

Nama: _____

Latihan ASAS PENYEDIAAN MAKANAN

PILIH PERKATAAN YANG BETUL DARI SEBELAH DAN ISI DALAM RUANG YANG KOSONG.

1. Menggril ialah makanan dimasak menggunakan _____ terus daripada bahagian atas atau bawah gril.	makanan
2. Sumber haba menggril adalah daripada _____, gas atau arang.	haba
3. Jangka masa menggril bergantung pada jenis, mutu dan ketebalan _____.	garing
4. Sebelum menggril Makanan hendaklah disapu _____ untuk mengelakkannya daripada menjadi kering.	nutrien
5. Semasa menggril Makanan hendaklah _____ supaya masak rata.	lemak
6. Kebaikan menggril ialah makanan lebih cepat masak dan tidak banyak kehilangan _____.	kecil
7. Hanya makanan yang bermutu seperti bahagian daging yang _____ sesuai digril.	lembut
8. Makanan bergril akan menjadi _____ jika tidak terus dihidangkan dan dimakan.	kering
9. Makanan yang digril akan menjadi _____ dan warnanya akan bertukar menjadi kuning keemasan.	dibalikkan
10. Saiz makanan yang digril hendaklah _____ supaya cukup masak.	elektrik