

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 6/7/2021

KELAS : LILY

GURU: PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : MENIMBANG DAN MENYUKAT

A)TULISKAN 'BETUL' UNTUK JAWAPAN YANG TEPAT.

1. Tujuan menimbang dan menyukat bahan masakan dengan betul adalah untuk	
A Menyukat bahan masakan	
B Menimbang dan menyukat bahan cecair	
C Menjaga kualiti setiap resepi di dalam resepi standard	
D Mengira saiz bahan masakan	

2. Nyatakan tujuan lain kepentingan menimbang dan menyukat bahan masakan dengan betul.	
A Mengawal kos bahan masakan	
B Menyukat berat bahan makanan	
C Menyukat bahan cecair	
D Menghasilkan makanan yang mempunyai rasa yang sedap	

3. Nyatakan 3 jenis cara menyukat bahan masakan	
A Berat, Isipadu, Panjang	
B Berat, Isipadu, Kiraan	
C Isipadu , Kiraan, Lebar	
D Kiraan, Isipadu, Luas	

B) Padankan gambar bahan masakan dibawah yang boleh disukat menggunakan kaedah kiraan.

Bahan masakan / makanan		Cara sukat makanan (Kaedah Kiraan)
		BIJI
		KEPING
		BATANG
		POTONG

C) Padankan gambar alatan dan nama dengan betul.

ALATAN		NAMA
		Cawan penyukat
		Ice cream scoop
		Sudu Penyukat
		Jug Penyukat