

ARAHAN: Baca dan fahamkan nota ini kemudian jawab soalan di bawah**1. Jenis-jenis peralatan dan perkakasan memasak****1.1 Perkakasan****1.1.1 Pengenalan**

Satu alat dapur adalah, alat biasanya kecil tangan atau perkakas yang digunakan di dapur, untuk fungsi yang berkaitan dengan makanan. Satu perkakas memasak adalah alatan yang digunakan di dapur untuk memasak. Nama-nama lain untuk perkara yang sama, atau subset daripadanya, berasal dari perkataan "barang", dan menggambarkan peralatan dapur dari perdagangan (dan fungsi) sudut pandangan: dapur, barangan untuk dapur; ovenware dan bakeware, peralatan dapur yang untuk digunakan di dalam ketuhar dan untuk membakar; alat memasak, barangan yang digunakan untuk memasak; dan sebagainya.

1.1.2 Senarai peralatan dapur dan fungsinya

No.	Item	Penerangan	Fungsi
1.	Dulang pembakar 	- dulang pembakar atau lembaran penaik yang rata, kualiti logam bersegi empat tepat digunakan dalam oven. - Dulang ini, seperti semua bakeware, boleh dibuat daripada pelbagai bahan, tetapi adalah terutamanya aluminium atau keluli tahan karat.	Ia biasanya digunakan untuk membakar produk leper seperti biskut, kek dan piza.
2.	Kuali acuan pizza 	Pan piza biasanya cakera aluminium, kira-kira 18 "(450 mm) diameter, dengan banyak lubang-lubang kecil untuk membiarkan kelembapan keluar untuk kerak rangup. Kadang-kadang jaringan dawai keluli digunakan.	Ia digunakan untuk membakar piza dan memberi bentuk bulat yang sempurna.

No.	Item	Penerangan	Fungsi
3..	Penimbang 	• Elemen asas untuk skala adalah jarum yang berfungsi sebagai penunjuk. • Skala biasa harus mempunyai ukuran metrik standard sebagai panduan. • Yang paling tepat adalah skala digital.	• Skala digunakan untuk menimbang bahan-bahan untuk mendapatkan ukuran yang tepat.
4.	Balang penyukat 	• Balang penyukat boleh dibuat daripada plastik, kaca atau logam. Balang telus boleh dibaca dari skala luar dan dipenuhi dan menyamai kapasiti maksimum.	• Untuk mengukur cecair di dalam langkah yang diberikan. Ia mempunyai bahagian yang tirus untuk mengelakkan tumpahan semasa menuang cecair.
5.	Mangkuk campuran 	• Ia diperbuat daripada besi tahan karat dan berbentuk bulat.	• Bentuk yang bulat membolehkan untuk mencapai semua kawasan ketika proses mencampurkan dibuat.

ARAHAN: Padankan peralatan dapur dan fungsinya seperti dalam nota di atas.



Digunakan untuk membakar pizza dan mmemberi bentuk bulat yang sempurna.



Untuk mengukur cecair di dalam langkah yang diberikan.

Mempunyai bahagian tirus untuk mengelakkan tumpahan semasa cecair.



Bentuk yang bulat membolehkan untuk mencapai semua kawasan ketika proses mencampurkan dibuat.



Skala digunakan untuk menimbang bahan-bahan untuk mendapatkan ukuran yang tepat.



Ia biasanya digunakan untuk membakar produk leper seperti biskut, kek dan pizza