

Unit 4 : Pengawetan

Langkah-Langkah Penjerukan Buah

SERETKAN GAMBAR KE PETAK YANG BETUL.



1



2



3



Didihkan satu cawan cuka dan satu cawan gula sehingga larut.



Tuangkan larutan tadi ke dalam balang kaca dan biarkan sejuk.



Masukkan hirisan buah betik muda ke dalam balang kaca.

4



Balang ditutup rapat dan dibiarkan selama dua hari.

5



Murid melabelkan tarikh jeruk dibuat pada balang.

6



Murid diminta mencatat perubahan pada rasa dan warna buah selepas dua hari.