Pengenalan dan Pengendalian Bahan Basah



Apakah Itu Bahan Basah?

Bahan makanan yang tidak tahan lama, mudah rosak, dan cepat membusuk jika tidak disimpan dengan betul.



Keperluan Penyimpanan Khas

Memerlukan tempat sejuk atau peti sejuk bagi mengekalkan kesegaran serta kualiti bahan secara berterusan.

Buah-buahan



Contohnya epal, pisang, tembikai, dan aren. Penting sebagai sumber vitamin dan memberikan kesegaran dalam hidangan.

Sayur-sayuran



Contohnya sawi, bayam, lobak merah, dan tomato. Perlu dikendali dengan cermat supaya tidak layu.

Makanan Laut



Contohnya ikan, udang, sotong, dan ketam. Sangat mudah rosak dan memerlukan suhu yang sangat sejuk atau sejuk beku.

Daging & Ayam



Contohnya daging lembu, kambing, ayam, dan itik. Perlu dibersihkan terlebih dahulu dan dibekukan jika mahu disimpan lama.

Pengasingan Bahan Basah



Sentiasa asingkan bahan basah mengikut jenisnya sebelum dimasukkan ke dalam tempat penyimpanan.

Elakkan Pencemaran Silang



Gunakan bekas bertutup atau beg plastik lutsinar bagi mengelakkan pencemaran silang (cross-contamination) di dalam peti sejuk.

Gemini Notebook

LIVEWORKSHEETS

Kemahiran Asas Masakan

Unit Kompetensi 2 : Alatan dan Bahan Masakan

2.5 Mengenal Pasti, Mengendali dan Menyimpan Bahan Basah

2.5.1 Pengenalan Bahan Basah

a. Definisi / Makna Bahan Basah



Bahan basah ialah bahan makanan yang:

- Tidak tahan lama.
- Mudah rosak / cepat membusuk.
- Memerlukan penyimpanan khas di dalam peti sejuk atau tempat sejuk. untuk mengekalkan kesegaran dan kualitinya.

b. Jenis-Jenis Bahan Basah

Jenis Bahan Basah	Contoh & Catatan
 **Buah-buahan**	Epal, pisang, tembikai, oren (diperlukan untuk vitamin & kesegaran)
 **Sayur-sayuran**	Sawi, bayam, lobak merah, tomato (perlu dikendali dengan cermat agar tidak layu)
 **Makanan Laut**	Ikan, udang, sotong, ketam (sangat mudah rosak, perlukan suhu sangat sejuk/sejuk beku)
 **Daging / Ayam**	Daging lembu, kambing, ayam, itik (perlu dibersihkan dan dibekukan jika disimpan lama)

Petua Ringkas Pengendalian:



- Sentiasa asingkan bahan basah mengikut jenis sebelum disimpan.
- Gunakan bekas bertutup atau beg plastik lutsinar untuk mengelakkan pencemaran silang (cross-contamination) di dalam peti sejuk.

Aktiviti 1 : Kenal Pasti Bahan Basah

Arahan : Namakan setiap bahan berikut. Kemudian, tandakan (✓) jenisnya.



☐ Buah-buahan
☐ Sayur-sayuran
☐ Lain-lain



☐ Buah-buahan
☐ Sayur-sayuran
☐ Lain-lain



☐ Makanan Laut
☐ Daging / Ayam
☐ Lain-lain



☐ Makanan Laut
☐ Daging / Ayam
☐ Lain-lain



☐ Buah-buahan
☐ Sayur-sayuran
☐ Lain-lain

Aktiviti 2 : Jawab Soalan

1. Apakah maksud bahan basah?

   _____

2. Mengapa bahan basah perlu disimpan di dalam peti sejuk?

   _____

3. Namakan dua contoh bahan basah.

   _____

Aktiviti 3 : Pilih Jawapan yang Betul

1. Bahan basah mudah _____.
   A. tahan lama B. rosak C. kering
2. Ikan termasuk dalam jenis _____.
   A. buah-buahan B. makanan laut C. sayur-sayuran
3. Bekas bertutup digunakan untuk _____.
   A. mengurangkan bau
   B. mengelakkan pencemaran
   C. menambah gula

LIVEWORKSHEETS