

**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  | <p>Lada benggala</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lada benggala memberikan sensasi yang panas dan mencucuk ke langit</li> <li>• Terdapat lada merah, kuning dan hijau</li> </ul>                                                                                                                                  |
| 2  | <p>Gula.</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gula adalah agen pemanis</li> <li>• Gula adalah kelas karbohidrat yang boleh dimakan.</li> <li>• Ia datang dalam bentuk gula pasir, kastor, gula aising dan banyak jenis lain.</li> <li>• Gula pasir sedikit kasar dan gula kastor berkualiti tinggi</li> </ul> |
| 3. | <p>susu</p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merupakan agen mengikat</li> <li>• Ia menyumbang kepada rasa lemak dan berkhasiat.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| 4. | <p>Tepung kastard</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ia adalah agen penebalan.</li> <li>• Ia menyumbang kepada rasa lemak dan warna kuning.</li> </ul>                                                                                                                                                               |

|    |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | <p>Serbuk kari</p>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ia adalah rempah campuran dan digunakan dalam pembuatan kari ayam.</li> <li>• Ia berasal dari India</li> <li>• Ia datang dalam bentuk pedas dan sederhana</li> </ul>                                     |
| 6. | <p>Ikan bilis</p>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikan bilis adalah sejenis ikan yang kecil dan masin.</li> <li>• Ia digunakan dalam kuantiti yang sedikit kerana rasanya yang masin.</li> <li>• Ianya dibungkus/terdapat dalam tin.</li> <li>•</li> </ul> |
| 7  | <p>Garam dan lada hitam</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberi rasa masin kepada masakan.</li> <li>• Kuantiti yang diguna bergantung kepada jenis masakan yang dikehendaki.</li> <li>• Lada hitam bertindak sebagai agen perasa kepada makanan</li> </ul>       |
| 8  | <p>Krim</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krim berfungsi sebagai agen pengikat dan pemberi rasa pada makanan.</li> <li>• Ia boleh juga digunakan terus daripada bungkusan yang baru dibeli.</li> </ul>                                             |
| 9  | <p>Bawang besar dan bawang putih</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang putih member aroma yang wangi apabila digoreng.</li> <li>• Bawang besar memberi rasa yang manis pada masakan.</li> </ul>                                                                          |
| 10 | <p>Tuna</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuna merupakan sejenis ikan yang mengandungi omega 3.</li> <li>• Ia memberi kelainan rasa pada inti.</li> <li>• Biasanya ia terdapat dalam tin dengan campuran minyak.</li> </ul>                        |

**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**

---

## 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 langit
- 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.