3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbuah / Sayuran Berbiji)

Tonton video kemudian jawab soalan yang diberikan.

1. Namakan sayuran berikut.

_____ _____ _____

_____ _____ _____

_____ _____ _____

LIVEWORKSHEETS

3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbuah dan Sayuran Berbiji)

_____ _____ _____

2. Masukkan sayuran berikut pada kategori yang betul.

kacang pis	cili	peria	kerdas
petai	terung	jering	tomato
timun	lada benggala	labu	bendi

Sayuran berbiji	Sayuran berbuah	

3. Kita harus tahu memilih sayuran segar semasa membeli. Pilih jawapan (/) bagi sayuran segar dan (x) bagi sayuran tidak segar.

☐ ☐

☐ ☐

LIVEWORKSHEETS

3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbuah dan Sayuran Berbiji)

☐

☐

☐

☐

☐

☐

4. Nyatakan empat cara memilih sayuran berbuah.

i) _____

ii) _____

iii) _____

iv) _____

LIVEWORKSHEETS

3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbuah dan Sayuran Berbiji)

5. Nyatakan dua cara memilih sayuran berbiji

   i) _____

   ii) _____

6. Nyatakan dua kaedah memasak sayuran berbuah dan sayuran berbiji.

   i) _____

   ii) _____

7. Padankan sayuran berbiji dan bijinya selepas dikupas.

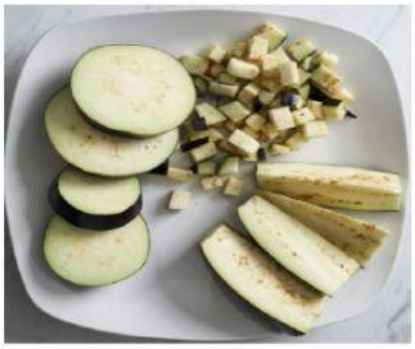
LIVEWORKSHEETS

3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbuah dan Sayuran Berbiji)

8. Pilih keterangan yang sesuai bagi gambar cara menyediakan sayuran berbuah dan sayuran berbiji di bawah.

_____



_____

_____

9. Dalam video tutorial yang ditunjukkan, apakah contoh sayuran berbuah yang ditunjukkan dalam slide cara menyediakan sayuran berbuah?

_____

LIVEWORKSHEETS