Apakah Perbezaannya?

Perbezaan bahan kering dan bahan basah

difinisi bahan kering

difinisi bahan basah

jangka hayat bahan kering

jangka hayat bahan basah

cara penyimpanan bahan basah

cara penyimpanan bahan kering

contoh bahan basah

contoh bahan kering

disimpan di atas rak atau kabinet

perlu disimpan di dalam peti sejuk

Contoh bahan kering ialah gula, beras, susu, minyak dan tepung.

Contoh bahan basah ialah daging, ayam, udang, sayur-sayuran, telur, santan dan kelapa parut.

tahan lama dan tidak mudah rosak

tidak tahan lama dan mudah rosak

Bahan basah ialah bahan masakan yang perlu disimpan di dalam peti sejuk supaya tahan lebih lama.

Bahan kering ialah bahan-bahan masakan yang tidak perlu disimpan di dalam peti sejuk.

LIVEWORKSHEETS