

NO. KOD/ CODE NO.	HT-012-2:2012/C02/P(1/4)	Muka/Page: 1 Drpd/of: 2
-------------------	--------------------------	-------------------------

PENTAKSIRAN BILIK DARJAH(PBD) KVS PPM

TARIKH : 21/9/2021 (Selasa)

KELAS : LILY

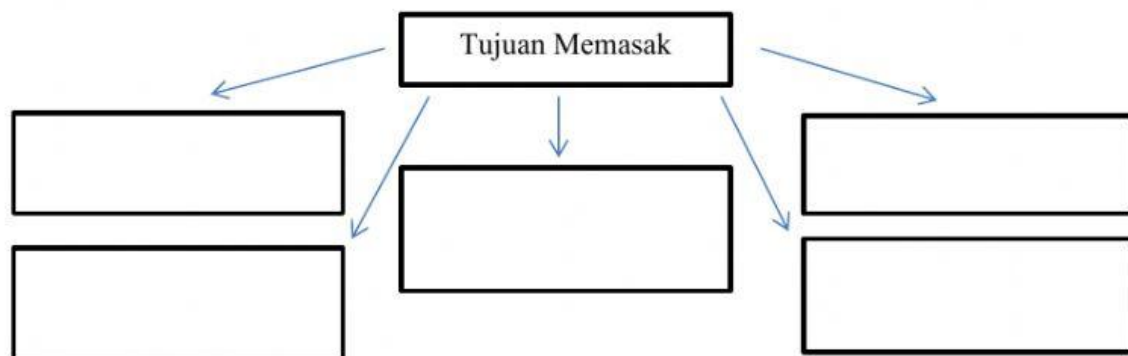
GURU : PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : ULANGKAJI
UNIT 1.0 PENGENALAN KAEDAH MEMASAK
SUBUNIT 1.1 DEFINISI KAEDAH MEMASAK

A) Tuliskan 'BETUL' atau 'SALAH' pada ayat di bawah.

Kaedah memasak makanan adalah penyediaan makanan dengan kaedah memasak yang sesuai.	
Kaedah memasak hanya fokus kepada satu jenis kaedah sahaja.	
Kesan memasak memberi kesan kepada rupa, warna, tekstur, rasa dan kehilangan nutrien yang sedikit dalam makanan.	
Rupa, warna, tekstur dan rasa makanan tidak berubah apabila makanan sudah di masak.	

B) Tuliskan jawapan yang betul.



NO. KOD/ CODE NO.	HT-012-2:2012/C02/P(1/4)	Muka/Page: 2 Drpd/of: 2
-------------------	--------------------------	-------------------------

C) Padankan tujuan memasak dan sebabnya.

Tujuan memasak		Sebabnya
Menambah rasa makanan		Membunuh mikroorganisma dalam makanan dan mengelakkan makanan cepat rosak.
Keselamatan		Makanan lebih menarik dan menyelerakan dari segi rupa dan tekstur.
Memudahkan pencernaan		Boleh dimasak dengan pelbagai cara atau kaedah untuk menghasilkan masakan yang pelbagai, menarik dan menyelerakan.
Mempelbagai masakan		Makanan dapat dilembutkan setelah dimasak supaya lebih mudah dikunyah dan dicernakan.
Memperbaiki rupa dan tekstur makanan		Makanan yang dimasak akan bertindak balas dengan haba dan menghasilkan aroma dan rasa yang sedap bila ditambah perisa.

NO. KOD/ CODE NO.	HT-012-2:2012/C02/P(1/4)	Muka/Page: 1 Drpd/of.
-------------------	--------------------------	-----------------------

PENTAKSIRAN BILIK DARJAH(PBD) KVS PPM

TARIKH : 23/9/2021 (Khamis)

KELAS : LILY

GURU : PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : ULANGKAJI
UNIT 1.0 PENGENALAN KAEDAH MEMASAK
SUBUNIT 1.2 TINDAKAN FIZIKAL DAN KIMIA MEMPENGARUHI
KOMPONEN MAKANAN APABILA DIPANASKAN.

A)