NOTA PENERANGAN

KVS PEMBUATAN ROTI T2

CO2:PENYEDIAAN INTI MANIS DAN INTI PEDAS

NAMA: _____

SILA BACA NOTA DAN JAWAB SOALAN DIBAWAH

MAKSUD BAHAN ialah

Satu ramuan yang menjadi sebahagian daripada campuran (dalam pengertian umum). Sebagai contoh, dalam masakan resipi menentukan bahan-bahan yang digunakan untuk menyediakan hidangan tertentu. Dalam penyediaan piza, bahan-bahan yang kebanyakannya digunakan terdiri daripada bahan-bahan roti untuk membuat doh, produk tenusu, sayur-sayuran dan barangan perasa untuk membuat sos dan topping untuk melengkapkan produk piza.

NO	PERKAKASAN	KEGUNAAN
1	Lada bengggala	• Lada benggala memberikan sensasi yang panas dan mencucuk ke lelangit • Terdapat lada merah,kuning dan hijau
2	Gula.	• Gula adalah agen pemanis • Gula adalah kelas karbohidrat yang boleh dimakan. • Ia datang dalam bentuk gula pasir, kastor, gula aising dan banyak jenis lain. • Gula pasir sedikit kasar dan gula kastor berkualiti tinggi
3.	susu	• Merupakan agen mengikat • Ia menyumbang kepada rasa lemak dan berkhasiat.
4.	Tepung kastard	• Ia adalah agen penebalan. • Ia menyumbang kepada rasa lemak dan warna kuning.

LIVEWORKSHEETS

5.	Serbuk kari	• Ia adalah rempah campuran dan digunakan dalam pembuatan kari ayam. • Ia berasal dari India • Ia datang dalam bentuk pedas dan sederhana
6.	Ikan bilis	• Ikan bilis adalah sejenis ikan yang kecil dan masin. • Ia digunakan dalam kuantiti yang sedikit kerana rasanya yang masin. • Ianya dibungkus/terdapat dalam tin. •
7	Garam dan lada hitam	• Memberi rasa masin kepada masakan. • Kuantiti yang diguna bergantung kepada jenis masakan yang dikehendaki. • Lada hitam bertindak sebagai agen perasa kepada makanan
8	Krim	• Krim berfungsi sebagai agen pengikat dan pemberi rasa pada makanan. • Ia boleh juga digunakan terus daripada bungkusan yang baru dibeli.
9	Bawang besar dan bawang putih	• Bawang putih member aroma yang wangi apabila digoreng. • Bawang besar memberi rasa yang manis pada masakan.
10	Tuna	• Tuna merupakan sejenis ikan yang mengandungi omega 3. • Ia memberi kelainan rasa pada inti. • Biasanya ia terdapat dalam tin dengan campuran minyak.

LIVEWORKSHEETS

Sila jawab soalan latihan di bawah

1. **Apakah yang di maksudkan dengan bahan?**

_____

2. **Terdapat berapa jenis bahan yang biasa digunakan untuk membuat inti manis dan inti pedas?**

_____

3. **Apakah kegunaan susu?**

_____

4. **Apakah warna lada benggala**

_____

LIVEWORKSHEETS

5.Suaikan gambar berikut dengan kegunaanya

- Bawang putih member aroma yang wangi apabila digoreng.
- Bawang besar memberi rasa yang manis pada masakan

- Merupakan agen mengikat
- Ia menyumbang kepada rasa lemak dan berkhasiat.

- Lada benggala memberikan sensasi yang panas dan mencucuk ke lelangit
- Terdapat lada merah,kuning dan hijau

- Ia adalah rempah campuran dan digunakan dalam pembuatan kari ayam.
- Ia berasal dari India
- Ia datang dalam bentuk pedas dan sederhana

- Ikan bilis adalah sejenis ikan yang kecil dan masin.
- Ia digunakan dalam kuantiti yang sedikit kerana rasanya yang masin.
- Ianya dibungkus/terdapat dalam tin.

LIVEWORKSHEETS