

ASAS MASAKAN BAB 1: KEBERSIHAN RUANG KERJA DAN SANITASI MAKANAN

NAMA : _____

KELAS : _____

HARI : _____

TARIKH : _____

Latihan: Tuliskan sama ada pernyataan tentang penyimpanan makanan di bawah BETUL atau SALAH.

PERNYATAAN		BETUL / SALAH
1.	Simpan makanan yang panas terus ke dalam peti sejuk.	
2.	Makanan yang telah dimasak dimasukkan ke dalam bekas makanan yang bersih.	
3.	Aiskrim boleh disimpan di ruang bawah peti sejuk.	
4.	Ice box adalah contoh alat penyimpanan sejuk.	
5.	Makanan yang telah dimasak boleh diletakkan bersama dengan makanan mentah.	
6.	Makanan panas seperti air minuman boleh dimasukkan di dalam termos	
7.	Jangan menyimpan makanan atau lebihan makanan lebih dari 5 hari di dalam peti sejuk.	
8.	Makanan yang hendak disimpan di dalam peti sejuk tidak perlu ditutup.	
9.	Bekas tahan panas boleh digunakan untuk menyimpan sup untuk mengekalkan habanya.	
10.	Peti sejuk beku boleh digunakan untuk menyimpan lebihan nasi.	