

Nama	
------	--

Panduan Asas Masakan: Pengenalan & Pengasingan Bahan Kering

**Pengenalan Aktiviti Kerja 2.4 :
Mengenal Pasti, Mengendali, dan
Menyimpan Bahan Kering**

Teras utama pengetahuan asas masakan
untuk memastikan bahan kering diuruskan
mengikut piawaian keselamatan dan
kebersihan dapur.

Kategori & Pengasingan Bahan Kering



Bijirin

Kategori bahan kering utama
yang merangkumi beras,
gandum, dan kekacang.



Makanan Dalam Tin

Produk makanan terawet dalam
bekas tin seperti sardin, susu,
dan buah-buahan.



Makanan Dibotolkan

Cecair pelengkap dan perasa
makanan yang dibotolkan seperti
sos tomato dan kicap.



Rempah Ratus

Rempah ratus kering pembuka rasa
yang merangkumi kulit kayu manis, bunga
lawang, dan lada hitam (sering juga
disimpan/dibekalkan dalam botol).

Gemini Notebook

AKTIVITI 1 — SEBUT DAN NAMAKAN

Lihat gambar. Sebut dan tulis nama bahan pada garisan.

Pilihan jawapan :

kicap

beras

sardin



AKTIVITI 2 — BULATKAN JAWAPAN

	Beras ialah:	BIJIRIN / MAKANAN DALAM TIN
	Sardin ialah:	MAKANAN DALAM TIN / REMPAH RATUS
	Sos tomato ialah:	MAKANAN DIBOTOLKAN / BIJIRIN
	Bunga lawang ialah:	REMPAH RATUS / MAKANAN DALAM TIN

AKTIVITI 3 — PADANKAN BAHAN DENGAN KUMPULAN

Gandum	•	Makanan dalam tin
Sardin	•	Rempah ratus
Lada hitam	•	Makanan dibotolkan
Kicap	•	Bijirin

AKTIVITI 4 — ISI TEMPAT KOSONG

Pilih jawapan:

Beras	Sardin	Kicap	Lada hitam
-------	--------	-------	------------

	1. _____ ialah bijirin.
	2. _____ ialah makanan dibotolkan.
	3. _____ ialah rempah ratus.
	4. _____ ialah makanan dalam tin.