



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA
AHAD , 6 MEI 2018**

1. **PETANI PULANG HAMPAN TANPA "ONE OFF" – HARAKAH, NEGERI N14**
2. **ANIMAL DOCTORS NEEDED – THE STAR, FOCUS, 27**
3. **HOUSE OF KAMBING SEMAI MINAT PENTERNAKAN – KOSMO, PANORAMA, 20-21**
4. **HOUSE OF KAMBING SEMAI MINAT PENTERNAKAN – KOSMO, ONLINE**

UKKMOA

**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
KEMENTERIAN PERTANIAN & INDUSTRI ASAS TANI
(UNTUK EDARAN DALAMAN MOA, JABATAN DAN AGENSI SAHAJA)**

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
6/5/2018	HARAKAH	NEGERI	N14

Petani pulang hampa tanpa 'one off'

JERLUN: Petani yang hadir pada majlis penyampaian bantuan khas 'One-Off' yang dijanjikan sebanyak RM600 di Kubang Sepat 27 Mac lepas hampa apabila hanya diberi 'mock' cek sahaja.

Sedangkan program itu dirasmikan Perdana Menteri Malaysia, Dato' Seri Najib Razak.

Yang Dipertua PAS Jerlun, Ustaz Mohd Ghani Ahmad berkata, program itu dihadiri ahli lembaga pengarah MADA, Pertubuhan Peladang Kawasan dan petani.

Katanya mereka hanya sekadar menyaksikan gimik penyerahan tanpa berlaku sebarang pembayaran kepada petani.

"Lebih mendukacitakan mereka dimaklum pembayaran RM600 itu akan dibayar MADA. Kalau sekadar buat gimik tidak perlu membazir duit kerajaan," kata beliau.

Malah Ahli Parlimen Jerlun, Dato' Othman Aziz hanya membayar kepada lima petani secara tunai sedangkan petani lain tidak dapat.

Mohd Ghani yang juga calon PAS Parlimen Jerlun berkata, pemimpin BN dilihat sengaja mengambil kesempatan untuk berkempen bagi menghimpunkan petani.

Katanya perkara serupa turut berlaku ke atas waris pelajar di Sekolah Rendah Jerlun apabila Othman Aziz mengambil kesempatan berkempen sedangkan duit dijanji tidak dibayar.

"Sedangkan ramai para waris yang hadir mengharapkan pembayaran wang tersebut," kata beliau.

Sehubungan itu, beliau mengajak pengundi Jerlun membuat perubahan memberi undi kepada PAS bagi kesejahteraan masa hadapan mereka.

By YUEN MEIKENG
meikeng@thestar.com.my

THEY are doctors who diagnose "patients" that are unable to speak for themselves.

But despite an increase in the number of veterinarians in Malaysia, it's still not enough to meet the growing demand for such animal doctors.

Currently, there are a total of 2,512 veterinarians nationwide registered with the Malaysian Veterinary Council.

This brings the ratio of vets to one for every 12,000 citizens – an improvement from 1:15,000 in 2015.

However, Malaysia will need to more than double the existing number of vets to 6,200 in order to achieve the ideal ratio of one doctor per 5,000 population, as seen in developed nations like the United States.

"The numbers are increasing. Every year, about 150 new doctors are registered with the council."

"But we still need more vets, especially in clinical practice such as treating pets," said Veterinary Services Department (DVS) director-general Datuk Dr Quaza Nizamuddin Hassan Nizar in an interview over World Veterinary Day which fell on April 28.

Due to the high demand, he said temporary practising permits are given to qualified individuals where there is a lack of vets in the country.

"The council is also allowed to employ foreign veterinarians to fill this gap," he said, adding that a total of 56 foreign veterinarians, mostly from Indonesia and India, were given approvals to work in Malaysia.

At present, there are a total of 453 private veterinary clinics nationwide.

Dr Quaza Nizamuddin said the increase in awareness in animal welfare and higher number of pet owners were among the factors driving the demand for more clinical practices.

He said the DVS was conducting a study with Universiti Putra Malaysia to look into the demand and supply of veterinarians in the country, to be completed in the next six months.

"The study will forecast how many animal doctors are needed and identify long term solutions on how to increase the numbers," he said.

