RESEPI DONUT BERINTI (KRIM KASTARD)

ARAHAN: TONTON VIDEO DI BAWAH INI DAN JAWAB SOALAN BERIKUT:

SOALAN:

1. Berapa cawan susu yang di gunakan?

   A. $\frac{1}{2}$ Cawan Susu

   B. 1 Cawan Susu

   C. 1 $\frac{1}{2}$ Cawan Susu

2. Berapa Sudu gula digunakan?

   A. 1 Sudu Gula

   B. 2 Sudu Gula

   C. 3 Sudu Gula

3. Yis dibiarkan mengembang selama?

   A. 5 Minit

   B. 10 Minit

   C. 15 Minit

LIVEWORKSHEETS

4. Tepung apa yang digunakan?

A. Tepung Jagung

B. Tepung High Protein

C. Tepung Gandum

5. Berapa cawan tepung yang digunakan?

A. 1 Cawan Tepung

B. 2 Cawan Tepung

C. 3 Cawan Tepung

6. Berapa biji telur yang digunakan?

A. 0 Biji Telur

B. 1 Biji Telur

C. 2 Biji Telur

7. Berapa lama doh pertama direhatkan?

A. 30 Minit

B. 60 Minit

C. 120 Minit

8. Apakah Bahan yang digunakan untuj membuat krim kastard?

A. Whipping Cream, Telur Kuning, Susu Segar, Esen Vanila, Tepung Gandum

B. Single Cream, Telur Kuning, Susu Segar, Esen Vanila, Tepung Gandum

C. Double Cream, Telur Kuning, Susu Segar, Esen Vanila, Tepung Gandum

LIVEWORKSHEETS