

NOTA PENERANGAN
KVS PEMBUATAN ROTI T2
CO2: PENYEDIAAN INTI MANIS DAN INTI PEDAS

NAMA: _____

SILA BACA NOTA DAN JAWAB SOALAN DIBAWAH

MAKSUD BAHAN ialah

Satu ramuan yang menjadi sebahagian daripada campuran (dalam pengertian umum). Sebagai contoh, dalam masakan resipi menentukan bahan-bahan yang digunakan untuk menyediakan hidangan tertentu. Dalam penyediaan piza, bahan-bahan yang kebanyakannya digunakan terdiri daripada bahan-bahan roti untuk membuat doh, produk tenusu, sayur-sayuran dan barangan perasa untuk membuat sos dan topping untuk melengkapkan produk piza.

NO	PERKAKASAN	KEGUNAAN
1	Lada benggala 	• Lada benggala memberikan sensasi yang panas dan mencucuk ke langit • Terdapat lada merah, kuning dan hijau
2	Gula. 	• Gula adalah agen pemanis • Gula adalah kelas karbohidrat yang boleh dimakan. • Ia datang dalam bentuk gula pasir, kastor, gula aising dan banyak jenis lain. • Gula pasir sedikit kasar dan gula kastor berkualiti tinggi
3.	susu 	• Merupakan agen mengikat • Ia menyumbang kepada rasa lemak dan berkhasiat.
4.	Tepung kastard 	• Ia adalah agen penebalan. • Ia menyumbang kepada rasa lemak dan warna kuning.

5.	Serbuk kari 	• Ia adalah rempah campuran dan digunakan dalam pembuatan kari ayam. • Ia berasal dari India • Ia datang dalam bentuk pedas dan sederhana
6.	Ikan bilis 	• Ikan bilis adalah sejenis ikan yang kecil dan masin. • Ia digunakan dalam kuantiti yang sedikit kerana rasanya yang masin. • Ianya dibungkus/terdapat dalam tin. •
7	Garam dan lada hitam 	• Memberi rasa masin kepada masakan. • Kuantiti yang diguna bergantung kepada jenis masakan yang dikehendaki. • Lada hitam bertindak sebagai agen perasa kepada makanan
8	Krim 	• Krim berfungsi sebagai agen pengikat dan pemberi rasa pada makanan. • Ia boleh juga digunakan terus daripada bungkusan yang baru dibeli.
9	Bawang besar dan bawang putih 	• Bawang putih member aroma yang wangi apabila digoreng. • Bawang besar memberi rasa yang manis pada masakan.
10	Tuna 	• Tuna merupakan sejenis ikan yang mengandungi omega 3. • Ia memberi kelainan rasa pada inti. • Biasanya ia terdapat dalam tin dengan campuran minyak.

Sila jawab soalan latihan di bawah

1. Apakah yang di maksudkan dengan bahan?

2. Terdapat berapa jenis bahan yang biasa digunakan untuk membuat inti manis dan inti pedas?

3. Apakah kegunaan susu?

4. Apakah warna lada benggala

5.Suaikan gambar berikut dengan kegunaanya



- Bawang putih member aroma yang wangi apabila digoreng.
- Bawang besar memberi rasa yang manis pada masakan



- Merupakan agen mengikat
- Ia menyumbang kepada rasa lemak dan berkhasiat.



- Lada benggala memberikan sensasi yang panas dan mencucuk ke langit
- Terdapat lada merah, kuning dan hijau



- Ia adalah rempah campuran dan digunakan dalam pembuatan kari ayam.
- Ia berasal dari India
- Ia datang dalam bentuk pedas dan sederhana



- Ikan bilis adalah sejenis ikan yang kecil dan masin.
- Ia digunakan dalam kuantiti yang sedikit kerana rasanya yang masin.
- Ianya dibungkus/terdapat dalam tin.