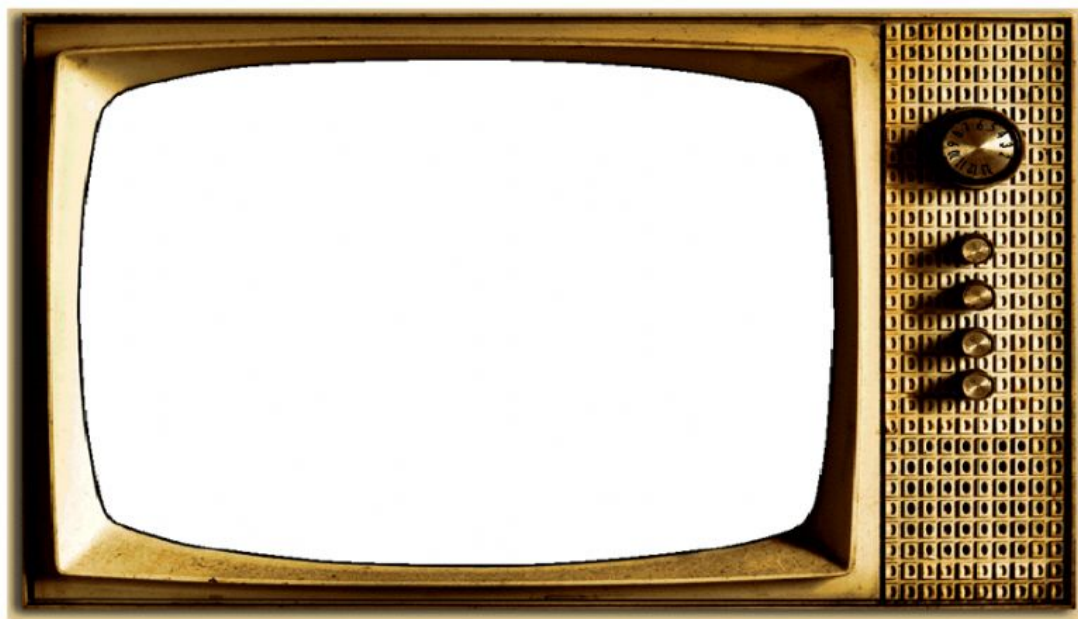
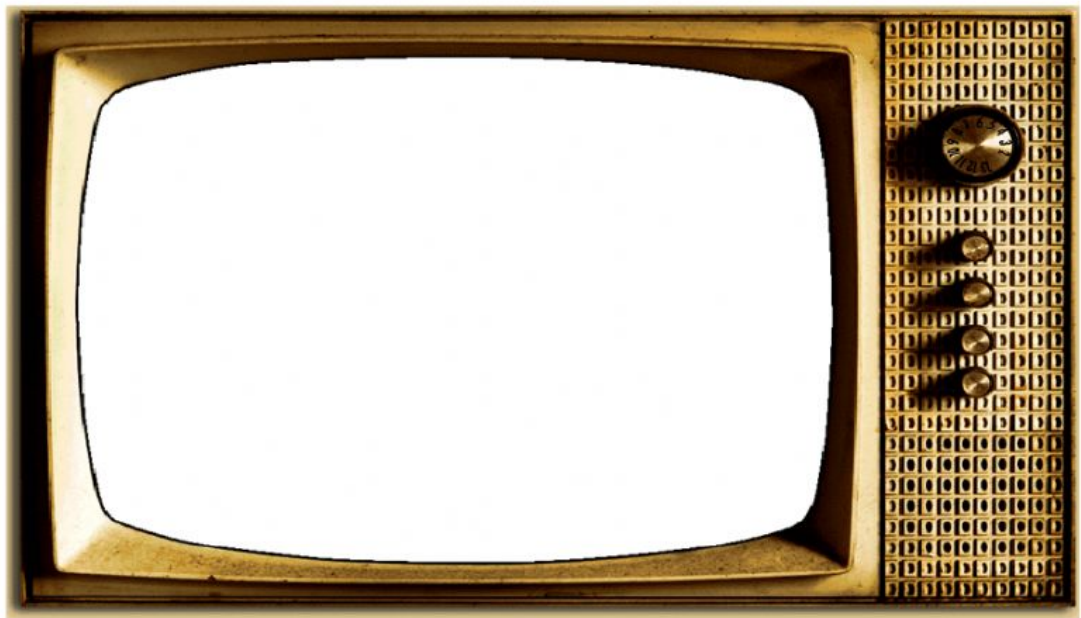
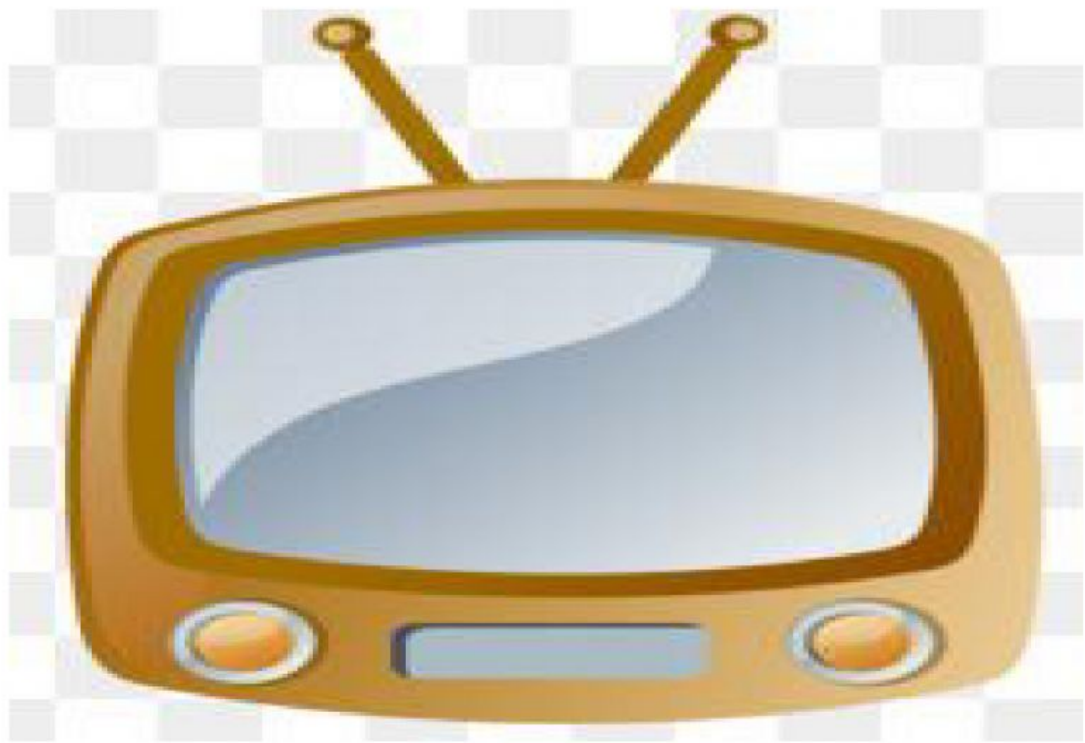
