

Tapioca Pearl Guide

Panduan Memasak Mutiara Ubi Kayu 珍珠烹饪指南

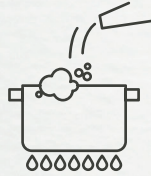


Step 1 / Langkah 1 / 步骤1

Boil enough water.

Masak air secukupnya.

烧足够开水。



Step 2 / Langkah 2 / 步骤2

Put tapioca pearls into the pot, stir it until the pearls float on the water.

Letakkan mutiara tapioka ke dalam periuk, kacau sehingga mutiara terapung di atas air.

把珍珠粉丸放入锅中，搅拌直到珍珠浮在水上。



Step 3 / Langkah 3 / 步骤3

Refer to the cooking timetable, cook the pearls at a relatively low heat with lid on partially.

Rujuk kepada jadual masak, masak mutiara pada suhu yang agak rendah dengan penutup ditutup tetapi tinggalkan sedikit celah untuk udara.

参考烹饪时间表，用相对低火加热珍珠，盖上锅盖，但保留一些间隙。

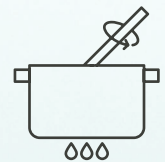


Step 4 / Langkah 4 / 步骤4

You may do other preparation while it is cooking, but stir the pearls occasionally to ensure heating evenly and prevent sticking.

Anda boleh melakukan perkara lain semasa menunggu, tetapi jangan ragu untuk mengacau mutiara agar panas merata dan mengelakkan melekat.

你可以在计时同时处理其他事务，但随时搅拌珍珠，确保均匀加热，避免黏连。



Timetable / Jadual Waktu / 对照表

Size / Saiz / 尺寸	Cook / Masak / 煮	Cover / Penutup / 焖
2.5mm	30 mins / 30分钟	30 mins / 30分钟
2.3mm	25 mins / 25分钟	25 mins / 25分钟
2.0mm	15 mins / 15分钟	20 mins / 20分钟
1.2mm	7 mins / 7分钟	5 mins / 5分钟

Step 5 / Langkah 5 / 步骤5

When the cook time is done, stir the pearls again. Turn off heat, cover the pot & remove it from the stove. Follow the indicated cover time. (Refer to timetable)

Bila masa memasak tamat, kacau mutiara ubi kayu, tutup api dan periuk. Padamkan api, tutup periuk dan alihkan dari dapur pemanas. Patuhi masa penutupan pada jadual. (Lihat jadual)

烹煮时间过后，搅拌珍珠，盖上锅盖，关闭瓦斯炉，移开锅子。为确保珍珠焖熟，再按照对照表中焖的时间计时(请见表)。

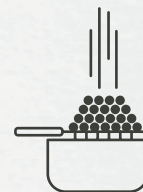


Step 6 / Langkah 6 / 步骤6

When cover time ends, strain and rinse pearls quickly with filtered water until cool enough to touch, then turn off water.

Setelah masa penutup berakhir, tuang mutiara ubi kayu ke dalam penapis, bilas cepat dengan air tapis hingga suhu turun, lalu matikan air.

待焖的时间到，将珍珠倒入滤网中，并用过滤水快速冲洗，直到温度不烫手时即可关水。

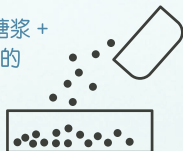


Step 7 / Langkah 7 / 步骤7

Prepare a mixture (200ml fructose / brown sugar syrup + 400ml water) to soak the pearls. Strain the water off the pearls and soak it with the mixture in a food container for future consumption.

Sediakan campuran (200ml sirap fruktosa / gula perang + 400ml air) untuk merendam mutiara. Saring air dari mutiara dan rendam dalam campuran itu di dalam bekas makanan untuk pengambilan pada masa akan datang.

准备一个混合物（200毫升果糖/黑糖浆 + 400毫升水）来浸泡珍珠。将珍珠上的水过滤掉，然后将它浸泡在食物容器中以备将来食用。



Step 8 / Langkah 8 / 步骤8

Tips: For a chewy texture it's recommended to put some ice in the food container, especially during summer. **Reminder:** Tapioca pearls is recommended to consume within 4 hours.

Tips: Untuk tekstur yang lebih kenyal, adalah idea hebat untuk meletakkan beberapa ketulan ais dalam bekas makanan, terutamanya pada musim panas. **Peringatan:** Mutiara tapioka akan kekal dalam keadaan baik dalam masa 4 jam.

小贴士: 为了更有嚼劲的口感，尤其是在夏天，把一些冰块放入食物容器是一个很好的主意。**提醒:** 珍珠粉丸在4小时内将保持良好的状态。

