

Betul atau Salah.

1. *Mise en place* bermaksud persediaan untuk mengemas setelah kerja-kerja menyediakan hidangan disempurnakan.
2. Memotong dan merapi adalah sebahagian daripada tugas yang perlu dilaksanakan semasa *mise en place*.
3. Garam adalah sebahagian daripada bahan perisa yang digunakan dalam masakan.
4. Penimbang komersial boleh digunakan untuk menyukat isi padu cecair seperti minyak masak dan susu.
5. Resipi standard bermaksud resipi yang seragam di mana ia telah diuji dan menghasilkan hidangan yang konsisten daripada segi rasa, tekstur dan porsi.