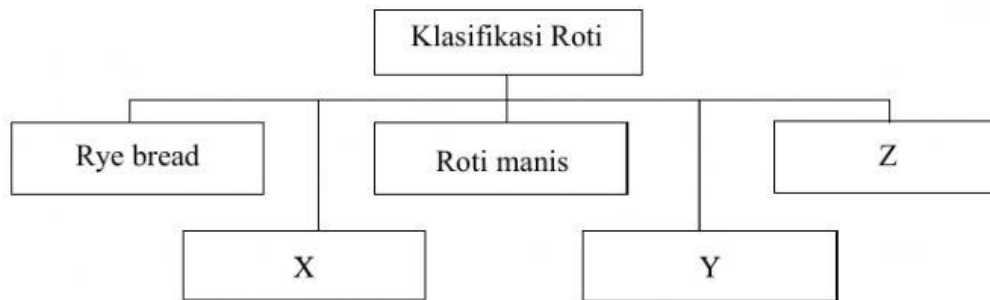


LATIHAN

Jawab semua soalan.

1. Rajah 1 menunjukkan klasifikasi roti.

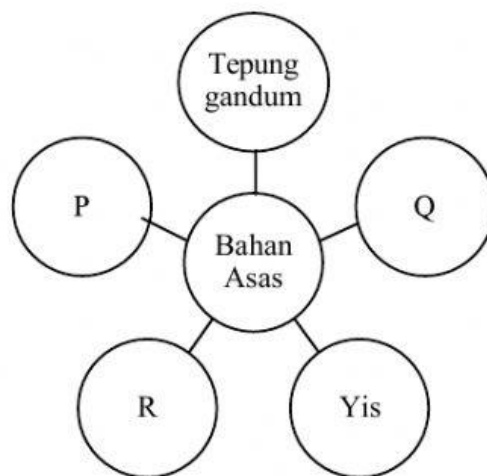


Nyatakan X, Y dan Z.

- i.
- ii.
- iii.

[3 markah]

2. Rajah 2 menunjukkan peta buih bahan asas dalam penghasilan roti.



Rajah 2

Apakah bahan asas bagi P, Q dan R ?

P :

Q :

R :

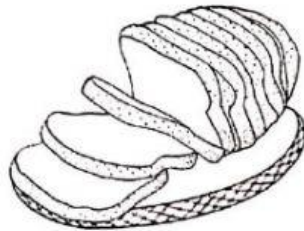
[3 markah]

3. Namakan **tiga** jenis cecair yang digunakan di dalam roti dan masakan beryis.

- i.
- ii.
- iii.

[3 markah]

4. Rajah 3 menunjukkan satu contoh makanan. (SPM 2019)



Rajah 3

Berdasarkan rajah di atas, nyatakan cara yang betul menyimpan makanan itu untuk mengekalkan kesegaran, kelembutan dan kelembapannya

P :

Q :

R :

[3 markah]

5. Lengkapkan Jadual 1 dengan menyatakan klasifikasi roti berdasarkan keterangan yang diberikan.

Keterangan	Klasifikasi roti
Tekstur kulit roti keras dan garing	i.
Tekstur lembut dengan atau tanpa isian	ii.
Bertekstur empuk	iii.

Jadual 1

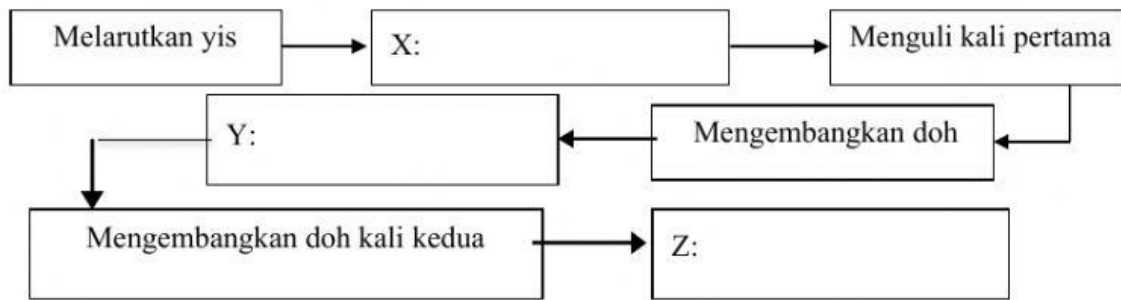
[3 markah]

6. Yis adalah satu bahan yang perlu ada dalam penyediaan roti atau masakan beryis. Nyatakan prinsip melarutkan yis segar atau yis basah.

.....

[1 markah]

7. Rajah 4 menunjukkan langkah-langkah asas dalam penyediaan roti. Lengkapkan rajah itu dengan mengisi ruang X, Y dan Z.



Rajah 4

[3 markah]

- 8 Berikut adalah maklumat mengenai sejenis roti.

- ◆ Roti bertekstur keras
- ◆ Melalui proses fermentasi antara 12 hingga 24 jam
- ◆ Juga dikenali sebagai *sour dough*

Apakah klasifikasi roti di atas ?

.....

[1 markah]

9. Rajah 5 menunjukkan salah satu daripada langkah asas penyediaan roti.



Rajah 5

Nyatakan dua tujuan aktiviti itu dilakukan.

- i.
- ii.

[2 markah]

10. Rajah 6 menunjukkan sejenis roti.



Rajah 6

a) Nyatakan klasifikasi roti itu.

.....
[1 markah]

b) Namakan **dua** contoh roti lain bagi klasifikasi roti di (a).

.....
.....
[2 markah]