

## **LATIHAN KVS PPM**

**TARIKH : 19/8/2021**

**KELAS : LILY**

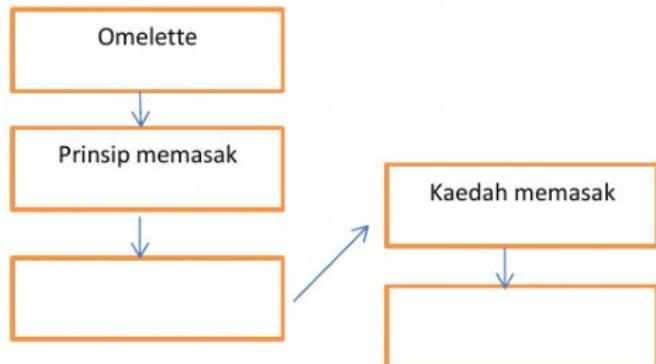
**GURU : PUAN NORAZA HASHIM**

**TAJUK : KAEDAH MEMASAK OMELETTE**

### **A) PILIH JAWAPAN YANG BETUL DAN TULIS DALAM RUANGAN YANG DISEDIAKAN.**

1. Resepi memasak omelette menggunakan prinsip memasak (haba kering / haba lembap)	
2. Kaedah memasak yang digunakan adalah (merebus/menggoreng)	
3. Kaedah menggoreng yang digunakan untuk menggoreng omelette adalah (menggoreng tanpa minyak/menggoreng minyak tohor/menggoreng minyak penuh)	
4. Bahan utama untuk memasak omelette adalah (telur/capsicum)	
5. Fungsi garam dalam masakan omelette adalah memberi (perasa/perisa)	
6. Omelette pertamanya dicipta oleh bangsa Rom,mereka memakan omelette bersama madu yang dikenali sebagai (omellete/ovemele)	
7. Nama omelette yang dikenali sekarang berasal daripada bahasa (Perancis / Jepun) iaitu amelette.	

### **B) Isikan dengan jawapan yang betul berkaitan omellete.**



C) Padankan gambar dengan nama bahan – bahan yang diperlukan untuk penyediaan omelette.

	Tomato
	Hotdog
	Capsicum
	Telur
	Cendawan butang