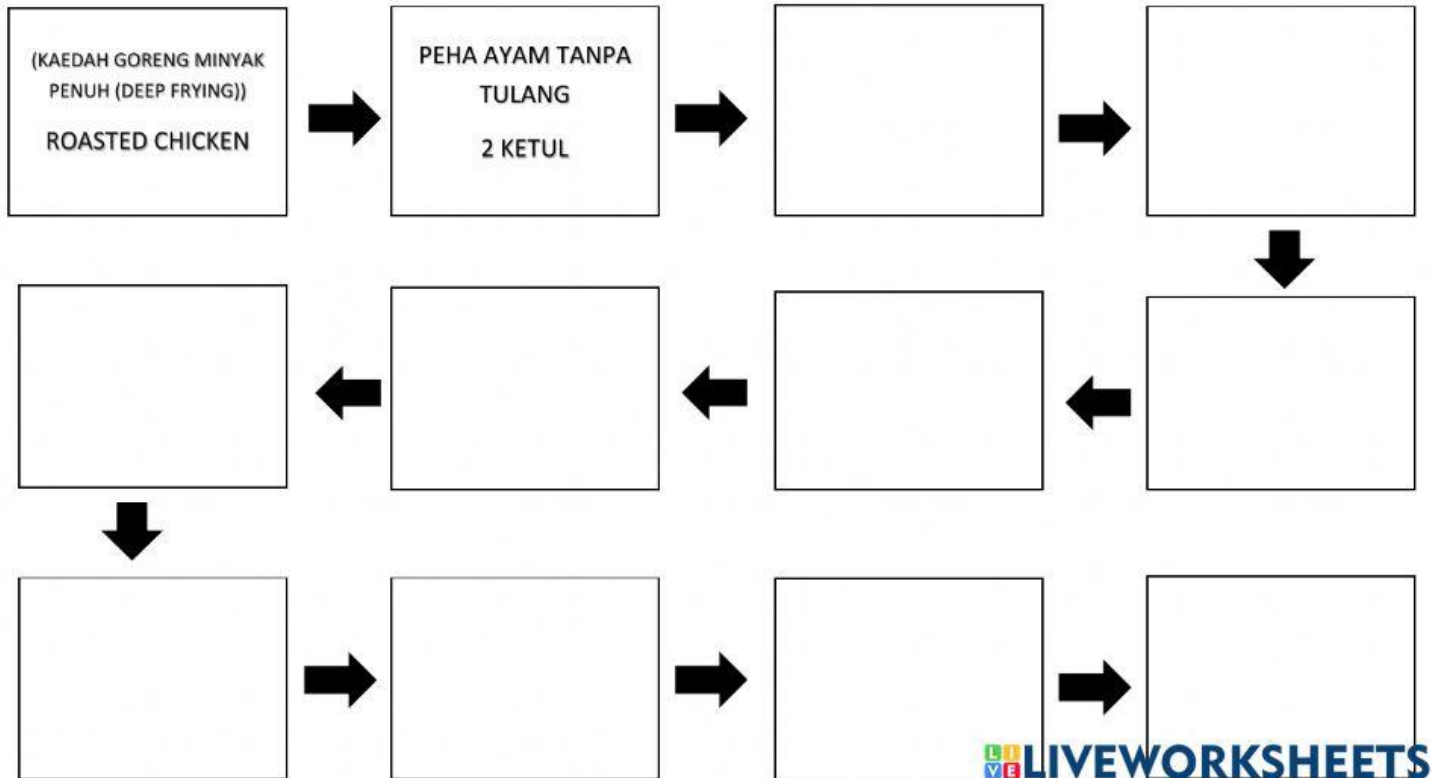


ARAHAN:

1. Lengkapkan kotak kosong dengan memilih bahan berserta kuantiti untuk membuat menu CHICKEN CHOP mengikut turutan dengan betul.

SERBUK ROTI 1 GRAM	TEPUNG GANDUM 1 GRAM	GARAM 1/2 TSP	SOS LEA AND PERRINS 1 TBSP	KIUB AYAM 1/3 KIUB
BAWANG PUTIH 3 ULAS	TELOR PUTIH 1 BIJI	HALIA 1 CM	SERBUK LADA HITAM 1/2 TSP	DRY THYMES 1/2 TBSP



ARAHAN: Lengkapkan cara penyediaan MENU CHICKEN CHOP dengan betul berdasarkan pilihan jawapan diberi didalam kotak.

 Goreng ayam guna minyak masak yang banyak dengan api sederhana sehingga warna golden brown, angkat dan toskan	 Tos ayam yang dah dibersihkan, gaul dengan dry thymes, lada hitam, sos lea, perrins dan garam
 Boleh dihidang bersama kentang goreng dan sos lada hitam	 Perap selama ½ jam, pastikan bahan perap sebatl dengan ayam

1.

2.

3.

4.