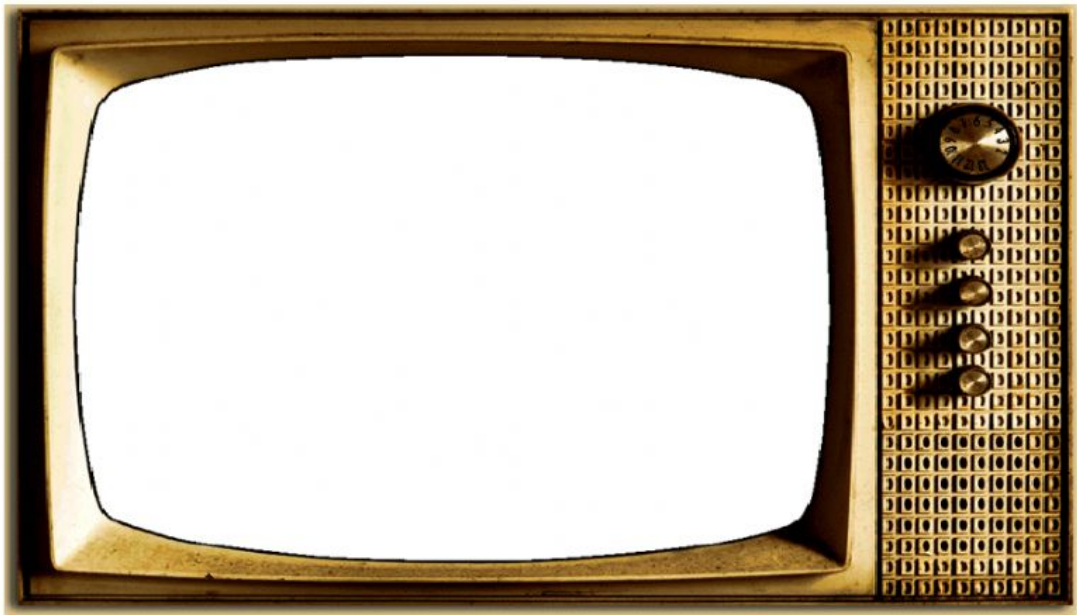
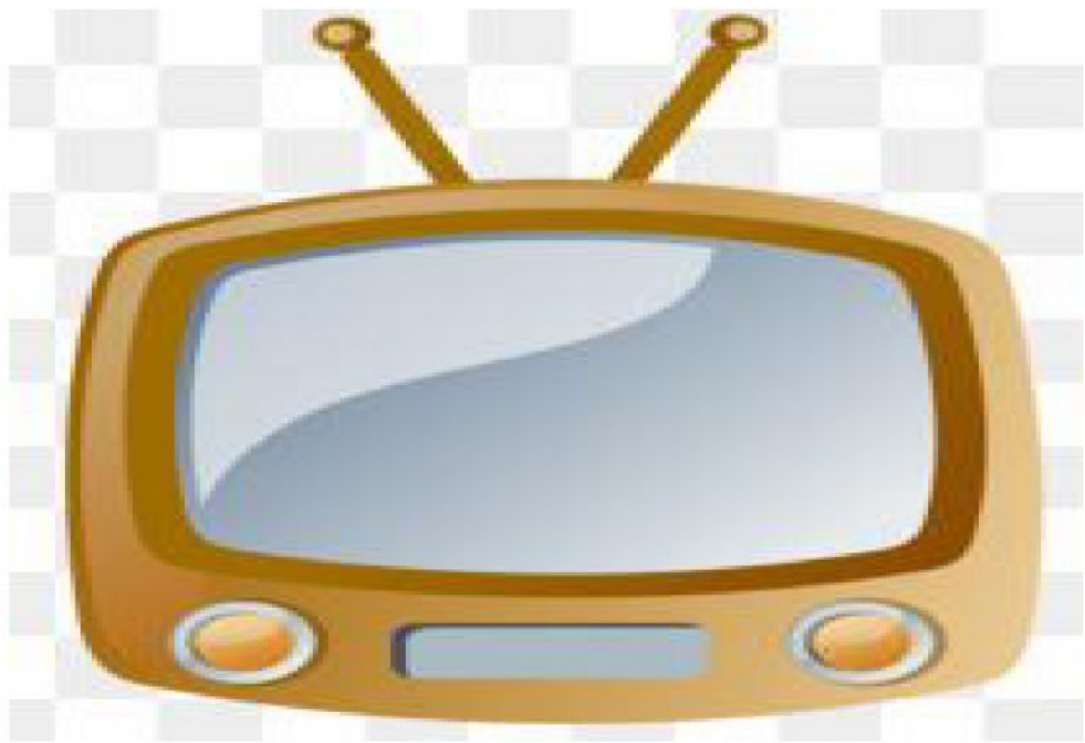


