MENJALANKAN PENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI

Kaedah Merendidih/ Boiling

Latihan Pengukuhan

Pilih jawapan yang betul mengikut pernyataan yang diberikan.

1. Boiling merupakan salah satu kaedah yang menggunakan _____ (air / minyak) atau bahan lain seperti susu atau stok.

2. Penambahan garam dan gula boleh _____ (menurunkan / meningkatkan) boiling point.

3. Pendidihan secara perlahan menyebabkan terbentuknya _____(cecair / buih) dalam masakan.

4. Suhu pendidihan ialah _____ (100°C / 90°C).

5. Menyimpan air pada atau di bawah suhu _____ (beku / mendidih) memerlukan kawalan lebih berhati-hati.

6. Proses _____ (pembekuan / pendidihan) sangat penting untuk membunuh bakteria yang merbahaya.

7. Teknik mendidih menggunakan air akan menjadikan _____ (tekstur / rupa) makanan lembut atau separa lembut.

8. Terdapat juga kelemahan teknik mendidih ini, antaranya kehilangan _____ (protein / vitamin) larut air dalam sayuran yang dimasak.

9. Daging yang dididihkan juga akan memudahkan proses _____ (pemakanan / penghadaman).

10. _____ (Kelebihan / Kelemahan) teknik mendidih ialah ianya selamat dan ringkas.

LIVEWORKSHEETS