

From: UUM CORPORATE COMM.
Sent: Khamis, 26 Disember 2019 10:03 pg
To: UUM - All Staff; UUM - All Students
Subject: Kerabu Bronok Rangkul Emas Di World Chefs Championship Competition



UUM Corporate Comm.
Universiti Utara Malaysia

26 DISEMBER 2019 / 29 RABIULAKHIR 1441H
=====

"UUM : UNIVERSITI PENGURUSAN TERKEMUKA"
(THE EMINENT MANAGEMENT UNIVERSITY)

Oleh: Siti Fatimah Abdullah

KERABU BRONOK RANGKUL EMAS DI *WORLD CHEFS CHAMPIONSHIP COMPETITION*

UUM ONLINE: Siapa sangka penangan Langkawi's Exotic: Kerabu Bronok berjaya memikat hati juri sehingga melayakkan Muhammad Shah Kamal Ideris merangkul pingat emas pada *World Chefs Championship Competition, Malaysia 2019* di Stadium Sultan Abdul Halim, Alor Setar, baru-baru ini.

World Chefs Championship Competition, Malaysia 2019 tercatat dalam Malaysia Book Of Records (MBOR) dengan penyertaan 2,300 peserta dari 20 negara di seluruh dunia yang bersaing dalam 80 kategori yang di pertandingan bagi merebut kejuaraan.

Pensyarah Pusat Pengajian Pengurusan Pelancongan, Hospitaliti dan Acara (STHEM), Universiti Utara Malaysia (UUM) mengetengahkan resepi ini bertujuan untuk mengangkat makanan warisan ke peringkat dunia.

"Ini adalah masanya yang tepat untuk mempromosikan Bronok yang merupakan makanan eksotik penduduk Langkawi kerana pertandingan ini melibatkan lebih dari 20 penyertaan di serata dunia seperti Jepun, Korea, Singapore, Indonesia, Taiwan, Brunei dan Thailand.

"Bronok amat unik sejenis hidupan laut berwarna coklat atau merah jambu kenyal, rapuh, rasanya agak masin. Bronok boleh dimakan mentah dan sedap jika dijadikan kerabu tetapi Bronok tidak boleh dimasak kerana akan berubah menjadi air.

Bercerita lanjut pengalamannya, banyak cabaran yang ditempuhi kerana Bronok terdapat di Langkawi sehingga terpaksa berulang alik ke Pulau Langkawi 3 minggu sebelum bertanding untuk mendapatkan stok Bronok dan mencuba resepi yang sesuai.

"Saya ke Langkawi setiap Rabu untuk mendapatkan Bronok, pernah sekali pergi balik dengan tangan kosong kerana Bronok tiada waktu itu rasa sangat kecewa.

"Alhamdulillah segala pengorbanan, penat lelah dan kesusahan terbalas amat berbaloi dengan kemenangan yang diperoleh ini.



Menurutnya resepi bronok ini menggunakan kelapa sangai, cili kering, bawang, belacan santan yang memberi rasa mengagumkan dan lain dari yang lain.

Tambahnya, Langkawi's Exotic: Kerabu Bronok merupakan salah satu resepi yang terdapat dalam buku *Kedah Iconic Food* dan buku ini masih dalam proses untuk disiapkan.

Kamal berharap makanan yang unik dan lazat ini dapat diangkat menjadi makanan warisan atau ikonik negeri Kedah suatu hari nanti.

Pertandingan ini tercatat dalam Malaysia Book Of Records (MBOR) dengan penyertaan lebih 20 negara di seluruh dunia dengan 2,300 penyertaan serta lebih 80 kategori di pertandingan.

Kegembiraan berganda apabila turut menerima pingat gangsa bagi kategori *Malay Cuisine (Traditional)* Hidangan Keluarga bertemakan Makanan Kelantan.

Kamal merakamkan kesyukuran atas penganugerahan yang diterima walaupun bersaing dengan peserta lain yang terdiri daripada kalangan para profesional dalam bidang kulinari yang jauh lebih berpengalaman.

“Saya mengucapkan ribuan terima kasih atas sokongan yang tidak berbelah bahagi dari Dekan STHEM, Dr. Johan Afendi Ibrahim, pihak pengurusan dan warga STHEM.

“Semoga dengan anugerah dan penyertaan dalam pertandingan kulinari sebegini dapat dijadikan pemangkin bagi menggalakkan penyertaan daripada pelajar Program Sarjana Muda Pengurusan Hospitaliti kelak,” ujarnya.



 Please consider the environment before printing this e-mail



Universiti Utara Malaysia Official Website <http://www.uum.edu.my>

Disclaimer: This e-mail (including any attachments) may contain confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, distribution, printing, copying or use of this e-mail is strictly prohibited. If you have received this e-mail in error, please notify the sender or Universiti Utara Malaysia (UUM) immediately and delete the original message. Opinions, conclusions and other information in this e-mail that do not relate to the official business of UUM and/or its group of companies shall be understood as neither given nor endorsed by UUM and UUM accepts no responsibility for the same. All liability arising from or in connection with computer viruses and/or corrupted e-mails is excluded to the fullest extent permitted by law.