In conjunction with World Veterinary Day recently, the DVS held a two-day seminar in Sungai Siput, Perak to highlight the role of veterinarians.

Animal doctors needed

There are over 2,000 veterinarians nationwide, but not enough to meet the growing demand, especially in food production and clinical practice.



Animal healers: There are currently a total of 453 private veterinary clinics in Malaysia. World Veterinary Day was celebrated on April 28 throughout the globe.

"Veterinarians are sometimes underappreciated due to the lack of public awareness on their role in society."

"Aside from treating animals, vets also have a direct impact on humans."

"Vets are the ones involved in controlling zoonotic diseases (diseases that can be transmitted from animals to people) like rabies and avian flu, and preventing their spread to humans," he said.

He added that urbanisation has shrunk the gap between wildlife and humans, increasing the need for experts to continuously monitor the situation.

"Most people are unaware, but veterinarians are working behind the scenes, conducting tests to ensure we don't have an outbreak," Dr Quaza Nizamuddin said, adding that each state has a surveillance programme to control

such diseases.

Another significant duty of veterinarians lies in food production whereby their expertise is needed to increase productivity of farmers to ensure a steady supply of beef, milk, poultry and others.

"They also ensure food from farms is safe to be consumed," Dr Quaza Nizamuddin said, adding that vets monitor animal feed as well to prevent excessive chemicals and hormones from entering meat.

He said while the role of veterinarians is recognised by those in related industries, there is a need to raise awareness on their contributions to the public at large.

Concurring with Dr Quaza, Malaysian Association of Food Animal Veterinarians president Datuk Dr Vincent Ng In Hood says there is always a demand for veterinarians, especially in the food production industry to

ensure the animals used for meat are disease-free.

"There is a constant shortage of vets because they are needed to check the animals involved in food production like chickens, pigs and cows."

"Everybody needs food and healthy food, for that matter. But not everyone has pets."

"This makes the food production one of the major sectors in need of vets," he says, adding that there are about 150 food animal veterinarians registered under the association.

Dr Ng says the top types of meat in the RM15bil livestock industry in Malaysia are chicken and eggs (75%), followed by pork, beef and mutton.

Meanwhile, some animal welfare groups urge the authorities to consider allowing animal shelters to employ full-time veterinarians.

Veterinarians in Malaysia

Total vets: 2,512
Total population: 31 million

2015

1 vet: 15,000 population

2018

1 vet: 12,000 population

Ideal ratio

1 vet: 5,000 population



Malaysian Association of Food Animal Veterinarians
Association of Veterinarians in Malaysia

Society for the Prevention of Cruelty to Animals (SPCA) Selangor chairman Christine Chin said currently, shelters are not allowed to hire full-time veterinarians to be based at the premises.

She pointed out that this has raised the cost of running shelters significantly as they would have to hire animal doctors to tend to cases.

"It would be better to have a full-time veterinarian at shelters to deal with the large volume of animals at one location," Chin said, adding that foreign veterinarians can also be roped in to work in stints or on a temporary basis to fill the need.

She also hoped the authorities will consider subsidising spay and neuter services in an effort to help control the number of stray dogs and cats in the country.

House of Kambing semai minat penternakan

LADANG ternakan ini memaparkan lebih 200 ekor kambing.

Ladang kambing berkeluasan tiga hektar di Serdang, Selangor tawar kelainan kepada pengunjung dengan mewujudkan sebuah restoran yang menyajikan hidangan berasaskan kambing segar selain beri pendedahan ilmu penternakan kepada orang ramai tanpa mengenakan sebarang bayaran.

EXTRA

Oleh **KHAMIYAH HANAFI**

House of Kambing

- Didirikan oleh ternak bertalenta tiga hektar di MAEPS, Serdang sejak tahun 2010.
- Mempertahankan konsep agrotourism, iaitu menggabungkan restoran dan ladang kambing dalam satu kawasan yang sama.
- Selain kambing, kawasan ternakan turut memaparkan dua ekor unta yang dimiliki dari Australia sebagai tarikan kepada pengunjung.
- Selain menawarkan menu pengunyah juga berpusing, unta memaparkan dua pattern an taruk sebagai hiburan dan membolehkan pengunjung.
- Antara menu yang ditawarkan ialah nasi kambing panggang, kambing goreng, kambing goreng kunyit.
- Harga menu yang ditawarkan berendah RM10.

