

**LATIHAN KVS PPM**

**TARIKH: 2/7/2021**

**KELAS : LILY**

**GURU: PUAN NORAZA HASHIM**

**1. TULISKAN ‘BETUL’ ATAU ‘SALAH’ MENGENAI PERNYATAAN RESEPI STANDARD.**

a) Resepi standard adalah resepi yang konsisten setiap kali digunakan.	
b) Resepi standard tiada kaitan dengan penyediaan pinggan mangkuk.	
c) Resepi standard adalah resepi yang telah diuji berulang kali.	
d) Resepi yang menghasilkan makanan yang sama dari segi rasa, tekstur,porsi, masa dan metrik.	
e) Bahan – bahan yang digunakan dalam resepi standard tidak perlu diseragamkan.	
f) Unsur – unsur dalam restoran tidak perlu diseragamkan dalam resepi standard.	

**2. Tuliskan urutan nombor butiran – butiran pada Struktur Resepi Standard.**

<b>STRUKTUR RESEPI STANDARD</b>	<b>Nombor</b>
Arahan dan langkah porsi penyusunan makanan di atas pinggan.	
Peralatan dan perkakasan	
Jumlah porsi dan saiz porsi	
Nama resepi	
Bahan – bahan dan jumlah bahan yang digunakan.	
Langkah – langkah kerja menyediakan resepi	
Arahan dan langkah – langkah mengemas dan menyimpan makanan berlebihan.	

3. Tuliskan pada gambar dibawah samada 'PORSI TEPAT' atau 'PORSI TIDAK TEPAT' bagi hidangan nasi lemak dan nasi ayam berikut:

a) Nasi lemak

	
	

b) Nasi ayam

	
	