

Cucur Udang

Ingredients:

- 200g self-raising flour
- 1 cup water
- ½ of large green onion, chopped to small pieces
- 1 red chili, thinly sliced
- 3 small chives, cut into 1-inch strips
- 1 ½ cup cooked corn kernels
- 80g small fresh shrimps, beheaded
- ½ tsp salt
- 2 tsp SURBEX® NUTRI-FIBER
- Cooking oil for deep frying

Method:

1. Mix flour, SURBEX® NUTRI-FIBER, salt and water. Combine until the texture is smooth, which should be thick and not too watery.
2. Throw in the chopped onions, sliced chili, corns, and prawns. Mix together.
3. Heat a large skillet with cooking oil. After the oil is adequately heated, scoop a spoonful of the mixed flour and drop into the heated oil. Fry the cucur udang until they become golden brown (about 3-5 minutes). Serve immediately.

香酥炸虾饼

材料:

- 200 克自发面粉
- 1 杯水
- ½ 个大青葱 (切碎)
- 1 粒红辣椒 (切丝)
- 3 小韭菜 (切成1寸条状)
- ½ 杯熟玉米粒
- 80 克小鲜虾 (去掉虾头)
- ½ 茶匙盐
- 2 茶匙 SURBEX® NUTRI-FIBER
- 适量食油

做法:

1. 将面粉、SURBEX® NUTRI-FIBER、盐和水混合搅拌至幼滑, 让混合物黏稠但不过于水壮。
2. 加入将切碎的青葱、辣椒丝、玉米粒和虾。烧热大煎锅, 放入适量食油, 待油热后, 舀一勺混合物放入热油中。把虾饼炸至金黄色 (约3-5分钟)。趁热食用。

Cucur Udang

Bahan-bahan:

- 200g tepung penaik 1 cawan air
- ½ biji bawang hijau besar (dicincang)
- 1 biji cili merah (dihiris)
- 3 batang kucai (dipotong seinci)
- ½ cawan jagung masak
- 80g udang kecil (dibuang kepala)
- ½ sudu teh garam
- 2 sudu teh SURBEX® NUTRI-FIBER
- Minyak masak sederhana (untuk goreng)

Cara-cara:

1. Campurkan tepung penaik, SURBEX® NUTRI-FIBER, garam dan air, gaul sehingga sebatu supaya adunan tidak terlalu pekat atau cair.
2. Masukkan bawang hijau, cili merah, jagung dan udang. Gaulkan adunan.
3. Panaskan kuali dan masukkan minyak masak. Masukkan adunan ke dalam kuali berisi minyak panas dan goreng sehingga warna keemasan (lebih kurang 3-5 minit). Hidangkan semasa masih panas.

Cooking
烹饪
Masakan



Soft and Chewy Chocolate Chips Cookies

Ingredients (For 1.77kg cookies):

- 1 cup granulated sugar
- 1 1/4 packed brown sugar
- 2/3 cup SURBEX® NUTRI-FIBER
- 1 ½ cups butter or margarine, softened
- 2 tsp vanilla
- 3 eggs
- 4 ¼ cups all-purpose flour
- 2 tsp baking soda
- ½ tsp salt
- 2-4 cups semisweet chocolate chips

Method:

1. Heat oven to 375°F
2. Using an electric mixer, beat granulated sugar, brown sugar and butter in a large bowl until light and fluffy.
3. Beat in vanilla and eggs until well blended.
4. Beat in SURBEX® NUTRI-FIBER flour, baking soda and salt. Stir in chocolate chips.
5. On ungreased cookie sheets, drop dough by rounded tablespoons 2 inches apart.
6. Bake for 8 to 10 minutes or until light golden brown.
7. Cool for 1 minute; remove from cookie sheets to cooling racks.