KELIHAT puluhan ekor kambing yang berlari-lari anak di tengah padang rumput lebat. Potong itu menyambati mesra kunjungan kru Ekosistem ke House of Kambing yang terletak di Taman Ekspo Pertanian Malaysia Serdang (MAEPS), Serdang, Selangor. Pelah ladang yang mula membaahsi dahi seakan tidak terasa dek kerana ketenangan kami yang pertama kali menjelajahi kaki ke ladang dan restoran kambing berkeluasan tiga hektar itu.

Pesanan ternak semakin membaik-baik ketika terpancing dua ekor unta yang sedang asyik meragut rumput di satu peruru yang lain. Ternyata, suasana yang dijanjikan di House of Kambing itu sememangnya tidak ditawarkan di mana-mana restoran lain di negara ini.

Restoran yang dibina daripada kayu bersebelahan dengan ladang kambing itu pastinya membawa satu dimensi baharu dalam industri penyediaan makanan terutamanya di tengah-tengah kota.

Walaupun ter-



ANTARA menu yang sering menjadi pilihan pelanggan.

letak di dalam kawasan MAEPS, namun suasana persekitaran yang ditawarkan oleh House of Kambing berjaya membara kami untuk menikmati hidangan istimewa di kawasan ladang penternakan yang sebegini.

Cuma yang membezakan situasi tersebut ialah, House of Kambing turut memaparkan sebuah restoran makanan berkonsepkan ala-ala kampung yang menyajikan

bagai makanan berasaskan daging kambing segar.

Disbabkan kredeniti konsep restoran dan ketekukan sajian yang dihidangkan itu, tidak hairanlah jika House of Kambing kini menjadi pilihan penggemar daging kambing di negara ini sehingga tular di laman sosial.

"Selamat datang ke House of Kambing" jelas Mohamed Imrani Hussein Mohamed, 28.

Sambil terwajuk malu, Imran membawa kami masuk ke dalam restoran dan tingkat yang dipenuhi dengan pomat legar manakan berasaskan kambing.

"Sebenarnya, ladang dan restoran yang memperibadikan konsep agrotourism ini diusahakan oleh ayah saya, Dr. Mohamad Mustafa, 64, sekitar penghujung Julai 2016.

"Pada waktu itu, ayah saya hanya memulakan ladang penternakan kambing. Bagaimanapun, sekitar awal tahun 2017, dia mula melebarkan bisnis ladangnya itu dengan membuka sebuah restoran yang menyajikan makanan berasaskan daging kambing segar" jelasnya.



MOHAMAD



KAWASAN luar restoran yang boleh memaparkan lebih 200 orang pengunjung pada satu masa.



RESTORAN ini menawarkan variasi makanan daripada daging kambing segar.

Hidang ternakan

Cerita Imran lagi, dia tidak menyangka konsep agrotourism restoran ini menggabungkan restoran di dalam ladang yang dipraktikkan oleh ayahnya itu berjaya menarik minat seluruh lapisan masyarakat. Terutamanya penggemar daging kambing di negara ini.

Percaya atau tidak, restoran ini menerima kunjungan sehingga 600 orang pada hari biasa, manakala 1,000 orang pada hari minggu.

Menyerikan lebih laju mengenai House of Kambing, Mohamed yang juga merupakan

KOSMO! AHAD 6 MEI 2018

Radius **PANORAMA** 21
Impres Kehidupan

4 bekas Timbalan Pengarah Promosi Teknologi dan Pusat Pembangunan, Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) berkata, dia mula mendapat inspirasi untuk membuka ladang dan restoran itu selepas diberi tanah berkecukusan tiga hektar oleh pihak MAEPS-MARDI.

Pada waktu itu, Mohamad yang lebih mesra dipanggil Matvet dipertanggungjawabkan untuk menyalakan projek agropelancongan yang berasaskan penternakan di tanah tersebut.

"Sebenarnya saya telah terlibat dengan projek kambing dan biri-biri sejak mula bekerja sebagai Pegawai Penyelidik MARDI pada tahun 1981.

"Pada waktu itu, saya terlibat dalam program pembangunan usahawan khususnya dalam bidang ternakan.

"Justeru selepas saya bersara pada tahun 2014, saya berusaha untuk buktikan bahawa projek ternakan juga boleh mendatangkan hasil yang lumayan.

