

ASAS MASAKAN (KEFUNGSIAN RENDAH)

6.3: Penyediaan dan Menghidang Hidangan Sepinggian Lengkap

6.3.1 Mengetahui Langkah-langkah Memasak Hidangan Sepinggian Lengkap

Soalan 1. Lihat carta alir langkah-langkah menyediakan hidangan sepinggan lengkap di bawah. Kemudian jawab soalan yang diberikan.



Susun semula langkah-langkah membuat penkek di bawah dengan betul menggunakan nombor 1 hingga 4.

Turutan	Langkah-langkah
	Hidangkan bersama buah-buahan seperti blueberry dan madu.
	Sukat bahan seperti tepung, telur, gula, garam, susu dan mentega mengikut resepi.
	Masukkan bahan-bahan yang telah disukat ke dalam mesin pengadun.
	Panaskan pan dan cairkan sedikit mentega untuk memasak penkek.

Disediakan oleh:
Cikgu Nur Faizah binti Azizan

6.3.2 Mempelajari Teknik Memasak

6.3.2 (i) Teknik Memasak Haba Kering

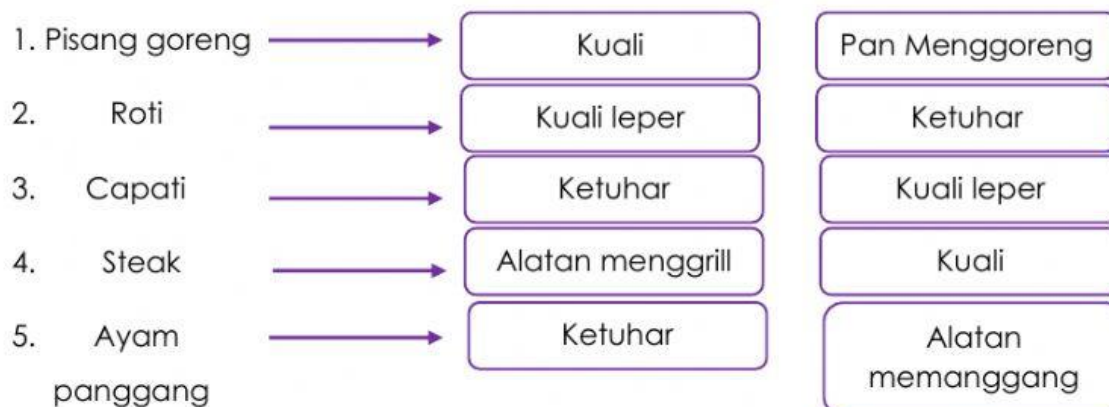
1. Senaraikan 4 teknik memasak haba kering.

- i. _____ ii. _____
iii. _____ iv. _____

2. Tuliskan kaedah memasak haba kering bagi menu-menu masakan di bawah.

	Menu masakan	Kaedah Memasak
Contoh	Ayam Goreng	Menggoreng minyak penuh
1.	Kek	
2.	Kambing golek	
3.	Kerisik	
4.	Roti jala	
5.	Telur dadar	

3. Bulatkan alatan memasak yang sesuai dengan kaedah masakan di bawah.



Disediakan oleh:
Cikgu Nur Faizah binti Azizan