

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 26/8/2021

KELAS : LILY

GURU : PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : KAEDAH MEMASAK YONG TAU FU

A) JAWAB SOALAN BERPANDUKAN PETIKAN DI BAWAH.

Yong Tau Fu ialah sejenis hidangan sup Cina [Hakka](#) yang kerap didapati di [Singapura](#) dan [Malaysia](#). Hidangan ini dimulakan pada awal 1960-an oleh sebuah restoran bernama "Chew Kuan" di mana [tauhu](#) dibubuh pes daging ikan atau ayam. dan dengan itu hidangan ini bernama "Yong Tau Foo," yang bermaksud "tauhu yang dibubuh."

1. Bilakah hidangan Yong Tau Fu diperkenalkan?
2. Yong Tau Fu bermaksud
3. Yong Tau Fu ialah sejenis hidangan sup Cina
4. Hidangan ini dijual pertama kali di sebuah restoran bernama
5. Yong Tau Fu terkenal di negara dan

B) Padankan bahan – bahan Yong Tau Fu dengan nama yang betul.

		Jejari ketam
		Hotdog
		Bebola ikan
		Kangkung
		Bebola sotong

C) TULISKAN 'BETUL' ATAU 'SALAH' PADA AYAT DI BAWAH.

Prinsip memasak yang digunakan semasa penyediaan Yong Tau Fu adalah Prinsip memasak haba kering.	
Kaedah yang digunakan untuk penyediaan bahan Yong Tau Fu adalah kaedah mencelur.	
Kicap pekat, kicap lemak manis, sos tiram, sos cili, cili merah besar dan bawang putih perlu dikisar sekali untuk penyediaan kuah Yong Tau Fu	
Fungsi gula Melaka hanya untuk memberi warna pada kuah sahaja	
Fungsi tepung jagung adalah untuk memekatkan kuah.	

**D) Namakan aktiviti yang dilakukan oleh murid di dalam gambar.
(mencelur, menggoreng, mengisar, memotong, mencuci)**





