

CU05: COOKIES PREPARATION

MENYEDIAKAN BISKUT

A. Padankan kenyataan mengikut kaedah yang betul

Doh biskut dicanai dan dipotong menjadi bentuk keping
Dibentuk menggunakan sudu dan hujung jari
Doh yang agak keras dibentuk dengan kaedah terap
Doh dibentuk menjadi kayu balak kemudian dipotong menjadi kepingan dan dibakar
Dibentuk dengan jari menjadi bulat atau bujur
Doh dimasukkan alat yang mempunyai nozel dan perlu ditekan lembut

Moulded
Pressed
Rolled
Dropped
Bar
Icebox

2. Taipkan Betul atau Salah

a) Biskut yang telah dibentuk diletakkan di atas coolin rack untuk dibakar dalam oven	
b) Macaroon adalah contoh biskut yang dibentuk menggunakan kaedah dropped	
c) Suhu untuk membakar adalah 150 C hingga 180 C selama 10 hingga 20 minit	
d) Biskut mama caie perlu dicanai dan diterap sebelum dibakar di dalam oven	
e) Doh yang telah dibentuk menjadi seperti kayu balak perlu terus dibakar sebelum disejukkan di dalam chiller	
f) Kekacang dan coklat cip boleh dijadikan hiasan sesuatu biskut	
g) Doh perlu dimasukkan ke dalam tray dan ditekan mampat sebelum dibakar	