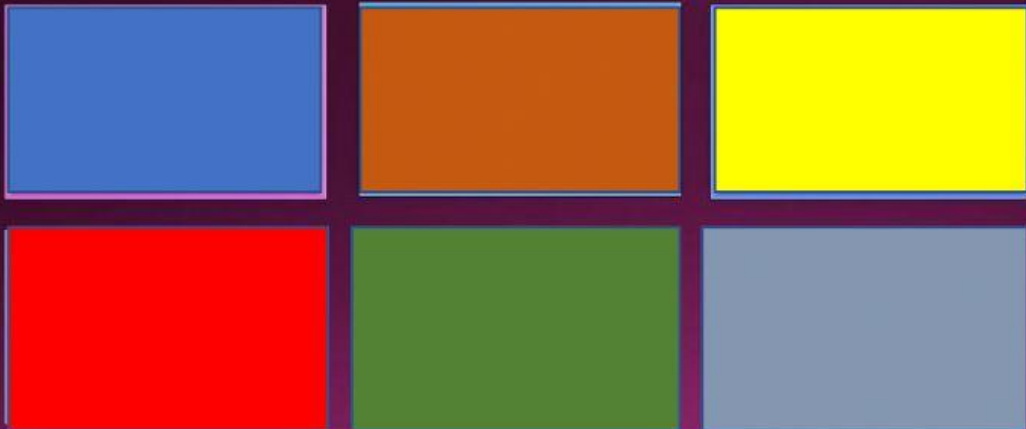


KUALITI DAN KUANTITI DONUT

Senaraikan penilaian kualiti donut.

|        |                 |       |
|--------|-----------------|-------|
| Bentuk | Tekstur         | Aroma |
| Warna  | Perisa dan rasa | Rupa  |

Penilaian kualiti donat terbahagi kepada **6 aspek** iaitu :



**Padankan kualiti donut dengan keterangan yang betul.**

|                                                       |
|-------------------------------------------------------|
| Perlu kelihatan menarik dan menyelerakan.             |
| Saiz dan bentuk yang sama, standard dan seragam.      |
| Lembut di luar dan di dalam.                          |
| Bau yang membangkitkan selera.                        |
| Rasa yang sedap, inti tidak terlalu manis atau pedas. |
| Berwarna kuning keemasan dan menarik.                 |

|                    |  |
|--------------------|--|
| 1. Bentuk          |  |
| 2. Tekstur         |  |
| 3. Aroma           |  |
| 4. Warna           |  |
| 5. Perisa dan rasa |  |
| 6. Rupa            |  |