



Kenali Pengawetan Makanan

Pemasinan

Pemasinan ialah proses mengawet makanan menggunakan garam untuk mengeluarkan air daripada makanan yang hendak diawet. Antara contoh makanan yang diawet ialah:



Ikan pekasam



Telur masin



Lobak masin



Ikan masin

Penyejukbekuan

Penyejukbekuan ialah proses penyimpanan makanan pada suhu beku. Proses ini melambatkan aktiviti bakteria yang menyebabkan makanan menjadi rosak.



Aktiviti 1 Membuat Telur Masin

Tujuan:

Memasinkan telur itik.

Peralatan dan bahan:

- Periuk, balang bertutup
- 3 sudu besar garam kasar, 500 ml air, 3 biji telur itik

Langkah-langkah:

1



Larutkan garam kasar dalam air panas.

2



Selepas larutan garam sejuk, kemudian tuangkan ke dalam balang.

3



Basuh telur itik sehingga bersih.

4



Masukkan telur itik ke dalam balang berisi larutan garam.

5



Letakkan balang di tempat yang gelap selama dua minggu.

6



Selepas cukup tempoh, telur itik boleh direbus dan sedia untuk dimakan.

CELIK KEUSAHAWYAHAN

Selepas dua minggu, tukar air rendaman dengan air biasa supaya telur tidak terlalu masin. Kemudian simpan dalam bekas yang berasingan untuk dijual.



LATIHAN PENGUKUHAN

1.

a) Namakan **dua** proses pengawetan makanan.

i. _____

ii. _____

b) Lengkapkan pernyataan di bawah.

i. Cara pengawetan makanan melibatkan penggunaan garam dalam kuantiti yang banyak. Cara proses pengawetan ini ialah _____.

ii. Makanan disimpan pada takat beku bagi mengelakkan makanan daripada rosak. Cara proses pengawetan ini ialah _____.

c) Lengkapkan jadual di bawah bagi proses pengawetan makanan beserta contoh makanan yang diawet.

Proses pengawetan _____	Proses pengawetan _____
	Ayam : Nugget
Lobak masin	

Membuat Telur Masin

Tujuan:

Memasinkan telur itik.

Langkah-langkah:

1



2



3



4



5



6

