

Nama : _____

Tarikh : _____

Subjek : Asas Masakan

Standard Kandungan : 1.0 Kebersihan ruang kerja dan sanitasi makanan

Standard Pembelajaran : 1.4 Menerangkan cara menyimpan hidangan panas dan sejuk.

Kriteria Pencapaian : 1.4.3 Menerangkan cara penyimpanan hidangan panas dan sejuk.

Tandakan (✓) pada pernyataan yang betul dan (x) pada pernyataan yang salah tentang cara penyimpanan makanan.

	Pernyataan	Betul atau Salah
1.	Hidangan panas seperti air minuman boleh disimpan di dalam termos.	
2.	Jangan menyimpan makanan atau lebih makanan lebih daripada lima hari di dalam peti sejuk.	
3.	Kotak ais adalah contoh alat penyimpanan sejuk.	
4.	Makanan yang telah dimasak boleh diletakkan bersama-sama dengan makanan mentah.	
5.	Makanan yang telah dimasak dimasukkan ke dalam bekas makanan yang bersih.	
6.	Simpan makanan yang panas terus ke dalam peti sejuk.	
7.	Termos makanan boleh digunakan untuk menyimpan sup bagi mengekalkan habanya.	