

1 Apakah maksud alatan dalam konteks reka bentuk makanan?

Peralatan berteknologi tinggi untuk mempercepat kerja

Perkakasan yang digunakan untuk membuat dan menghasilkan makanan

Hiasan pada makanan supaya kelihatan cantik

Proses menghidang makanan di atas pinggan

2 Pisau apakah yang sesuai untuk memotong roti atau makanan kulit keras tetapi isi lembut?

Pisau tukang masak (Chef's Knife)

Pisau bergerigi (Serrated Knife)

Pisau paring (Paring Knife)

Pisau ukir (Fruit Carving Knife)

3 Pisau penyisih (Boning Knife) digunakan untuk tujuan apa?

Memotong roti dan buah sitrus

Memisahkan daging/ikan daripada tulang serta membuang urat dan lemak

Mengukir buah-buahan untuk hiasan

Membentuk bebola tembikai

4 Alatan yang sesuai untuk mengukir buah-buahan dengan halus ialah...

Pisau ukir (Fruit Carving Knife)

Parisian scoop

Pisau pengupas

Pisau bulan sabit

5 Seret setiap alatan ke fungsi yang betul

Seret label ini:

Pisau paring

Pisau bergerigi

Parisian scoop

Fungsi: Membentuk bebola buah/sayur

Fungsi: Memotong buah/sayur kecil

Fungsi: Memotong roti/kulit keras

6 Pisau tukang masak boleh digunakan untuk pelbagai jenis bahan makanan.

Benar

Palsu

7 Pisau bulan sabit sesuai untuk mengukir buah tembikai secara halus.

Benar

Palsu

8 Nama alatan: Digunakan untuk membuang kulit sayur dan buah. Kecil, ringan dan bentuk mata seperti pisau pencukur. Itu ialah pisau _____.

Taip jawapan di sini

9 Alatan apakah yang memudahkan sapuan aising pada permukaan kek?

Pisau pelep

Tiub aising

Beg aising

Reda kek

10 Padankan alat menghias dengan kegunaan

Seret label ini:

Meja pemutar kek

Tiub aising

Reda kek

Fungsi: Putar kek untuk sapuan sekata

Fungsi: Corak aising pada kek/cupcake

Fungsi: Menyejuk dan elak wap perangkap

11 Perkakasan membantu menjimatkan masa dan tenaga dalam kerja mereka bentuk makanan.

Benar

Palsu

12 Apakah kegunaan utama Parisian scoop?

Membentuk bebola pada buah/sayur

Memotong daging daripada tulang

Mengukir corak pada buah

Membuang kulit sayur