3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbunga dan Sayuran Kekacang)

Tonton video kemudian jawab soalan yang diberikan.

1. Namakan sayuran berikut.

_____ _____ _____

_____ _____ _____

_____

LIVEWORKSHEETS

3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbunga dan Sayuran Kekacang)

2. Masukkan sayuran berikut pada kategori yang betul.

kacang buncis | bunga kubis | kacang botol | brokoli

bunga kantan | kacang sepat | kacang panjang

Sayuran berbunga	Sayuran kekacang

3. Kita harus tahu memilih sayuran segar semasa membeli. Pilih jawapan (/) bagi sayuran segar dan (x) bagi sayuran tidak segar.

LIVEWORKSHEETS

3.0 SELECT COOKING TECHNIQUE INGREDIENT

3.1.1 Bahan Segar Sayur-Sayuran (Sayuran Berbunga dan Sayuran Kekacang)

4. Nyatakan kaedah memasak sayuran berbunga dan sayuran kekacang dibawah

_____ _____

5. Jawab soalan mengenai cara memilih dan cara menyediakan sayuran berbunga dan sayuran kekacang. Tarik jawapan masuk ke tempat kosong

a. Bersihkan sayuran kekacang dan potong bahagian yang _____

b. Pilih sayuran berbunga yang tidak _____ dan berbau _____

c. Sayuran berbunga harus dibersihkan dahulu ketika disediakan dan buang _____ yang tidak diingini.

d. Pilih sayuran kekacang yang masih _____ atau _____

e. Sayuran berbunga dan sayuran kekacang dipotong seragam agar _____

f. Pilih brokoli yang berwarna _____ dan _____

g. Segar, _____ dan _____ adalah cara memilih kacang panjang.

sederhana	lembik	masak sekata	muda	segar
segar	lapisan	baru	rangup	tidak patah
		keras		

LIVEWORKSHEETS