

Baca dengan teliti cara penyediaan Tom Yam Ayam dibawah, kemudian susun mengikut nombor dengan turutan yang betul.

Mari Mencuba

Tarikh : _____
Hari : _____

Mereneh



Baca dan lakukan.

Tomyam Ayam

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, halia dan serai.
2. Masukkan tomato dan ayam.
3. Masukkan air, daun limau purut, gula dan garam. Tunggu sehingga mendidih.
4. Masukkan putik jagung dan lobak merah.
5. Renehkan selama lima minit.
6. Tomyam ayam sedia untuk dihidang.



Bahan- bahan

- 300gram ayam (dipotong kecil)
- 4 biji bawang merah (ditumbuk)
- 3 ulas bawang putih (ditumbuk)
- 3 sentimeter halia (ditumbuk)
- 2 batang serai (dititik)
- 4 biji tomato (dibelah empat)
- 8 putik jagung (dibelah)
- 1 batang lobak merah (dihiris)
- 6 helai daun limau purut
- 1 sudu besar air perahan limau
- 1 sudu kecil gula
- 2 sudu kecil garam
- 2 sudu besar minyak masak
- 500 milliliter air



Jaga keselamatan dan kebersihan semasa memasak.



Berhati-hati semasa menggunakan periuk yang panas.




Saya berjaya menyediakan Tomyam Ayam

Tandakan (✓) jika berjaya

Mari Mencuba

Tarikh : _____
 Hari : _____

 Nomborkan langkah penyediaan *Tomyam Ayam* mengikut turutan yang betul.

