

Unit 4 : Pengawetan

Langkah-Langkah Penjerukan Buah

SERETKAN GAMBAR KE PETAK YANG BETUL.



1



2



3



4



5



6



Didihkan satu cawan cuka dan satu cawan gula sehingga larut.

Tuangkan larutan tadi ke dalam balang kaca dan biarkan sejuk.

Masukkan hirisan buah betik muda ke dalam balang kaca.

Balang ditutup rapat dan dibiarkan selama dua hari.

Murid melabelkan tarikh jeruk dibuat pada balang.

Murid diminta mencatat perubahan pada rasa dan warna buah selepas dua hari.