

LATIHAN PENGUKUHAN PERALATAN MENYEDIAKAN MAKANAN (Pisau)

Jawab semua soalan berikut dengan memilih jawapan yang betul.

Campuran dua atau lebih logam untuk menambah kekerasan logam.

1. Kenyataan ini menerangkan pisau yang diperbuat daripada _____.
A. Karbon
B. Keluli Tahan Karat
C. Aloï
2. Pisau yang paling kerap digunakan di dapur untuk kegunaan am seperti mencincang, menghiris dan mendadu.

Namakan pisau ini?

- A. *Chef's knife*
- B. *Cheese knife*
- C. *Bread knife*

3. Namakan pisau gambar di sebelah.

- A. *Filleting Knife*
- B. *Cheese Knife*
- C. *Trimming Knife*



4. Alatan yang manakah digunakan untuk mencincang halus dan berbentuk melengkung?



5. Kenyataan yang manakah menerangkan ciri pisau daripada keluli tahan karat?
- A. Campuran dua atau lebih logam untuk menambah kekerasan logam.
 - B. Dapat mencegah kakisan dengan tambahan kromium dan nikel dalam kuantiti yang kecil.
 - C. Diperbuat daripada logam yang kuat, tahan karat dan tidak memindahkan rasa logam kepada makanan.
6. Kegunaan _____ mengikut saiz mata pisau dan biasanya digunakan untuk memotong bahan makanan yang keras seperti tulang ayam.
- A. *Cleaver*
 - B. *Paring Knife*
 - C. *Boning Knife*
7. Apakah kegunaan *peeling knife*?
- A. Digunakan untuk membuat potongan filet.
 - B. Digunakan untuk mengasingkan daging dan tulang.
 - C. Digunakan untuk membuang kulit sayur-sayuran dan buah-buahan.
8. Pisau jenis karbon tidak berkarat untuk mengelakkan _____.
- A. pemindahan rasa logam pada makanan.
 - B. makanan mudah rosak.
 - C. pisau tumpul dan tidak boleh digunakan lagi.