



DETEKTIF DOH PIZA

Muka Surat 1/4

Misi: Kenal Pasti Kesilapan dan Selamatkan Doh Piza!

Arahan:

1. Baca setiap situasi dengan teliti.
2. Pilih jawapan yang paling tepat.
3. Tanda pada kotak A, B atau C.

1 Ali terlupa memasukkan yis ke dalam adunan doh piza. Apakah yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh mengembang dengan cepat.
- ☐ B. Doh tidak mengembang dengan baik.
- ☐ C. Doh menjadi lebih manis.

2 Siti memasukkan terlalu banyak air ke dalam tepung. Bagaimanakah keadaan dohnya?



- ☐ A. Terlalu lembik dan melekit.
- ☐ B. Terlalu keras dan kering.
- ☐ C. Terus menjadi rangup.

3 Amir menggunakan air yang terlalu panas untuk membancuh yis. Apakah kesannya?



- ☐ A. Yis menjadi lebih kuat.
- ☐ B. Yis menghasilkan lebih banyak gula.
- ☐ C. Yis mungkin mati dan doh sukar mengembang.

4 Mei Ling terlupa memasukkan garam ke dalam adunan. Apakah kesan utamanya?



- ☐ A. Doh bertukar warna.
- ☐ B. Rasa doh menjadi tawar.
- ☐ C. Doh terus masak.

5 Ravi tidak menguli doh dengan secukupnya. Apakah masalah yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh kurang elastik.
- ☐ B. Doh terus menjadi rangup.
- ☐ C. Doh bertukar menjadi manis.

12 Seorang murid tidak menimbang bahan mengikut resipi. Apakah risiko utama?



- ☐ A. Sukatan bahan tidak seimbang.
- ☐ B. Semua doh pasti menjadi sempurna.
- ☐ C. Doh tidak perlu diuli.

13 Doh piza kerap koyak semasa diregangkan. Apakah tindakan yang sesuai?



- ☐ A. Menarik doh dengan lebih kuat.
- ☐ B. Membuang semua doh.
- ☐ C. Merehatkan doh sebentar sebelum meregangkannya semula.

14 Hakim terus membentuk doh sebaik sahaja selesai menguli tanpa memberikan masa rehat yang diperlukan. Apakah masalah yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh pasti lebih rangup.
- ☐ B. Doh mungkin sukar diregangkan.
- ☐ C. Doh terus menjadi masak.

15 Permukaan doh sangat melekit ketika dibentuk. Apakah tindakan paling sesuai?



- ☐ A. Menggunakan sedikit tepung tabur dan memeriksa kelembapan doh.
- ☐ B. Menambah satu cawan garam.
- ☐ C. Membiarkan doh di bawah kipas sepanjang hari.

16 Seorang murid menggunakan mangkuk yang kotor untuk mengadun doh. Apakah tindakan yang betul?



- ☐ A. Terus menggunakan mangkuk tersebut.
- ☐ B. Mencampurkan lebih banyak yis.
- ☐ C. Menggunakan mangkuk bersih yang sesuai untuk makanan.

17 Doh piza telah mengembang terlalu lama sehingga menjadi terlalu lemah dan mudah mendap. Apakah kemungkinan puncanya?



- ☐ A. Doh tidak pernah mengandungi air.
- ☐ B. Doh mengalami penapaian berlebihan.
- ☐ C. Doh terlalu sedikit tepung tabur.

6 Doh piza terlalu kering dan sukar diuli. Apakah tindakan yang sesuai?



- ☐ A. Menambah banyak garam.
- ☐ B. Menambah sedikit air secara beransur-ansur.
- ☐ C. Memasukkan doh terus ke dalam ketuhar.

7 Farah menggunakan yis yang telah tamat tempoh. Apakah risikonya?



- ☐ A. Doh tidak mengembang dengan baik.
- ☐ B. Doh menjadi terlalu berminyak.
- ☐ C. Doh menjadi lebih masin.

8 Doh dibiarkan tanpa penutup sehingga permukaannya kering. Apakah cara mencegahnya?



- ☐ A. Meletakkan doh di bawah kipas.
- ☐ B. Menaburkan banyak garam.
- ☐ C. Menutup doh semasa proses rehat.

