

Nama : _____ Hari : _____ Tarikh : _____

Tajuk : Penyediaan Bater

4.1.3 Resipi asas bater mengikut jenis produk - Bater Cair

Resipi : Kuih Lapis

4.1.3 Resipi asas bater mengikut jenis produk –

Bater Cair

Resipi :

Kuih Lapis

Bahan masakan :

				
2 cawan tepung beras	½ cawan tepung gandum	½ cawan tepung jagung	1 cawan santan kotak	3 cawan air
				
1 cawan gula	1 sudu teh garam	2 helai daun pandan	1 sudu teh pewarna merah	Sedikit minyak masak

Peralatan dapur :

 1 Mangkuk adunan	 2 Pemukul telur	 3 Cawan penyukat	 4 Sudu penyukat	 5 Penapis
 6 Loyang	 7 Pengukus	 8 Pisau	 9 Pinggan hidangan	

Langkah-langkah Penyediaan KUIH LAPIS

 1 Sapu loyang dengan minyak dan lapik dengan plastik.	 2 Sapu sedikit minyak pada permukaan plastik.	 3 Dalam mangkuk, masukkan tepung beras, tepung gandum, tepung jagung dan garam.	 4 Kacau sehati kesemua bahan.	 5 Masak gula dengan air bersama simpulan daun pandan.
 6 Tuang campuran santan dengan air kedalam air gula pandan dan kacau sehati.	 7 Masukkan adunan santan dan air gula ke dalam adunan tepung sedikit demi sedikit.	 8 Kacau perlahan sehingga sekata.	 9 Tapis adunan tepung.	 10 Bahagi adunan pada dua bahagian.
 11 Masukkan satu adunan dengan pewarna merah.	 12 Kukus adunan secara berselang-seli mengikut warna selama 5-7 minit.	 13 Ulang sehingga habis adunan.	 14 Untuk lapisan akhir, kukus selama 10 minit.	 15 Sejukkan dan keluarkan kuih lapis daripada loyang.
 16 Potong kuih kepada 8 bahagian.	 17 Hidangkan.	 Selamat Mencuba!		

Lembaran kerja

1. Lihat gambar, tulis nama bahan :

2. Seret dan lepas jawapan yang betul untuk nama peralatan dapur yang betul.

Mangkuk adunan

Pemukul telur

Cawan penyukat

Sudu penyukat

Penapis

Loyang

Pengukus

Pisau

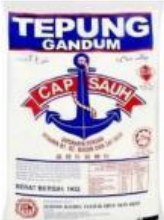
Pinggan hidangan



3. Tandakan (✓) pada nama bahan yang digunakan untuk menghasilkan kuih lapis.

Daun pandan ☐Daun kari ☐Gula ☐Kunyit ☐Garam ☐Esen vanila ☐Santan kotak ☐Air soya ☐Tepung gandum ☐Tepung roti ☐Pewarna makanan ☐Soda bikarbonat ☐Air ☐Telur ☐

4. Tulis sukatan yang betul untuk bahan masakan menu kuih lapis.

5. Tulis urutan nombor yang betul mengikut langkah-langkah penyediaan menu kuih lapis.

	Hidangkan.
	Sejukkan dan keluarkan kuih lapis daripada loyang.
	Sapu loyang dengan minyak dan lapik dengan plastik.
	Kacau sebati kesemua bahan.
	Untuk lapisan akhir, kukus selama 10 minit.
	Bahagi adunan pada dua bahagian.
	Kacau perlahan sehingga sekata.
	Tuang campuran santan dengan air kedalam air gula pandan dan kacau sebati.
	Tapis adunan tepung.
	Sapu sedikit minyak pada permukaan plastik.
	Masukkan satu adunan dengan pewarna merah.
	Kukus adunan secara berselang-seli mengikut warna selama 5-7 minit.
	Dalam mangkuk, masukkan tepung beras, tepung gandum, tepung jagung, dan garam.
	Masukkan adunan santan dan air gula ke dalam adunan tepung sedikit demi sedikit.
	Potong kuih kepada 8 bahagian.
	Masak gula dengan air bersama simpulan daun pandan.
	Ulang sehingga habis adunan.

6. Cari perkataan.

Bater Cair - Kuih Lapis

G	K	I	T	E	P	U	N	G	B	E	R	A	S	J	V	L	T
A	I	S	A	N	T	A	N	M	H	L	U	M	J	I	Q	C	E
R	Y	L	R	V	Z	P	E	N	A	P	I	S	H	R	K	H	P
A	O	C	K	P	E	M	U	K	U	L	T	E	L	U	R	M	U
M	P	E	W	A	R	N	A	M	A	K	A	N	A	N	G	I	N
V	R	X	Y	Z	A	V	Z	Y	R	G	U	L	A	Q	G	N	G
G	D	T	M	A	N	G	K	U	K	A	D	U	N	A	N	Y	J
X	P	E	N	G	U	K	U	S	I	K	Q	B	N	C	V	A	A
T	E	P	U	N	G	G	A	N	D	U	M	W	K	Y	Q	K	G
U	Y	K	U	I	H	L	A	P	I	S	I	S	K	Z	E	C	U
A	M	X	A	I	R	F	J	J	J	C	V	F	F	B	Q	W	N
W	D	A	U	N	P	A	N	D	A	N	F	H	T	E	R	C	G

Find the following words in the puzzle.

Words are hidden → and ↓ and ↘

KUIH LAPIS
 TEPUNG JAGUNG
 TEPUNG GANDUM
 TEPUNG BERAS
 MINYAK
 AIR

GARAM
 DAUN PANDAN
 GULA
 PEWARNA MAKANAN
 SANTAN
 PEMUKUL TELUR

PENGUKUS
 MANGKUK ADUNAN
 PENAPIS

Created by lydianajihah using the Word Search Generator on
 Super Teacher Worksheets (www.superteacherworksheets.com)

lydianajihah@tuktukaballah