**Lengkapkan dengan jawapan yang betul.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **TEPUNG** | **AIR** | **TELUR** | **GULA** |
| **YIS** | **SUSU** | **GARAM** | |

| BAHAN | PENERANGAN |
|---|---|
| | Bahan ini bertindak sebagai penambah rasa dan aroma. Selain itu, ia memperlambatkan proses pertumbuhan kulat pada roti. |
| | Bahan ini memberikan kelembutan, memberikan warna kepada barangan yang dibakar, menyerap kelembapan, dan menggalakkan penapaian. |
| | Memberikan kelembapan pada doh dan memberikan rasa lemak |
| | Digunakan sebagai untuk mencampurkan semua bahan. Selain itu, ia melembapkan dan untuk mengaktifkan yis semasa membuat roti. |
| | Bertindak sebagai penaik atau pemangkin yang menyebabkan makanan itu berongga, lembut dan gebu. |
| | Bahan asas dalam pembuatan segala jenis roti, mi, kuih-muih, pastri, kek & etc. |
| | Sebagai bahan sapuan pada permukaan roti untuk kesan kilatan yg menarik |

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS