

Headline: **Kambing Baker Cita Rasa Malaysia**  
 Publication: Berita Harian  
 Date of Publication: July 23, 2015  
 Section heading: BH2 FAMILI  
 Page number: 10  
 Byline / Author: By Muhamad Shaifullah Tayep  
 Outlet featured: The Club\_SVSB

10 BH2 FAMILI

© KHAMIS 23 JULAI 2015

BH

# Kambing bakar cita rasa Malaysia

» Resipi turun-temurun, dimasak  
gunakan teknik lulur dan panggang

Oleh Muhamad Shaifullah Tayep  
mshaiful@bh.com.my

Selain popular untuk jamuan akikah, menu daging kambing juga juadah yang dicari oleh orang ramai ketika mengadakan pelbagai kerajan.

Tidak mustahil, rata-rata hotel dan restoran mewah menyediakan hidangan kambing bakar dalam senarai menu, khususnya jika ada permintaan daripada pelanggan.

Justeru, restoran The Club GTower, Kuala Lumpur turut menghadirkan kambing bakar cita rasa Malaysia yang disajikan kepada pelanggan ketika menyambut Ramadan yang lalu.

## Kongsi kerjangan bersama

ia disediakan oleh tukang masak berpengalaman menggunakan resipi turun-temurun. Menu digemari ramai itu diperkenalkan bagi mendekatkan peminatnya supaya nikmat merasai daging kambing dapat dikongsi bersama.

Cef Muhamad Ramli berkata, pemilihan menu itu adalah berdasarkan kajian pihak restoran yang mendapati masyarakat Melayu di Malaysia gemar untuk makan secara beramai-ramai.

"Daging kambing sesuai untuk semua kerana dimasak dengan cara asli Melayu. Kami menggunakan teknik lulur dan panggang," katanya.

Jika ada yang teringin mengadakan rumah terbuka sempena Syawal ini, bolehlah mencuba resipi yang dikongsi ini. Pastinya, majlis rumah terbuka diadakan itu lebih meriah dengan adanya hidangan yang menambat selera ini.

## Khasiat daging kambing

Daging kambing tinggi kualiti protein dengan nisbah kandungan lemak yang sihat. Struktur molekul daging kambing yang berbeza menjadikan ia lebih mudah dihadamkan.

Ia juga mengandungi zat besi dan potasium yang rendah kandungan mineral, lebih pejal dan rendah kalori daripada lembu serta ayam tanpa kulit.

Malah, ada dakwaan menyatakan jika kerap makan daging kambing boleh membantu mencerahkan kulit kerana ia mengandungi vitamin C semula jadi yang penting untuk pembinaan dan ketahanan sel kulit.

Vitamin C tidak teroksidasi yang ada pada daging kambing akan mengimbangkan dan mengurangkan bebanan fungsi hempedu serta mencantikkan kulit.

**Bahan:**  
 ◎ 3 kilogram (kg) paha kambing  
 ◎ 200 gram (g) rempah kari daging

**Bahan kisar:**  
 ◎ 200g bawang besar  
 ◎ 50g bawang putih  
 ◎ 50g serai  
 ◎ 40g cili padi  
 ◎ 50g asam jawa  
 ◎ 80g garam  
 ◎ 30g serbuk kunyit.



## Cara membuatnya:



Kisar bahan yang perlu dikisar.



Lulur bahan yang dikisar ke atas paha kambing dan perap sekurang-kurangnya dua jam.



Keluarkan paha kambing daripada perapan dan bakar selama 30 hingga 50 minit pada suhu 200 darjah Celsius.



Lebih perapan boleh ditumis bersama rempah kari untuk dijadikan sos.



5  
Siap untuk dihidang.

Cef Muhamad menyajikan kambing bakar cita rasa Malaysia di Hotel GTower, Kuala Lumpur. FOTO AZHAZMAH/THN