

SOALAN ULANGKAJI CO5 (PENYEDIAAN PIZZA)

BAHAGIAN A

1. Apakah doh kaedah lurus?
 - A. Bahan-bahan yang diletakkan dalam garis lurus.
 - B. Doh digabungkan dalam garis lurus.
 - C. Semua bahan dicampur dalam satu langkah.
 - D. Hanya digunakan dalam pembuatan kek span.

2. Apakah bahan asas sos pizza?
 - A. Cili
 - B. Terung
 - C. Artichoke
 - D. Tomato

3. Apakah kaedah memasak sos pizza?
 - A. Kukus
 - B. Menumis
 - C. Merebus
 - D. Membakar

4. Yang manakah BETUL langkah menyediakan sos pizza?
 - A. Cepat dan pantas
 - B. Cepat dan lambat
 - C. Pantas dan marah
 - D. Perlahan dan mantap

5. Di bawah ialah topping tradisional pizza sayur-sayuran, KECUALI
 - A. Okra
 - B. Cendawan
 - C. Lada hitam
 - D. Bawang besar

BAHAGIAN B

Jawab BETUL atau SALAH

1. Daging tidak mengandung nilai nutrisi dan sangat mahal.	
2. Ayam biasanya digunakan sebagai topping pizza.	
3. Sebagai topping pizza, sayuran menambah banyak rasa tanpa menambah banyak kalori.	
4. Pepperoni adalah sayur yang bersifat lembut, sedikit berasap, dan berwarna merah muda.	
5. Daging ayam belanda adalah proses memasak atau daging ayam belanda sembuh dan dibentuk menjadi bentuk ham.	