

K2: Merancang & menyediakan mise en place produk coklat.



- OBJEKTIF -

1. Mengenalpasti fungsi peralatan kecil & besar.
2. Menilai kepentingan setiap jenis bahan & fungsinya.

- TEKA TEKI -

- ① Saya digunakan untuk mengadun bahan dan mempunyai pelbagai saiz dan bentuk.
- ② Saya digunakan untuk menyejukkan coklat semasa proses tempering.
- ③ Saya menolak dan meratakan coklat di atas slab marmar.

Nama: _____

Kelas: _____

★ Warrakan mood anda hari ini:



BENAR ✓ atau SALAH X

1. Kulit telur yang kasar menandakan telur itu masih baru.
2. Minyak jagung bukan bertujuan untuk memperkaya rasa.

- ISI TEMPAT KOSONG -

PERALATAN

1. _____ = Mengadun dah / kek dan telur.
2. _____ = membakar dan memanggang dengan elemen pemanas atas dan bawah.
3. _____ = membentuk coklat dalam pelbagai saiz dan bentuk.
4. _____ = menyukat suhu adunan semasa pencairan atau tempering coklat.

BAHAN

1. _____ = memberi aroma dan rasa manis pada produk
2. _____ = menambah rasa coklat pahit dalam adunan.
3. _____ = digunakan untuk hiasan dan produk pastri.

Pilihan Jawapan

SERBUK KOKO
ACUAN COLLAT
STAND MIXER
GULA AISING
FOOD THERMOMETER
ESEN VANILLA
KETUHAR ELEKTRIK

PESANAN UNTUK GURU:

