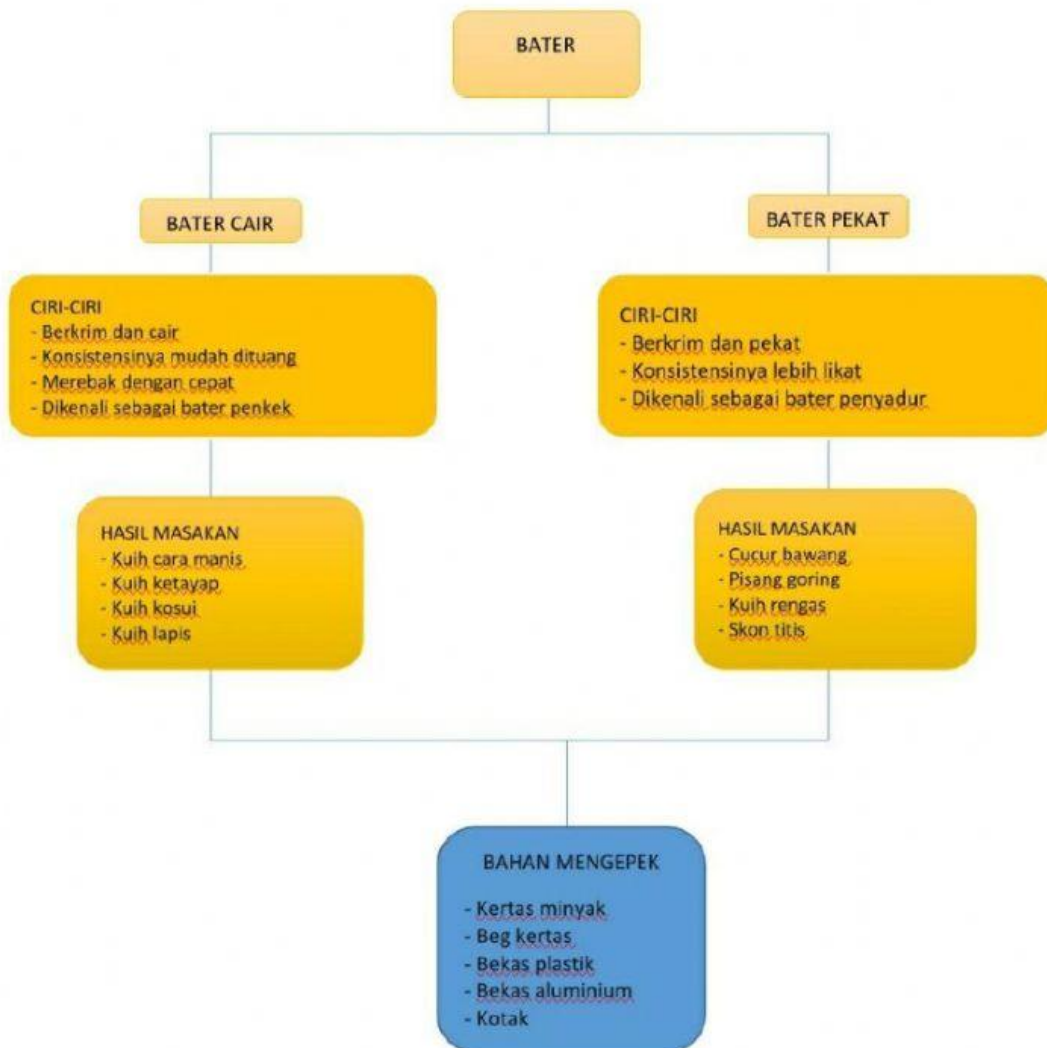


RUMUSAN BAB BATER
TARIKH : 24 JUN 2021
HARI : KHAMIS
MASA : 8.30 – 11.30 PAGI

A. SILA BACA NOTA YANG DIBERIKAN SEBELUM MENJAWAB SOALAN



PENILAIAN KENDIRI

ARAHAN TUGASAN

I) JAWAB SEMUA SOALAN

1. Bater direhatkan setengah jam sebelum dimasak supaya:

- A.) Bater tidak bergentel
B.) Bater menjadi lebih berperisa
C.) Bater menjadi pekat dan berkrum
D.) Bater cukup kembang dan lembut

2. Tandakan (/) bagi jawapan yang betul dan (X) bagi jawapan yang salah.

PERNYATAAN	TANDA
1. Kuantiti cecair untuk bater cair lebih banyak daripada bater pekat	
2. Tepung gandum ialah bahan utama yang digunakan untuk menghasilkan bater	
3. Telur perlu digunakan untuk menghasilkan bater pekat sahaja	
4. Cucur udang ialah contoh masakan bater pekat	
5. Kuih cara ialah contoh hasil masakan bater cair	

3. Tuliskan satu bahan mengepek yang tidak sesuai digunakan untuk mengepek hasil masakan bater yang masih panas

4. Tuliskan nombor mengikut urutan yang betul bagi cara penyediaan bater

PERNYATAAN	NOMBOR
Tuangkan cecair sedikit demi sedikit dan kacau	
Ayak tepung dan garam	
Buat lubang di tengah-tengah tepung	
Rehatkan bater selama 30 minit sebelum dimasak	
Masukkan telur dan kacau	

II) PADANKAN GAMBAR MAKANAN YANG DIHASILKAN DARIPADA BATER DENGAN BETUL

Makanan



Nama makanan

Cucur bawang



Kuih ketayap



Pisang goreng



Kuih kosui



Kuih lapis

