NAMA : KELAS : TARIKH :

TAJUK : KAEDAH MEMASAK HABA LEMBAB

STANDARD PEMBELAJARAN : KAEDAH MENCELUR, MENCARAK, MERENEH

TULIS **BETUL ATAU SALAH** PADA PERNYATAAN YANG DIBERI DALAM RUANGAN JAWAPAN YANG DISEDIAKAN

BIL	PERNYATAAN	BETUL/SALAH
1	**Mencelur** ialah memasak dalam air mendidih dalam jangka masa singkat	
2	Makanan yang sesuai **dicelur** adalah daging ayam dan daging lembu	
3	Prinsip memasak **mencelur** ialah masukkan makanan sebelum air mendidih	
4	Elakkan daripada **mencelur** terlalu lama kerana akan memusnahkan vitamin C dan garam mineral.	
5	**Mencarak** bermaksud memasak makanan secara perlahan dalam cecair berperisa di atas api kecil (elak daripada cecair mendidih).	
6	Suhu untuk **mencarak** adalah 70°C hingga 85°C.	
7	Sayur hendaklah **dicarak** pada suhu di bawah 80°C serta dimasukkan sedikit cuka ke dalam air mencarak untuk memberikan hasil dan bentuk yang baik.	
8	Tidak semua makanan sesuai dimasak dengan kaedah **mencarak**	
9	**Mereneh** ialah memasak makanan secara perlahan dalam cecair di bawah takat didih	
10	Tempoh masak **mereneh** singkat menggunakan haba yang rendah, di mana buih di permukaan hanya pecah setiap minit.	

LIVEWORKSHEETS