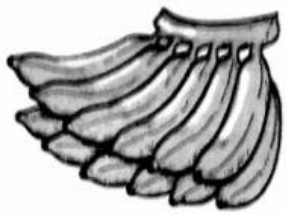
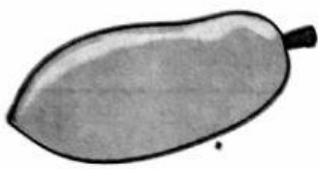


Kaedah Pengawetan Makanan

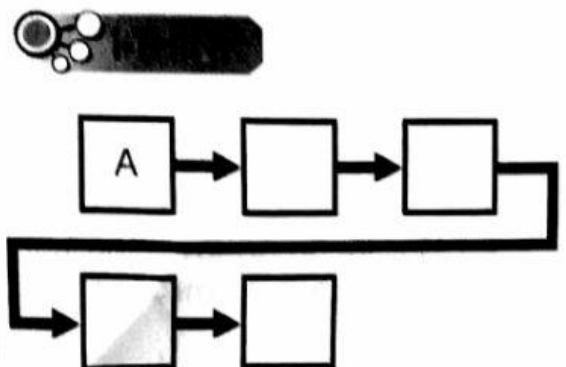
A. Tandakan (✓) kaedah pengawetan makanan yang sesuai bagi rajah di bawah.

SP8.1.4

1. 	2. 	3. 
Pendidihan ☐	Pengetinan ☐	Penyalan ☐
Pemasinan ☐	Pelilinan ☐	Penyejukbekuan ☐
4. 	5. 	6. 
Penjerukan ☐	Pengeringan ☐	Pendidihan ☐
Penyalan ☐	Pempasteuran ☐	Pelilinan ☐

B. Maklumat di bawah menunjukkan penghasilan telur masin melalui kaedah pemasinan. Susun langkah-langkah menghasilkan telur masin dengan betul. (SP8.1.4) **KBAT** Menganalisis

- | |
|---|
| A – Basuh telur dan keringkan. |
| B – Tutup bekas dengan kemas. |
| C – Larutkan garam dalam air panas dan sejukkan. |
| D – Masukkan telur dan larutan garam ke dalam bekas bertutup. |
| E – Rebus telur masin selepas 2 minggu. |



Membujur lalu melintang patah
Tidak menghiraukan halangan atau masalah