

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 19/8/2021

KELAS : LILY

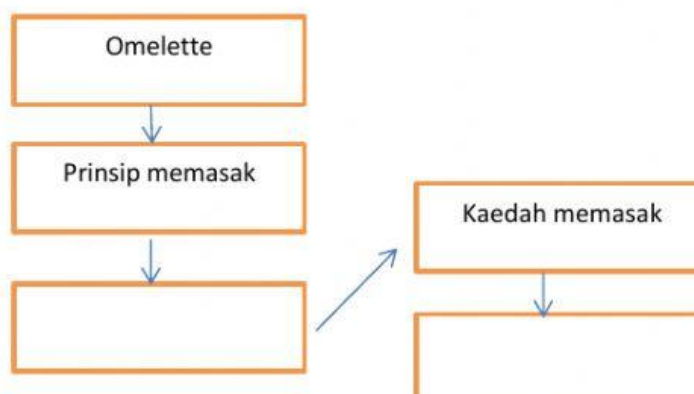
GURU : PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : KAEDAH MEMASAK OMELETTE

A) PILIH JAWAPAN YANG BETUL DAN TULIS DALAM RUANGAN YANG DISEDIAKAN.

1. Resepi memasak omelette menggunakan prinsip memasak (haba kering / haba lembap)	
2. Kaedah memasak yang digunakan adalah (merebus/menggoreng)	
3. Kaedah menggoreng yang digunakan untuk menggoreng omelette adalah (menggoreng tanpa minyak/menggoreng minyak tohor/menggoreng minyak penuh)	
4. Bahan utama untuk memasak omelette adalah (telur/capsicum)	
5. Fungsi garam dalam masakan omelette adalah memberi (perasa/perisa)	
6. Omelette pertamanya dicipta oleh bangsa Rom, mereka memakan omelette bersama madu yang dikenali sebagai (omellete/ovemele)	
7. Nama omelette yang dikenali sekarang berasal daripada bahasa (Perancis / Jepun) iaitu amelette.	

B) Isikan dengan jawapan yang betul berkaitan omellete.



C)Padankan gambar dengan nama bahan – bahan yang diperlukan untuk penyediaan omelette.

		Tomato
		Hotdog
		Capsicum
		Telur
		Cendawan butang