

PENGAWETAN MAKANAN (LATIHAN 2)

NAMA : _____

KELAS : 6 : _____

1) Tulis kaedah pengawetan makanan yang sesuai dengan gambar

Makanan	Kaedah pengawetan	Makanan	Kaedah pengawetan
1 	Penyejukanbekuan dan pendinginan	6 	
2 		7 	
3 		8 	
4 BOB KEROPOK KEPING 		9 	
5 		10 	

2) Tandakan 'YA' untuk pernyataan yang betul dan 'TIDAK' untuk pernyataan yang salah

- a- Makanan diawet supaya tahan lama dan mengelakkan pembaziran _____
- b- Makanan menjadi rosak kerana tindakan virus _____
- c- Berbuih, berketul dan rasa masam ialah ciri ciri susu yang telah basi _____
- d- Roti yang kering akan mudah berkulat berbanding roti yang lembap _____
- e- Kaedah pengawetan yang sesuai bagi epal ialah pengetinan _____
- f- Salah satu kebaikan pengawetan makanan ialah makanan menjadi lebih sedap _____
- g- Garam yang banyak dalam pemarkisan mengeluarkan air daripada makanan _____
- h- Pendidihan ialah kaedah dimana mikroorganisma dihapuskan dari makanan _____
- i- Teknologi pengawetan makanan membolehkan makanan dieksport ke luar negara _____
- j- Mi segera ialah makanan yang diawet menggunakan kaedah pembungkusan vakum _____

-CikguNaj-