

2.5.3 Pengendalian dan penyimpanan bahan basah

Nama:

Latihan

Susunkan cara untuk mengendalikan bahan basah.

Sayur-sayuran dan buah-buahan disimpan di dalam bekas selepas dibersihkan agar tahan lebih lama	Ayam dipotong kepada bahagian yang lebih kecil untuk memudahkan aktiviti memasak.
Bahan basah yang dibeli mestilah segar.	Ikan, udang, sotong dibersihkan terlebih dahulu.
Bahan masakan disimpan dalam peti sejuk atau peti dingin beku selepas dibersihkan.	Bahan basah yang telah dipotong dan dibersihkan akan disimpan di dalam bekas-bekas kecil.

	
1)	2)
	
3)	4)
	
5)	6)