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.

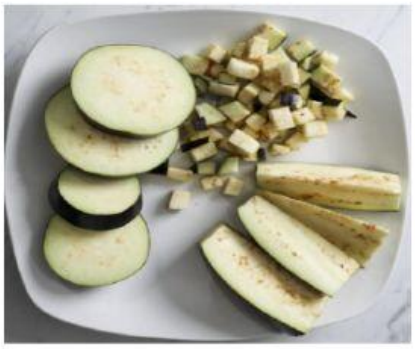
LIVEWORKSHEETS

## 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