes.upm.edu.my)

### LIHAT JUCA



UPM cemerlang rangkul sembilan pingat emas ITEX 2022  
(/berita/upm\_cemerlang\_rangkul\_sembilan\_pingat\_emas\_itex\_2022-66880)



"Jangan pergi nurseri tanpa pengetahuan" - Pakar Landskap UPM  
(/berita/jangan\_pergi\_nurseri\_tanpa\_pengetahuan\_pakar\_landskap\_upm-66855)



UPM terima kunjungan dari delegasi Kazakistan dan Uzbekistan  
bincang peluang kerjasama  
(/berita/upm\_terima\_kunjungan\_dari\_delegasi\_kazakistan\_dan\_uzbekistan\_bincang\_peluang\_kerjasama-66830)



Entiti Kami



Dokumen



Berita



Tetapan



Universiti Putra Malaysia

43400 UPM Serdang

Selangor Darul Ehsan

+603-9769 1000

---

pspk@upm.edu.my (mailto:pspk@upm.edu.my)



LANGGAN MELALUI EMAIL  **HANTAR**

BM ▾



Entiti Kami



Dokumen



Newsletter



Tetapan