

KUIZ KEMAHIRAN HIDUP KSSRPK TAHUN 4

TAJUK: MASAKAN

A: MENGENAL ALATAN ASAS MEMASAK DAN FUNGSINYA.

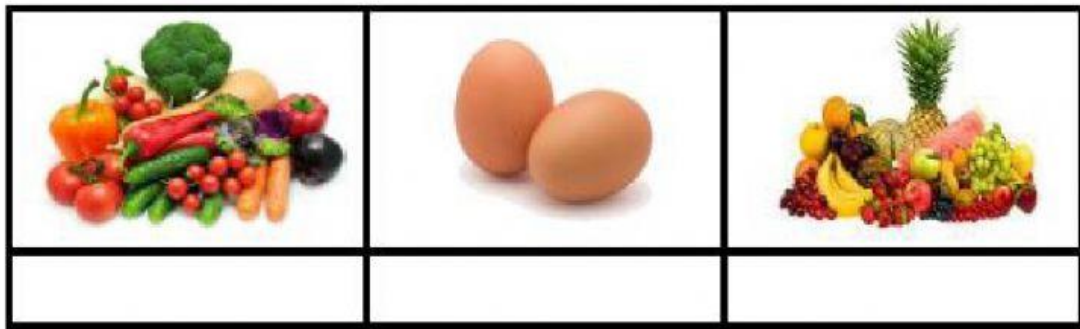
Angkat gambar dan letak pada bahagian yang betul.



ALATAN MENYUKAT	➔	Cawan penyukat	Penimbang digital	Jug penyukat
ALATAN MEMOTONG	➔	Pisau	Mesin pengisar	
ALATAN MEMASAK	➔	Sudip	Pemukul	Kuali leper
ALATAN MENGHIDANG	➔	Teko dan cawan	Pinggan bulat	

B: BAHAN ASAS MEMASAK

Namakan bahan asas memasak dibawah.



telur

bijirin

biskut

ikan

kelapa

gula

tepung

buah-buahan

sayur-sayuran

ikan bilis

minyak

ayam

C: BAHAN ASAS MEMASAK

Pilih BETUL atau SALAH.

1. Bahan kering tidak tahan lama.
2. Bahan basah ialah bahan-bahan masakan yang perlu disimpan dalam peti sejuk.
3. Bahan kering boleh disimpan di atas rak atau kabinet.
4. Bahan basah tahan lama.
5. Contoh bahan basah ialah daging, ayam, sayur-sayuran, telur dan kelapa parut.
6. Bahan kering mudah rosak.
7. Bahan basah tidak mudah rosak.
8. Contoh bahan kering ialah gula, beras, susu dan tepung.
9. Sebelum membeli barang kita perlu melihat tarikh lupus yang belum tamat tempoh.
10. Tin yang berkarat dan kemek masih boleh digunakan.



KUIZ KH PK T4 CIKGU YANA

D: CARA SIMPAN YANG BETUL

Suaikan gambar dibawah mengikut urutan yang betul.

Langkah 1:
Potong ayam kepada beberapa bahagian .



Langkah 2:
Bersihkan potongan ayam.



Langkah 3:
Masukkan potongan ayam kedalam bekas.



Langkah 4:
Simpan bekas ke ruang penyejuk beku.



E: FIKIR DUU SEBELUM GUNA

Pilih keadaan bahan masakan yang selamat digunakan.

Ayam



Roti



Telur

