

**LATIHAN KVS PPM**

**TARIKH : 9/7/2021**


**KELAS : LILY**

**GURU: PUAN NORAZA HASHIM**

**TAJUK : MISE – EN – PLACE MENGIKUT JENIS HIDANGAN**

**A)TULISKAN 'BETUL' UNTUK JAWAPAN YANG TEPAT.**

1. Nyatakan langkah-langkah <i>mise-en-place</i> semasa menyediakan hidangan	
A Cuci , Trim, Kaedah Memasak , Memotong	
B Kaedah Memasak, Memotong, Trim, Cuci	
C Cuci, Trim , Memotong, Kaedah Memasak	
D Memotong, Trim, Cuci, Kaedah Memasak	

2. Hidangan berikut akan disediakan. Nyatakan <i>mise-en-place</i> yang dilakukan semasa <b>Trim (Merapi)</b> bahan masakan dibawah.	
	
A Buang perut dan insang	
B Gunting dan potong sirip ikan	
C Cuci di bawah air yang mengalir	
D Mengukus	

3. Hidangan berikut akan disediakan. Nyatakan *mise-en-place* yang dilakukan semasa **Cuci** bahan masakan tersebut.



- i. Buang lemak yang berlebihan
- ii. Periksa kulit dan jika ada bulu cabut bulu tersebut
- iii. Buang dan cuci darah di celah tulang
- iv. Cuci di bawah air mengalir dengan sempurna


A	i, ii, iii	
B	i, iii, iv	
C	ii, iii, iv	
D	i, ii, iii, iv	

4. Berikut adalah hidangan rendang daging. Nyatakan *mise-en-place* yang dilakukan semasa **Memotong** bahan masakan tersebut.







A	Buang darah dan cuci di bawah air mengalir	
B	Buang lemak yang berlebihan	
C	Gunting dan potong daging	
D	Hiris daging mengikut ira melintang.	

5. Mengapakah daging di hiris mengikut ira melintang	
A supaya daging menjadi lembut dan cepat masak	
B supaya gantinya pendek dan daging menjadi lembut apabila dimasak	
C supaya daging segar dan menjadi lembut apabila dimasak	
D supaya daging cepat dan senang dimasak	

1. Bagaimanakah cara ikan ini dipotong ?	
	
A Kerat 4	
B Steak	
C Dadu	
D Kelar	

B) Padankan **Gambar hidangan** dengan **Kaedah Memasak** berpandukan gambar:

Hidangan		Kaedah memasak
		Mengukus
		Merendidih
		Mencelur
		Memanggang