

B

Namakan kaedah pengawetan makanan berikut.

Name the following methods of food preservation.

Makanan direndam dalam cuka atau larutan gula.
The food is soaked in vinegar or sugar solution.

Makanan dikeringkan dengan asap dalam tempoh yang lama.
The food is dried with smoke for a long time.

Makanan disimpan pada suhu lebih kurang -15°C .
The food is stored at temperature about -15°C .

Makanan ditambahkan dengan kuantiti garam yang banyak untuk mengeluarkan air dari makanan.
The food is added with large quantity of salt to extract water from the food.

Makanan disimpan dalam keadaan tanpa udara untuk mengelakkannya daripada rosak.
The food is kept in a vacuum to prevent it from spoiling.

Makanan dijemur di bawah sinaran Matahari untuk mengeluarkan air.
The food is put in the Sun to remove water.

Tuliskan dua kaedah yang sesuai untuk mengawet makanan berikut.