9 Doh diletakkan di tempat yang terlalu sejuk. Apakah yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh terus masak.
- ☐ B. Doh mengembang lebih perlahan.
- ☐ C. Doh menjadi merah.

10 Selepas direhatkan, doh masih belum mengembang secukupnya. Apakah tindakan terbaik?



- ☐ A. Terus membuang doh.
- ☐ B. Menambah tepung tanpa memeriksa doh.
- ☐ C. Memeriksa keadaan doh dan memberikan masa rehat tambahan jika perlu.

11 Nadia menggunakan terlalu banyak tepung tambahan ketika menguli. Apakah yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh menjadi lebih lembut secara automatik.
- ☐ B. Doh menjadi keras dan kering.
- ☐ C. Doh bertukar menjadi sos piza.

Muka Surat 3/4

12 Seorang murid tidak menimbang bahan mengikut resipi. Apakah risiko utama?



- ☐ A. Sukatan bahan tidak seimbang.
- ☐ B. Semua doh pasti menjadi sempurna.
- ☐ C. Doh tidak perlu diuli.

13 Doh piza kerap koyak semasa diregangkan. Apakah tindakan yang sesuai?



- ☐ A. Menarik doh dengan lebih kuat.
- ☐ B. Membuang semua doh.
- ☐ C. Merehatkan doh sebentar sebelum meregangkannya semula.

14 Hakim terus membentuk doh sebaik sahaja selesai menguli tanpa memberikan masa rehat yang diperlukan. Apakah masalah yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh pasti lebih rangup.
- ☐ B. Doh mungkin sukar diregangkan.
- ☐ C. Doh terus menjadi masak.

15 Permukaan doh sangat melekit ketika dibentuk. Apakah tindakan paling sesuai?



- ☐ A. Menggunakan sedikit tepung tabur dan memeriksa kelembapan doh.
- ☐ B. Menambah satu cawan garam.
- ☐ C. Membiarkan doh di bawah kipas sepanjang hari.

16 Seorang murid menggunakan mangkuk yang kotor untuk mengadun doh. Apakah tindakan yang betul?



- ☐ A. Terus menggunakan mangkuk tersebut.
- ☐ B. Mencampurkan lebih banyak yis.
- ☐ C. Menggunakan mangkuk bersih yang sesuai untuk makanan.

17 Doh piza telah mengembang terlalu lama sehingga menjadi terlalu lemah dan mudah mendap. Apakah kemungkinan puncanya?



- ☐ A. Doh tidak pernah mengandungi air.
- ☐ B. Doh mengalami penapaian berlebihan.
- ☐ C. Doh terlalu sedikit tepung tabur.

Muka Surat 4/4

18 Aina ingin menyediakan dua adunan piza mengikut resipi yang asalnya untuk satu adunan. Apakah tindakan yang betul?



- ☐ A. Mengandakan semua sukatan bahan mengikut resipi.
- ☐ B. Mengandakan yis sahaja.
- ☐ C. Menggunakan sukatan asal untuk semua bahan.

19 Doh piza dibentuk terlalu tebal dan dibakar dengan masa yang sesuai untuk piza nipis. Apakah risiko yang mungkin berlaku?



- ☐ A. Doh pasti masak lebih cepat.
- ☐ B. Doh terus menjadi lebih nipis.
- ☐ C. Bahagian tengah doh mungkin belum masak sepenuhnya.

20 Selepas dibakar, bahagian bawah piza masih lembik. Apakah tindakan penambahbaikan yang paling sesuai untuk percubaan seterusnya?



- ☐ A. Menambah lebih banyak air pada doh.
- ☐ B. Memastikan ketuhar dan permukaan pembakar cukup panas serta menyesuaikan masa membakar.
- ☐ C. Tidak perlu memanaskan ketuhar.



Tahukah Anda?

- ★ Yis membantu doh mengembang.
- ★ Sukatan bahan yang tepat menghasilkan doh yang baik.
- ★ Rehatkan doh untuk hasil yang lebih lembut dan mudah dibentuk.
- ★ Pastikan peralatan bersih dan sesuai untuk makanan.
- ★ Suhu dan masa penting dalam membuat pizza yang sempurna.

LIVEWORKSHEETS

Usaha Anda

Fikir seperti seorang pembuat roti yang bijak – kenal pasti masalah, cari penyelesaian dan hasilkan pizza yang lazat!