

UNIT 4 : MENYEDIAKAN MAKANAN

a) MEMILIH MENU &

b) MEMBUAT ANGGARAN KOS BAHAN

MENU

Sajian ialah makanan yang disajikan pada masa tertentu seperti sarapan, minum pagi, makan tengah hari, minum petang, makan malam dan minum malam.

ialah hidangan makan pada waktu pagi iaitu hidangan pertama selepas bangun dari tidur

Minum petang pula ialah sajian ringan yang dihidangkan antara makan tengah hari dengan makan malam.

Menu sajian yang lengkap perlu mempunyai 3 perkara :

- 1) Makanan
- 2) Pencuci mulut
- 3) Minuman



Berapakah kos menu pilihan saya?



Anggaran kos bahan perlu disediakan sebelum memasak untuk mengelakkan pembaziran dan kekurangan bahan serta mengetahui perbelanjaan yang diperlukan.

Lengkapkan jadual anggaran kos bahan sajian di bawah.

Bahan	Kuantiti	Kos Seunit (RM)	Jumlah Kos (RM)
1.	1 biji	0.30/biji	
2. Garam	Mengikut rasa		0.05
3. Lada Sulah	Mengikut rasa		
4. Roti Sandwic	4 keping	3.20/buku	0.50
5. Mentega	2 sudu	3.90/250gm	0.20
6. Kaya	2 sudu	2.00/200gm	0.10
7. Buah tembikai	Sepotong	2.00/kilo	0.30
8. Susu	1 jag	5.00/liter	0.50
9. Serbuk Coklat	60 gm	6.00/kg	0.40
10. Gula halus	60 gm	2.60/kg	0.15
JUMLAH			

Kos sebenar biasanya tidak sama dengan anggaran kos kerana perbezaan harga bergantung pada jenama dan perubahan pada kuantiti bahan yang digunakan.