

PEMBUATAN KEK

A. Pilih jawapan yang betul

- | | | |
|---|--|---------------|
| 1 | Mata pemutar jenis <i>hook</i> digunakan untuk memukul telur atau krim. | BETUL / SALAH |
| 2 | Gula boleh disukat menggunakan jag penyukat. | BETUL / SALAH |
| 3 | Kawasan kerja untuk memasak tidak perlu sentiasa bersih. | BETUL / SALAH |
| 4 | Pemilihan peralatan memasak yang betul tidak penting jika mempunyai chef yang sangat mahir dan pandai memasak. | BETUL / SALAH |
| 5 | Penggunaan peralatan yang betul membantu memudahkan urusan memasak dan menjimatkan masa. | BETUL / SALAH |

B. Padankan jawapan yang betul

Nama alatan		Kegunaan
Mangkuk bahan	•	Menyukat dan menimbang bahan-bahan mengikut resepi
Redai kek	•	Bekas meletakkan bahan-bahan menyediakan kek.
Alat-alat menyukat	•	Untuk mengacau adunan atau mengaup balik <i>meringue</i> atau krim.
Spatula	•	Digunakan untuk menyejukkan kek yang telah dibakar.