Bubur Lambuk Masjid Kampung Baru
Anggaran Sukatan untuk 120 Orang

Disediakan berdasarkan gandaan 10x daripada resepi asal 12 orang. Dokumen ini sesuai dijadikan rujukan ringkas untuk masak secara gotong-royong, surau, masjid atau majlis kecil.

Anggaran Hidangan	120 orang
Asas Kiraan	10 kali ganda resepi asal (12 orang)
Cadangan Periuk	2 periuk besar (lebih selamat dan mudah dikawal)
Air Permulaan	40–50 liter keseluruhan, tambah sedikit demi sedikit

Caveat penting sebelum mula

Sukatan ini ialah anggaran praktikal, bukan angka mutlak. Hasil sebenar boleh berubah ikut jenis beras, saiz periuk, kekuatan api, kadar penyejatan, dan sama ada bubur mahu lebih pekat atau lebih cair. Untuk batch besar, sentiasa rasa dan laras semasa memasak.

Bahan Bubur

Bahan	Kuantiti
Beras	5 kg
Biji halba	20 sudu kecil
Daun pandan	20 helai (disimpul longgar)
Serbuk jintan manis	5 sudu besar
Minyak sapi (ghee)	20 sudu besar
Bawang besar	10 biji (hiris nipis)
Bawang merah	80–100 biji (hiris nipis)
Bawang putih	70 ulas (hiris nipis)
Minyak masak	2 1/2 cawan
Daging	2 kg (cincang halus)
Pes halia muda	20 sudu besar
Udang kering	400 g (rendam 5 minit, toskan, kisar kasar)
Air	40–50 liter
Garam	Secukup rasa
Serbuk lada hitam	5 sudu besar
Serbuk perasa	Sedikit, jika suka
Santan pekat	2 kg
Daun sup	10 ikat (hiris halus)
Daun bawang	10 ikat (hiris halus)
Bawang goreng	10 cawan

Bahan Rempah 4 Sekawan

Bahan	Kuantiti
Kayu manis	20 batang
Bunga lawang	40 kuntum
Cengkih	50 kuntum
Buah pelaga	50 biji

Cadangan Pembahagian 2 Periuk

Untuk batch 120 orang, memasak dalam 2 periuk besar lebih praktikal berbanding 1 periuk terlalu penuh. Lebih mudah kacau, kurang risiko hangit di dasar, dan lebih senang kawal kepekatan.

Bahan utama	Setiap periuk (×2)
Beras	2.5 kg
Daging	1 kg
Udang kering	200 g
Santan pekat	1 kg
Air permulaan	20–25 liter
Daun pandan	10 helai

Langkah Memasak Batch Besar

1. Sediakan bahan awal. Cuci beras, hiris semua bawang, cincang daging, dan kisar kasar udang kering. Susun bahan ikut urutan supaya kerja gotong-royong lebih lancar.

2. Tumis asas. Panaskan minyak masak dan minyak sapi. Tumis bawang besar, bawang merah dan bawang putih hingga layu dan wangi.

3. Naikkan aroma rempah. Masukkan rempah 4 sekawan, biji halba, daun pandan dan serbuk jintan manis. Kacau sekejap sehingga naik bau.

4. Masukkan daging. Kacau hingga daging kering airnya dan sedikit perang. Langkah ini penting untuk rasa bubur yang lebih padu.

5. Masukkan pes halia dan udang kering. Masak 1–2 minit hingga sebati dan wangi.

6. Masukkan air dahulu, kemudian beras. Jangan terus tuang semua air. Mulakan dengan air permulaan, masukkan beras, kemudian tambah air panas sedikit demi sedikit mengikut keperluan.

7. Reneh dan kacau selalu. Masak sehingga beras pecah dan bubur menjadi berkanji. Untuk batch besar, kacauan di dasar periuk sangat penting.

8. Perasakan. Masukkan garam dan lada hitam sedikit demi sedikit. Rasa dulu sebelum santan dimasukkan.

9. Akhir sekali santan. Kecilkan api semasa masukkan santan. Kacau berterusan supaya santan tidak pecah secara kasar atau berketul.

10. Siap hidang. Bila bubur sudah berkilat dan cukup lemak, tutup api. Tabur daun sup, daun bawang dan bawang goreng sebelum dihidang.

Caveat & Nota Praktikal

• Anggaran 120 orang ini bergantung pada saiz mangkuk atau bekas. Jika portion kecil untuk agihan, mungkin boleh lebih. Jika portion besar, hasil mungkin kurang sedikit.

• Julat air 40–50 liter ialah julat selamat. Sesetengah beras menyerap air lebih banyak, jadi sediakan air panas tambahan 5–10 liter sebagai standby.

• Jangan terlalu bergantung pada sukatan garam awal. Batch besar memerlukan rasa dan laras beberapa kali, terutama selepas bubur pekat dan selepas santan masuk.

• Jika mahu rasa lebih berlemak seperti bubur lambuk agihan Ramadan, santan boleh dilaras sedikit mengikut bajet dan citarasa. Namun untuk batch besar, jangan terlalu banyak santan sekaligus kerana bubur cepat berat dan mudah melekat.

• Untuk masakan gotong-royong, elok tetapkan seorang khusus untuk kawal api dan seorang khusus untuk kacau. Ini lebih konsisten daripada ramai orang kacau ikut suka.

• Jika bubur akan dihantar atau diagih kemudian, simpan sedikit lebih cair semasa tutup api kerana bubur akan terus memekat apabila dibiarkan.

Ayat ringkas untuk balas komen pengguna
Untuk 120 orang, anggaran guna 10 kali ganda resepi asal ya: 5kg beras, 2kg daging, 400g udang kering, 40–50 liter air dan 2kg santan. Lagi mudah kalau masak dalam 2 periuk besar supaya senang kacau dan tak cepat hangit.