

Ikan Goreng Sunquick Tropika

by Prof. Zamzani

Viewer: Puan Siti Fadilah

<i>Ikan</i>	<i>500 g</i>
<i>Garam</i>	<i>½ sudu kecil</i>
<i>Gula</i>	<i>1 sudu kecil</i>
<i>Serbuk Lada</i>	<i>¼ sudu kecil</i>
<i>Sunquick Tropika</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Tepung Jagung</i>	<i>1 ½ sudu besar</i>
<i>Daun Bawang</i>	<i>2 helai</i>
<i>Halía</i>	<i>1 inci halía</i>
<i>Minyak Masak</i>	<i>1 cawan</i>



Kek Buah Berry & Oren Sunquick

by Prof. Zamzani

<i>Buah-buahan Campuran Kering</i>	<i>310 g</i>
<i>Buah Ceri (Dihiris Halus)</i>	<i>170 g</i>
<i>Campuran Kulit Citrus</i>	<i>60 g</i>
<i>Kacang Walnut</i>	<i>60 g</i>
<i>Gula "Castor"</i>	<i>250 ml</i>
<i>Mentega</i>	<i>170 g</i>
<i>Susu</i>	<i>235 ml</i>
<i>Campuran Rempah</i>	<i>2 g</i>
<i>Sunquick Mixed Berries</i>	<i>½ cawan</i>
<i>Serbuk Soda</i>	<i>2 g</i>
<i>Tepung Naik-Sendiri (Diayak)</i>	<i>335 g</i>
<i>Telur</i>	<i>2 biji</i>



Macaroons Sunquick Mango

by Chef Kim Lund

Macaroons

Putih Telur	3 biji
Gula Aising	100 g
Kacang Hazel (Hazelnut)	100 g
Sunquick Pineapple	2 sudu besar (20 ml)
Gula Aising	150 g
Keju Krim (Cream Cheese)	25 g



Golden Lemon Juice

by Wawa Zainal

<i>Sunquick Lemon</i>	<i>50 ml</i>
<i>Air Soda</i>	<i>1 tin</i>
<i>Ketulan Ice</i>	
<i>Kuning Telur</i>	<i>1 biji</i>

