

a. Gariskan jawapan yang BETUL atau SALAH pada pernyataan di bawah.

- | | | |
|---|--|---------------|
| 1 | Kek chiffon biasanya menggunakan acuan bulat yang berongga di tengah. | BETUL / SALAH |
| 2 | Pemutar <i>paddle</i> biasanya digunakan semasa menyediakan kek secara kaedah <i>creaming</i> . | 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 |

(5 Markah)

b. Padankan nama kek dengan teknik penyediaannya menggunakan anak panah.

Nama kek		Teknik penyediaan
Kek span	●	Melting method
Kek mentega	●	One stage method
Kek buah kukus	●	Folding method
Kek permaisuri	●	Sponge method
Kek gulung	●	Creaming method

(5 Markah)