

**LATIHAN KVS PPM**

**TARIKH : 15/7/2021**

**KELAS : LILY**

**GURU: PUAN NORAZA HASHIM**

**TAJUK : SALUTAN / *BREADING***

**A) ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG BETUL.**

serbuk roti	Standard breading procedure	Egg wash
Tepung	telur	Serbuk roti

1. Salutan/ Breading adalah menyalut bahan mentah dengan \_\_\_\_\_ atau serbuk lain sebelum menggoreng.
2. Kaedah yang digunakan ialah \_\_\_\_\_.
3. Fungsi \_\_\_\_\_ adalah untuk membantu melekatkan produk.
4. Fungsi \_\_\_\_\_ adalah untuk campuran telur dengan cecair seperti air atau susu.
5. Lebih banyak \_\_\_\_\_ membantu produk melekat dengan lebih kuat.
6. Fungsi \_\_\_\_\_ adalah untuk memberi rasa rangup dan salutan keemasan setelah di goreng.

**B) TULISKAN NOMBOR MENGIKUT URUTAN *STANDARD BREADING PROCEDURE*.**

Celupkan di dalam telur yang telah di pukul	
Gaulkan dengan serbuk roti	
Salutkan dengan tepung	

C) PADANKAN GAMBAR DENGAN LANGKAH YANG BETUL.

		<p>Gaulkan dengan serbuk roti</p>
		<p>Celupkan di dalam telur yang telah di pukul</p>
		<p>Salutkan dengan tepung</p>