"Jadi apabila pihak MAEPS-MARDI memberi saya tanah ini, saya mengambil kesempatan tersebut untuk mendedahkan kepada dunia mengenai faedah-faedah yang diperoleh jika mereka berkecimpung di dalam bidang ini," jelasnya yang mempunyai pengalaman selama 34 tahun bersama MARDI.

Ujar Mohamad lagi, berbekalkan tanah yang diberikan itu, dia kemudian membangunkan ladang ternakan kambing sebagai tarikan kepada pelancong sebelum membuka sebuah restoran yang menghidangkan makanan-makanan berasaskan daging kambing yang segar.

Selain hidangan daging kambing yang segar dan enak, menariknya mengenai konsep yang dipraktikkan oleh Mohamad ini ialah, orang ramai juga berpeluang untuk menikmati susu kambing segar yang diperah dari pada kambing yang diternak di ladang tersebut.

"Sebenarnya saya tidak mahu mereka yang datang ke sini sekadar untuk menikmati daging kambing yang dimasak tetapi juga membuka minda mereka mengenai dunia penternakan.



MRAN



SETIAP hari, restoran dan ladang kambing milik Mohamad menarik hampir 1,000 orang pengunjung.



PENGUNJUNG berpeluang bermain doogan ternakan yang terdapat di ladang berkenaan.

"Ini kerana, selain memamerkan kambing hidup dan restoran yang menawarkan makanan berasaskan kambing segar, orang ramai juga berpeluang untuk menikmati susu daripada haiwan tersebut.

"Lebih menarik apabila mereka berpeluang untuk memerah sendiri susu daripada kambing-kambing tersebut selain melihat proses pembuatan makanan ternakan tanpa dikenali sebarang bayaran," jelasnya.

Dari situ, individu berpeluang untuk merasai sendiri pengalaman dalam dunia penternakan dan seterusnya memupuk minat mereka terutamanya generasi muda untuk mencuba diri dalam bidang tersebut.

Rasul Istimewa

Cerita Mohamad lagi, kambing-kambing yang terdapat di ladang itu bukan sahaja digunakan untuk tujuan pembelajaran, tarikan pelancong dan bekalan makanan pada restoran yang diusahakannya, malah ia turut dijadikan bekalan untuk ibadah korban dan saqah.

Antara baka kambing yang terdapat di House of Kambing ialah dari jenis Bouer, Dorper, Savannah, Red Kalahari, Janampari dan Merino yang diimport dari Australia.

Uniknya, bagi memberi kelainan dan menarik lebih ramai pelancong,



SELAIN hidangan daging kambing, restoran ini turut menjual susu segar yang diperah dari kambing di ladang.

Mohamad turut membawa masuk dua ekor unta dari Australia yang dinamakan sebagai Jamal dan Mena ke kandang kambing tersebut.

Cerita Mohamad lagi, di House of Kambing, pelanggan berpeluang untuk menikmati keenakan hidangan daging kambing segar sambil menyaksikan pemandangan

indah di ladang ternakan.

"Restoran ini terkenal dalam penyediaan hidangan berasaskan kambing khususnya daging panggang yang dimasak menggunakan resipi istimewa keluarga kami.

"Di sini, menu nasi kukus dan kambing panggang sering mendapat tempat di hati pengunjung. Bagaimanapun, menu-menu lain yang turut mendapat sambutan hangat daripada pencinta kambing di negara ini ialah nasi kukus kambing panggang, kambing crispy, tonyam kambing, kambing goreng kanyit dan peibagal lagi.

"Setiap hari, kami memperuntukkan kira-kira 100 kilogram daging kambing iaitu menyamai lima hingga enam ekor kambing bagi memenuhi permintaan pengunjung daging kambing," jelasnya.

Apa yang menarik, restoran tersebut hanya memasak daging kambing muda yang berusia setahun ke bawah dengan menggunakan teknik penyembelihan khas bagi memastikan daging kambing sentiasa segar dan tidak berbau hamis.

"Bagi memastikan hidangan yang disajikan kepada pelanggan kekal dengan rasa yang sama, pihaknya mengambil masa sehingga dua bulan untuk melakukan eksperimen terhadap rasa setiap masakan yang diperkenalkan.

