LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 9/7/2021

KELAS : LILY

GURU: PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : *MISE – EN – PLACE* MENGIKUT JENIS HIDANGAN

A)TULISKAN 'BETUL' UNTUK JAWAPAN YANG TEPAT.

1. Nyatakan langkah-langkah *mise-en-place* semasa menyediakan hidangan	
A Cuci , Trim, Kaedah Memasak , Memotong	
B Kaedah Memasak, Memotong, Trim, Cuci	
C Cuci, Trim , Memotong, Kaedah Memasak	
D Memotong, Trim, Cuci, Kaedah Memasak	

2. Hidangan berikut akan disediakan. Nyatakan *mise-en-place* yang dilakukan semasa **Trim (Merapi)** bahan masakan dibawah.	
A Buang perut dan insang	
B Gunting dan potong sirip ikan	
C Cuci di bawah air yang mengalir	
D Mengukus	

LIVEWORKSHEETS

3. Hidangan berikut akan disediakan. Nyatakan *mise-en-place* yang dilakukan semasa **Cuci** bahan masakan tersebut.

i. Buang lemak yang berlebihan

ii. Periksa kulit dan jika ada bulu cabut bulu tersebut

iii. Buang dan cuci darah di celah tulang

iv. Cuci di bawah air mengalir dengan sempurna

A	i, ii, iii	
B	i, iii, iv	
C	ii, iii, iv	
D	i, ii, iii, iv	

4. Berikut adalah hidangan rendang daging. Nyatakan *mise-en-place* yang dilakukan semasa **Memotong** bahan masakan tersebut.

A	Buang darah dan cuci di bawah air mengalir	
B	Buang lemak yang berlebihan	
C	Gunting dan potong daging	
D	Hiris daging mengikut ira melintang.	

LIVEWORKSHEETS

5. Mengapakah daging di hiris mengikut ira melintang	
A supaya daging menjadi lembut dan cepat masak	
B supaya gentiannya pendek dan daging menjadi lembut apabila dimasak	
C supaya daging segar dan menjadi lembut apabila dimasak	
D supaya daging cepat dan senang dimasak	

1. Bagaimanakah cara ikan ini dipotong ?	
A Kerat 4	
B Steak	
C Dadu	
D Kelar	

B) Padankan **Gambar hidangan** dengan **Kaedah Memasak** berpandukan gambar:

Hidangan		Kaedah memasak
		Mengukus
		Merendidih
		Mencelur
		Memanggang

LIVEWORKSHEETS