

Lengkapkan dengan jawapan yang betul.

TEPUNG	AIR	TELUR	GULA
YIS	SUSU	GARAM	

BAHAN	PENERANGAN
	Bahan ini bertindak sebagai penambah rasa dan aroma. Selain itu, ia memperlambatkan proses pertumbuhan kulat pada roti.
	Bahan ini memberikan kelembutan, memberikan warna kepada barangan yang dibakar, menyerap kelembapan, dan menggalakkan penapaian.
	Memberikan kelembapan pada doh dan memberikan rasa lemak
	Digunakan sebagai untuk mencampurkan semua bahan. Selain itu, ia melembapkan dan untuk mengaktifkan yis semasa membuat roti.
	Bertindak sebagai penaik atau pemangkin yang menyebabkan makanan itu berongga, lembut dan gebu.
	Bahan asas dalam pembuatan segala jenis roti, mi, kuih-muih, pastri, kek & etc.
	Sebagai bahan sapuan pada permukaan roti untuk kesan kilatan yg menarik

