

LATIHAN KVS PPM

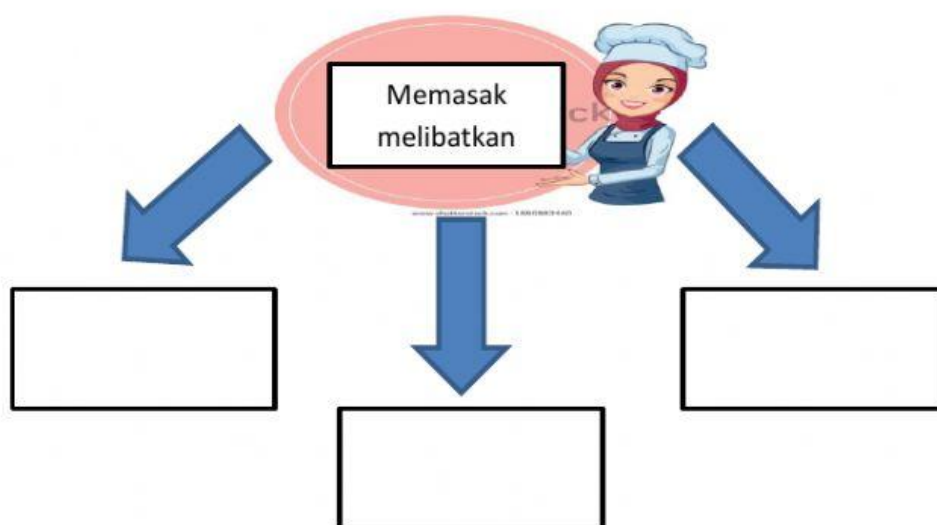
TARIKH : 12/8/2021

KELAS : LILY

GURU : PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : MENGHIAS DAN MENGHIDANG

A) ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG BETUL.



B) TULISKAN 'BETUL' ATAU 'SALAH' PADA AYAT YANG DI BAWAH.

1.	Penyusunan makanan secara kreatif tidak akan mempengaruhi selera makan seseorang.	
2.	Pinggan yang penuh dengan makanan adalah tidak menarik	
3.	Penggunaan pinggan yang berbagai warna dapat menonjolkan makanan tersebut.	
4.	Pinggan yang bersaiz lebar membolehkan pembahagian di antara bahan utama dan pengiring sekali gus dapat memperlihatkan tarikan setiap bahan tersebut	
5.	Hiasan mesti menggunakan bahan-bahan yang tidak boleh dimakan untuk mengelakkan pembaziran.	
6.	Hidangan utama mestilah lebih menonjol dari hidangan sampingan/iringan	

C) PADANKAN SUSUNAN HIDANGAN YANG BETUL.

Fokus hidangan pada bahan utama		Tuangkan sos di bawah daging berbanding di bahagian atas untuk mengekalkan kerangupan
Susunan hidangan mengikut arah jam		perlu ditinggikan kedudukan daging dengan menyandarkan pada kentang lenyek.
Sos		selalunya protein seperti ikan, ayam dan daging
Bahan utama		kentang lenyek mula pukul 9, daging pukul 2 dan sayuran pukul 6

D) TULISKAN JAWAPAN YANG BETUL PADA RUANGAN YANG DISEDIAKAN.

