

CO8 : Dessert

Bahan-bahan untuk dessert antarabangsa.

Pilih pernyataan BENAR atau SALAH.

BIL	PERNYATAAN	JAWAPAN
1	Tepung kek mempunyai kandungan gluten yang paling tinggi.	
2	Tepung naik sendiri merupakan tambahan bahan penaik dan garam.	
3	Susu perlu disimpan pada suhu bilik.	
4	Kegunaan keju krim ialah sebagai agen pemekat sup.	
5	Krim segar digunakan sebagai agen pemekat sos.	
6	Garam tambahan yang terdapat pada mentega mampu memanjangkan jangka hayat produk.	
7	Tepung berkanji ditambah di dalam gula aising bertujuan mengelakkan ia mengeras.	
8	Kualiti mentega gred B berasa sedikit manis.	
9.	Fungsi telur pada hidangan adalah penyadur bagi makanan bergoreng.	
10.	Gelatin segera perlu direndam dalam air terlebih dahulu sebelum digunakan.	