

SECTION B

Match the picture with the correct steps



Doh ditumbuk, dan
keluarkan di atas
permukaan yang
berserbuk. Uli doh sekali
atau dua kali, untuk
membentuk seperti bola.



Campur tepung yang
tinggal; sedikit demi
sedikit sehingga di
menjadi elastik dan
melekit.



Selepas "span" naik dan
kembang, letakkan dalam
pengadun. Masukkan
bahan-bahan lain (seperti
minyak, garam, dan gula).



Gris mangkuk dengan
minyak masak dan
letakkan melekit, doh tidak
diuli dalam mangkuk.
Tutup dengan plastik dan
biarkan naik sehingga
dua kali ganda (dalam 30
minit)



Dalam mangkuk, campur
air, yis, dry milk, dan
tepung. Biarkan 5-8 minit
la dipanggil penyediaan
"span" untuk doh.

(5 Marks)