"Di restoran ini, kami guna kambing baka Dorper dan Merino untuk di masak kerana ia bukan sahaja kurang lemak, tetapi juga mempunyai isi daging yang sangat lembut," jelasnya.



RESTORAN ini menawarkan variasi makanan daripada daging kambing segar.



UNTA yang dinamakan sebagai Jamal dan Mena menjadi tarikan House of Kambing.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
6/5/2018	KOSMO	ONLINE	

House of Kambing semai minat penternakan
 Khairiyah Hanafi
 06 Mei 2018 2:28 AM



KELIBAT puluhan ekor kambing yang berlari-lari anak di tengah padang ragut lewat petang itu menyambut mesra kunjungan kru Panorama ke House of Kambing yang terletak di Taman Ekspo Pertanian Malaysia Serdang (MAEPS), Serdang, Selangor.

Peluh jantan yang mula membasahi dahi seakan tidak terasa dek kerana keterujaan kami yang pertama kali menjejakkan kaki ke kandang dan restoran kambing berkeluasan tiga hektar itu.

Perasaan teruja semakin membuak-buak tatkala terpancang dua ekor unta yang sedang asyik meragut rumput di satu penjuru yang lain.

Ternyata, keunikan suasana yang disajikan di House of Kambing itu sememangnya tidak ditawarkan di mana-mana restoran lain di negara ini.

Restoran yang dibina daripada kayu bersebelahan dengan ladang kambing itu pastinya membawa satu dimensi baharu dalam industri penyediaan makanan terutamanya di tengah-tengah kota.

Walaupun terletak di dalam kawasan MAEPS, namun suasana persekitaran yang ditawarkan oleh House of Kambing berjaya membawa kami untuk menikmati hidangan istimewa di kawasan ladang penternakan yang sebenar.

Cuma yang membezakan situasi tersebut ialah, House of Kambing turut menempatkan sebuah restoran makanan berkonsepkan ala-ala kampung yang menyajikan pelbagai makanan berasaskan daging kambing segar.

Disebabkan keunikan konsep restoran dan keenakan sajian yang dihidangkan itu, tidak hairanlah jika House of Kambing kini menjadi pilihan penggemar daging kambing di negara ini sehingga tular di laman sosial.

"Selamat datang ke House of Kambing," jelas Mohamed Imranul Husain Mohamad, 28.

Sambil tersenyum manis, Imran membawa kami masuk ke dalam restoran dua tingkat yang dipenuhi dengan peminat tegar masakan berasaskan kambing.

"Sebenarnya, ladang dan restoran yang mempertaruhkan konsep agropelancongan ini diusahakan oleh ayah saya, Dr. Mohamad Mustafa, 64, sekitar penghujung Julai 2016.

"Pada waktu itu, ayah saya hanya membuka ladang penternakan kambing. Bagaimanapun, sekitar awal tahun 2017, dia mula melebarkan bisnes ladangnya itu dengan membuka sebuah restoran yang menyajikan makanan berasaskan daging kambing segar," jelasnya.

Bidang ternakan

Cerita Imran lagi, dia tidak menyangka konsep agropelancongan iaitu menggabungkan restoran di dalam ladang yang dipraktikkan oleh ayahnya itu berjaya menarik minat seluruh lapisan masyarakat terutamanya penggemar daging kambing di negara ini.

Percaya atau tidak, restoran ini menerima kunjungan sehingga 600 orang pada hari biasa, manakala 1,000 orang pada hari minggu.

Menceritakan lebih lanjut mengenai House of Kambing, Mohamad yang juga merupakan bekas Timbalan Pengarah Promosi Teknologi dan Pusat Pembangunan, Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) berkata, dia mula mendapat inspirasi untuk membuka ladang dan restoran itu selepas diberi tanah berkeluasan tiga hektar oleh pihak MAEPS-MARDI.

Pada waktu itu, Mohamad yang lebih mesra dipanggil Matvet dipertanggungjawabkan untuk menjayakan projek agropelancongan yang berasaskan penternakan di tanah tersebut.

"Sebenarnya saya telah terlibat dengan projek kambing dan biri-biri sejak mula bekerja sebagai Pegawai Penyelidik MARDI pada tahun 1981.

"Pada waktu itu, saya terlibat dalam program pembangunan usahawan khususnya dalam bidang ternakan.

