

Latihan Pengukuhan

MENJALANKAN PENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI

Kaedah Menumis

Tuliskan pernyataan berikut adalah BENAR atau SALAH

1) Menumis adalah kaedah memasak makanan yang menggunakan minyak yang banyak.	BENAR
	SALAH
2) Kaedah menumis adalah berbeza dengan kaedah menggoreng kerana ia bergantung kepada kedalaman minyak yang digunakan.	BENAR
	SALAH
3) Minyak zaitun atau mentega biasanya digunakan untuk memasak tohor.	BENAR
	SALAH
4) Mentega boleh membakar pada suhu yang lebih tinggi daripada lemak lain.	BENAR
	SALAH
5) Bahan-bahan biasanya dipotong menjadi kepingan atau dihiris nipis untuk memudahkan proses memasak semasa menumis.	BENAR
	SALAH
6) Kaedah menumis menggunakan api yang perlahan.	BENAR
	SALAH
7) Kaedah menumis sama dengan kaedah membakar.	BENAR
	SALAH
8) Kualiti tumis mesti cukup besar untuk semua makanan.	BENAR
	SALAH
9) Dalam kaedah menumis, semua bahan-bahan dicampurkan sekali dalam kualiti itu.	BENAR
	SALAH
10) Sisi tinggi bagi kualiti membenarkan penyejatan cepat berlaku dan mengelakkan wap.	BENAR
	SALAH