

## Latihan Pengukuhan

### MEMERIKSA KUALITI DAN KUATITI INTI MANIS DAN SAVORI

Tuliskan pernyataan berikut adalah berkaitan dengan INTI MANIS atau INTI SAVORI.

1) Rasa inti tidak terlalu manis dan tidak terlalu tawar.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
2) Ikan salmon kelihatan segar dan menarik.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
3) Aroma herba digunakan seperti sebuk kari dan daun bay.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
4) Pai brokoli dan kerak doh yang masin.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
5) Tekstur inti mestilah boleh diterima, tidak terlebih atau terkurang masak.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
6) Pai epal, inti dan kulit mesti mempunyai rasa manis yang berbeza.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
7) Warna yang menarik dalam pai blue beri.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
8) Rasa tidak terlalu pedas, masin, masam dan berkrim	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
9) Tekstur untuk inti ini mestilah halus dan tanpa ada ketulan.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>
10) Aroma manis seperti kopi, coklat, vanila dan lain-lain.	<b>INTI MANIS</b> <b>INTI SAVORI</b>