"Justeru selepas saya bersara pada tahun 2014, saya berhasrat untuk buktikan bahawa projek ternakan juga boleh mendatangkan hasil yang lumayan.

"Jadi apabila pihak MAEPS-MARDI memberi saya tanah ini, saya mengambil kesempatan tersebut untuk mendedahkan kepada dunia mengenai faedah-faedah yang diperolehi jika mereka berkecimpung di dalam bidang ini," jelasnya yang mempunyai pengalaman selama 34 tahun bersama MARDI.

Ujar Mohamad lagi, berbekalkan tanah yang diberikan itu, dia kemudian membangunkan ladang ternakan kambing sebagai tarikan kepada pelancong sebelum membuka sebuah restoran yang menghidangkan makanan-makanan berasaskan daging kambing yang segar.

Selain hidangan daging kambing yang segar dan enak, menariknya mengenai konsep yang dipraktikkan oleh Mohamad ini ialah, orang ramai juga berpeluang untuk menikmati susu kambing segar yang diperah daripada kambing yang ditenak di ladang tersebut.

"Sebenarnya saya tidak mahu mereka yang datang ke sini sekadar untuk menikmati daging kambing yang dimasak tetapi juga membuka minda mereka mengenai dunia penternakan.

"Ini kerana, selain mempamerkan kambing hidup dan restoran yang menawarkan makanan berasaskan kambing segar, orang ramai juga berpeluang untuk menikmati susu daripada haiwan tersebut.

"Lebih menarik apabila mereka berpeluang untuk memerah sendiri susu daripada kambing-kambing tersebut selain melihat proses pembuatan makanan ternakan tanpa dikenakan sebarang bayaran," jelasnya.

Dari situ, individu berpeluang untuk merasai sendiri pengalaman dalam dunia penternakan dan seterusnya memupuk minat mereka terutamanya generasi muda untuk menceburkan diri dalam bidang tersebut.

Resipi istimewa

Cerita Mohmad lagi, kambing-kambing yang terdapat di ladang itu bukan sahaja digunakan untuk tujuan pembelajaran, tarikan pelancong dan bekalan makanan pada restoran yang diusahakannya, malah ia turut dijadikan bekalan untuk ibadah korban dan aqiqah.

Antara baka kambing yang terdapat di House of Kambing ialah dari jenis Bouer, Dorper, Savannah, Red Kalahari, Janampari dan Merino yang diimport dari Australia.

Uniknya, bagi memberi kelainan dan menarik lebih ramai pelancong, Mohmad turut membawa masuk dua ekor unta dari Australia yang dinamakan sebagai Jamal dan Mena ke kandang kambing tersebut.

Cerita Mohmad lagi, di House of Kambing, pelanggan berpeluang untuk menikmati keenakan hidangan daging kambing segar sambil menyaksikan pemandangan indah di ladang ternakan.

"Restoran ini terkenal dalam penyediaan hidangan berasaskan kambing khususnya daging panggang yang dimasak menggunakan resipi istimewa keluarga kami.

"Di sini, menu nasi kukus dan kambing panggang sering mendapat tempat di hati pengunjung. Bagaimanapun, menu-menu lain yang turut mendapat sambutan hangat daripada pencinta kambing di negara ini ialah nasi kukus kambing panggang, kambing crispy, tom yam kambing, kambing goreng kunyit dan pelbagai lagi.

"Setiap hari, kami memperuntukkan kira-kira 100 kilogram daging kambing iaitu menyamai lima hingga enam ekor kambing bagi memenuhi permintaan penggemar daging kambing," jelasnya.

Apa yang menarik, restoran tersebut hanya memasak daging kambing muda yang berusia setahun ke bawah dengan menggunakan teknik penyembelihan khas bagi memastikan daging kambing sentiasa segar dan tidak berbau hamis.

"Bagi memastikan hidangan yang disajikan kepada pelanggan kekal dengan rasa yang sama, pihaknya mengambil masa sehingga dua bulan untuk melakukan eksperimen terhadap rasa setiap masakan yang diperkenalkan.

"Di restoran ini, kami guna kambing baka Dorper dan Merino untuk di masak kerana ia bukan sahaja kurang lemak, tetapi juga mempunyai isi daging yang sangat lembut," jelasnya