Baking
烘焙
Bakar



巧克力曲奇

材料 (制成 1.77公斤曲奇):

- 1 杯砂糖
- 1¼ 包红糖
- 2/3 杯 SURBEX® NUTRI-FIBER
- 1½ 杯软化牛油或玛琪琳
- 2 茶匙香草精
- 3 粒鸡蛋
- 4¼ 杯中筋面粉
- 2 茶匙小苏打粉
- ½ 茶匙盐
- 2-4 杯半甜巧克力仁

做法:

1. 加热烘炉至 375°F
2. 将砂糖、红糖和牛油放进大碗中, 用电动搅拌机打至蓬松。
3. 加入香草精和鸡蛋, 拌匀。
4. 拌入 SURBEX® NUTRI-FIBER、面粉、小苏打粉和盐。拌入巧克力仁。
5. 将一满汤匙的面团放在不涂油的饼干烤盘上, 每个饼干的间距相隔 2 寸。
6. 烘 8 至 10 分钟或至黄色。
7. 冷却 1 分钟, 从烤盘取出饼干搁在冷却架上待冷。

Biskut cip coklat bertekstur lembut dan kenyal

Bahan-bahan (untuk 1.77kg biskut):

- 1 cawan gula pasir
- 1¼ bungkus gula perang
- 2/3 cawan SURBEX® NUTRI-FIBER
- 1½ cawan mentega atau marjerin lembut
- 2 sudu teh esen vanilla
- 3 biji telur
- 4¼ cawan tepung serbaguna
- 2 sudu teh serbuk penaik
- ½ sudu teh garam
- 2-4 cawan cip coklat (kemanisan sederhana)

Cara-cara:

1. Panaskan ketuhar ke 375 °F
2. Pukul gula pasir, gula perang dan mentega/marjerin dalam mangkuk besar dengan pemukul elektrik sehingga kembang. Masukkan esen vanilla dan telur, pukul sehingga sebatu. Tambahkan SURBEX® NUTRI-FIBER, serbuk penaik dan garam dalam campuran.
3. Masukkan cip coklat dan gaulkan. Letakkan adunan dengan sudu besar pada jarak 2 inci di atas kertas minyak.
4. Bakar selama 8-10 minit atau sehingga warna perang keemasan. Sejukkan untuk 1 minit dan biskut dipindah dari kertas minyak ke rak penyejukan.

Mocha

Ingredients :

- 1 tablespoon instant cocoa mix
- ½ teaspoon instant coffee
- 1 tablespoon brown sugar
- ¼ tablespoon of cinnamon
- 1 cup cold low-fat milk
- 1 rounded teaspoon of SURBEX® NUTRI-FIBER

Method:

Stir well and garnish with a dollop of whipped cream.

摩卡

材料:

- 1 汤匙即冲可可粉
- ½ 茶匙即冲咖啡
- 1 汤匙红糖
- ¼ 茶匙肉桂粉
- 1 杯冷低脂牛奶
- 1 满茶匙 SURBEX® NUTRI-FIBER

做法:

1. 搅拌均匀后用挤奶油拉花点缀。



Beverages
饮料
Minuman

Mango Lassi

Ingredients :

- 1 large ripe mango, peeled and cut into a few chunks
- 1 rounded teaspoon of SURBEX® NUTRI-FIBER
- 1 cup whole-milk yogurt
- 1 cup crushed ice
- Mint to garnish

Method:

Put all ingredients into a blender. Blend until smooth and enjoy

芒果拉西酸奶

材料:

- 1 汤匙即冲可可粉个芒果, 去皮并切成数大块
- 1 满茶匙 SURBEX® NUTRI-FIBER
- 1 杯全脂优格
- 1 杯碎冰
- 薄荷, 作点缀

做法:

1. 将所有材料放入搅拌机内。搅拌至幼滑即可享用。

Lassi Mango

Bahan-bahan:

- 1 biji mangga masak, dibuang kulit dan dipotong dalam ketulan besar
- 1 sudu teh Surbex® Nutri-Fiber
- 1 cawan yogurt lemak penuh
- 1 gelas ais
- Daun pudina (untuk hiasan)

Cara-cara:

Masukkan semua bahan dalam pengisar. Kisar sehingga halus dan hidangkan.



SURBEX®
Nutri-Fiber
Wheat Dextrin Powder

