

LATIHAN PENGUKUHAN

HT-012-2:2012 [MCU-1-13]/C02/T(1/4)

Jawab **semua** soalan berikut.

1. Isikan tempat kosong dengan pilihan jawapan yang betul.

- a. Pemindahan haba berlaku melalui tiga cara iaitu _____, perolakan dan pancaran radiasi.

pancaran radiasi

- b. Kaedah memasak _____ dan memanggang adalah contoh masakan menggunakan haba perolakan.

cecair

- c. Makanan yang dimasak melalui haba gelombang mikro dan cahaya ialah _____.

pengaliran

- d. Besi, _____ dan kuprum ialah contoh bahan media haba pengaliran.

aluminium

- e. Haba perolakan boleh dialirkan melalui _____ dan gas.

membakar

2. Padankan kaedah memasak haba kering dengan penerangan yang betul.

Membakar	• Makanan dimasak menggunakan haba terus daripada bahagian atas atau bawah gril
Memanggang	• Makanan digoreng tenggelam di dalam minyak yang panas
Menggril	• Makanan dimasak menggunakan sedikit lemak
<i>Shallow fry</i>	• Makanan dimasak di atas api yang terbuka
<i>Broiling</i>	• Makanan dimasak menggunakan perolakan haba atau gelombang mikro
Menggoreng tohor (<i>sauteing</i>)	• Makanan dimasak menggunakan minyak sederhana banyak
Menggoreng minyak penuh (<i>deep frying</i>)	• Makanan dimasak menggunakan bahang panas daripada salamander atau api atas ketuhar

3. Padankan kaedah memasak haba lembap dengan penerangan yang betul.

Merebus (<i>boiling</i>)	• Memasak bahan masakan menggunakan air mendidih dalam tempoh yang lama dengan api yang perlahan
Mengukus (<i>steaming</i>)	• Memasak bahan makanan dalam air mendidih untuk tempoh yang singkat
Mencelur (<i>blanching</i>)	• Memasak bahan masakan dalam air yang suhunya lebih rendah daripada 100 <i>celcius</i> dengan api yang kecil
Mencarak (<i>poaching</i>)	• Memasak makanan di dalam air mendidih bersuhu 100 <i>celcius</i>
Mereneh (<i>simmering</i>)	• Masak makanan menggunakan wap daripada air mendidih
Merendidih (<i>braising</i>)	• Memasak makanan secara perlahan dalam cecair berperisa dengan api yang kecil