

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 29/7/2021

KELAS: LILY

GURU: PUAN NORAZA HASHIM

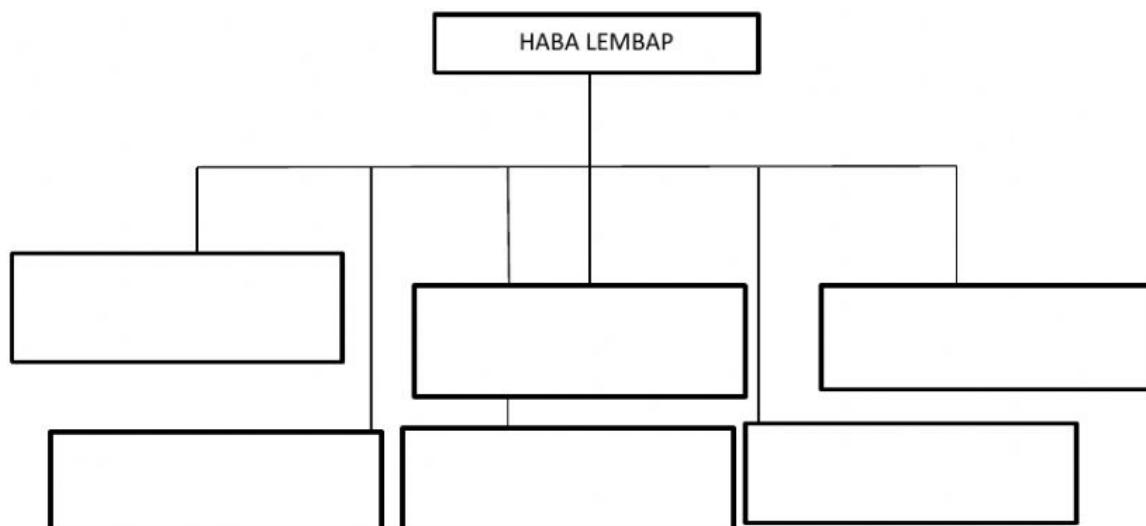
TAJUK : PENYEDIAAN ALATAN KAEDAH MEMASAK HABA LEMBAP

A) TULISKAN 'BETUL' ATAU 'SALAH' UNTUK AYAT DI BAWAH.

1. Kaedah haba lembap adalah kaedah memasak di dalam minyak panas, di dalam udara panas atau di atas haba yang panas.	
2. Kaedah haba lembap adalah kaedah memasak menggunakan cecair yang panas atau wap daripada air yang mendidih.	

B) PILIH JAWAPAN YANG BETUL. TULIS PADA RUANGAN YANG DISEDIAKAN.

membakar	mencarak	<i>braising</i>
merebus	menggril	merendidih
mengukus	mencelur	menggoreng minyak penuh



C)PADANKAN KAEDAH MEMASAK DENGAN PENERANGAN YANG BETUL.

MENGUKUS		Memasak makanan secara perlahan dalam cecair berperisa di atas api kecil (elak daripada cecair mendidih).
MERENDIDIH		Memasak dalam air mendidih (100°C). Cecair rebusan boleh dibuat sos, kuah, sup dan air rebusan
MENCELUR		Masak makanan menggunakan wap daripada air mendidih dengan tujuan melembutkan makanan tanpa mengubah bentuk dan warna asalnya
MEREBUS		Suhu masak dalam cecair menggunakan suhu rendah dan periuk ditutup. Masak atas api atau di dalam ketuhar.
MENCARAK		Memasak dalam air mendidih dalam jangka masa singkat
<i>BRAISING</i>		Memasak dalam cecair yang suhunya lebih rendah daripada 100°C di dalam periuk yang bertutup