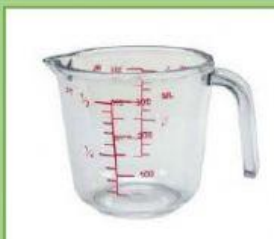


Penyediaan dan pembuatan makanan (KEK KEJU BLACKFOREST)

1. Pilih alatan dan perkakasan yang betul bagi penyediaan kek keju blackforest. (Klik gambar alatan dan perkakasan yang betul)



2. Tentukan kuantiti setiap bahan yang digunakan untuk menghasilkan kek keju blackforest. (Tarik jawapan yang betul dan letakkan di dalam kotak kuantiti)

100 gm

200 ml

1 tin

250 gm

125 gm

200 gm

100 ml

1 sudu besar

1 sudu besar dan
3 sudu teh

180 ml

BAHAN	KUANTITI
Biskut coklat/Oreo (dibuang krim dan dikisar halus)	
Mentega cair (tanpa garam)	
UHT dairy whipping cream	
Krim keju	
Gula kastor	
Jus lemon	
Air	
Gelatin	
Ceri	
Sirap ceri	

3. Susun langkah penyediaan kek keju blackforest dengan betul.

Biskut yang dikisar halus digaul rata. Masukkan ke dalam Loyang, tekan padat dan simpan di dalam peti sejuk selama 30 minit.	
Putar rata dan masukkan whipping krim yang diputar tadi. Putar hingga sebati.	
Masukkan sirap ceri ke dalam periuk, tabur gelatin, biarkan 5 minit, kemudian didihkan sehingga gelatin hancur, biarkan sejuk dahulu sebelum di tuang ke atas kek keju.	
Pukul dairy whipping krim hingga pekat. Ketepikan.	
Masukkan bahan B dan putar hingga rata. Tuang ke atas dasar biskut yang disejukkan tadi. Susun ceri di atasnya dan simpan semula di dalam peti sejuk hingga mengeras.	
Keluarkan dari Loyang dan potong menggunakan pisau yang dilayur di atas api.	
Dalam bekas yang berbeza pukul krim keju bersama gula kastor hingga berkrim. Masukkan jus lemon.	
Porsikan kek kepada porsi yang sesuai.	
Masukkan air ke dalam mangkuk, tabur gelatin, biarkan 5 minit kemudian 'double boiler' gelatin hingga larut. Ketepikan.	
Keluarkan Loyang yang disimpan di dalam peti sejuk tadi dan tuang bahan C. simpan di dalam peti sejuk.	