2.5.3 Pengendalian dan penyimpanan bahan basah
Nama:.....

Susunkan cara membersihkan ikan dengan betul

Jika ikan bersaiz besar,potong ikan untuk mudahkan penyimpanan.	Cuci dengan air dan limau nipis untuk menghilangkan bau hanyir ikan
Buang isi dalam perut ikan dengan gunting.	Masukkan ikan dan bahan basah yang telah siap ke dalam bekas bertutup sebelum disimpan dalam peti sejuk.
Bilas ikan dengan air yang bersih sehingga hilang bau hanyir.	Ikan perlu disiang sisik dengan pisau.

Cara-cara membersihkan bahan basah

LIVEWORKSHEETS