TONTON VIDEO DIBAWAH, SEHINGGA SELESAI

(KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN)







Lengkapkan penerangan ringkas bagi setiap kaedah pengawetan makanan berikut dan **senaraikan satu contoh jenis makanan berdasarkan kaedah pengawetan makanan yang diberikan.**

garam

tinggi

pendinginan

udara

gula

air

asap

lilin

Takat beku

BIL	KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN	PENERANGAN	1 contoh jenis makanan
1.	Pendidihan	Makanan dipanaskan pada suhu yang _____.	
2.	Pemasinan	Makanan di letakkan _____ yang banyak.	
3.	Penyalan	Makanan dikeringkan dengan menggunakan _____	
4.	Pempasteuran	Makanan dipanaskan sehingga suhu tertentu untuk beberapa ketika dan diikuti _____ segera.	
5.	Pembungkusan vakum	_____ dikeluarkan daripada bungkusan makanan	
6.	Penjerukan	Proses merendam makanan di dalam larutan _____ dan garam.	
7.	Pendinginan	Makanan disimpan pada suhu yang rendah. Mikroorganisma _____ aktif untuk membiak.	
8.	Penyejukbekuan	Makanan disimpan pada suhu di bawah _____. Mikroorganisma _____ aktif untuk membiak.	
9.	Pelilinan	Makanan dilapisi _____ untuk mengekalkan kelembapan dan mengelakkan pertumbuhan mikroorganisma.	
10.	Pengeringan	Makanan dikeringkan di bawah cahaya matahari ataupun ketuhar untuk menyingkirkan _____	
11	Pengetinan dan pembotolan	Makanan ditinkan atau dibotolkan selepas menyingkirkan udara daripada makanan.	