

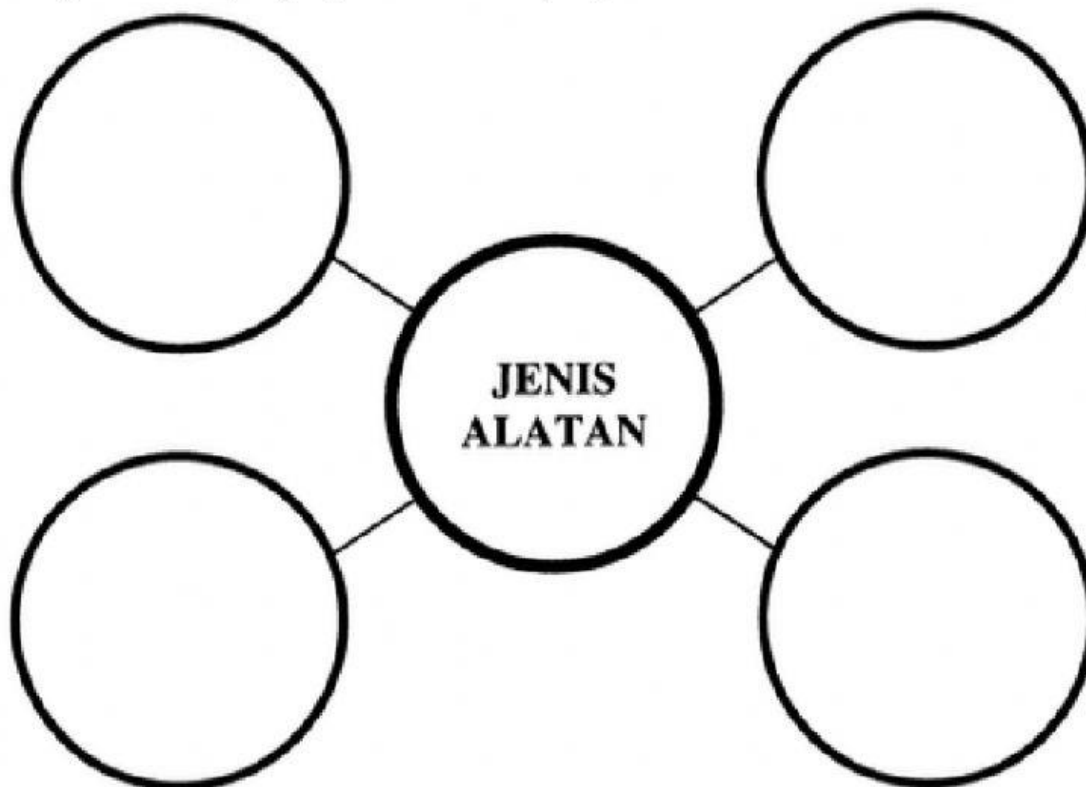
Reka Bentuk dan Teknologi - Tingkatan Dua

Tajuk 2.0 Aplikasi Teknologi
2.6 Reka Bentuk Makanan

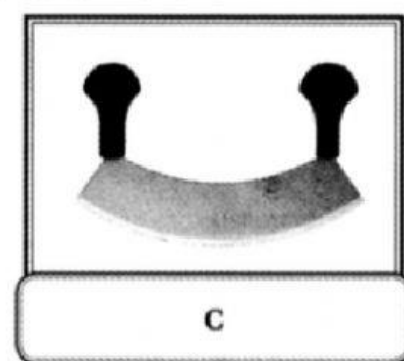
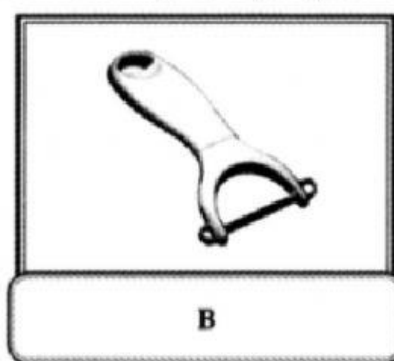
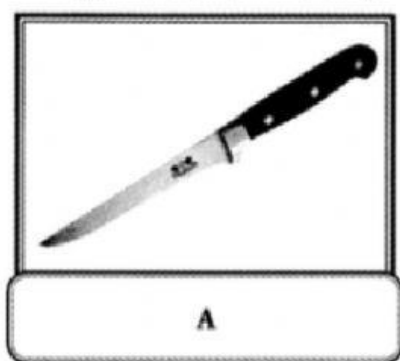
Standard Pembelajaran 2.6.3 Mengaplikasikan penggunaan alatan dan perkakasan dalam proses penyediaan reka bentuk makanan.

Jawab semua soalan dengan menggunakan HURUF BESAR.

1. Senaraikan jenis alatan yang digunakan dalam penghasilan sesuatu reka bentuk makanan.



2. Rajah di bawah menunjukkan alatan dalam proses penyediaan reka bentuk makanan.



Padankan fungsi alatan dengan menulis **A**, **B** dan **C** pada petak yang disediakan.

Digunakan untuk membuang kulit sayur-sayuran dan buah-buahan

Digunakan untuk memotong halus herba dan sayuran-sayuran lain

Digunakan untuk mengukir buah-buahan dan sayur-sayuran

3. Tandakan (/) pada pisau yang digunakan untuk memotong dan (x) pada yang salah pada petak yang disediakan.


☐

☐

☐

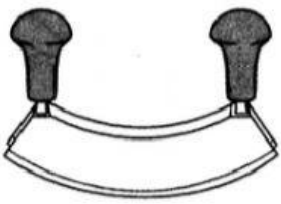
4. Padankan alat memotong dengan rajah yang diberikan dengan menulis **A**, **B** dan **C** pada ruang yang disediakan.

A	Pisau paring
B	Pisau tukang masak
C	Pisau penyisih

5. Nyatakan fungsi alat memotong berdasarkan rajah yang diberikan dengan menulis **A**, **B** dan **C** pada ruang yang disediakan.

A	Membuang kulit sayuran dan buahan
B	Memotong halus herba dan sayuran
C	Memotong bahan makanan yang lembut

6. Tandakan (/) pada alatan membentuk dan mengukir pada ruang yang disediakan.

☐☐☐☐☐

SELAMAT MENJAWAB

Disediakan oleh:
Pn. Aniza Abdullah
Guru RBT,
SMK Dengkil, Sepang.