

UNIT 4 : PENGAWETAN MAKANAN

Arahan : Baca nota di bawah.

Nota : <https://www.youtube.com/watch?v=Yiga0OP875U&t=311s>

Latihan Ulangkaji

I. Isikan ruangan kosong dengan jawapan yang betul.

• pengetinan •

• pembotolan •

• minit •

• buah-buahan •

• kari daging •

• kicap •

• sayur-sayuran •

- Ikan, ayam dan daging sesuai diawetkan dengan cara _____.
- Pengawetan secara pembotolan sering menggunakan makanan berasaskan _____ dan _____.
- Cara pengawetan pengetinan makanan menggunakan suhu sebanyak 121°C dan dipanaskan selama 20 _____.
- Cara pengawetan ini boleh dilakukan di rumah menggunakan periuk tekanan tinggi. Cara pengawetan ini dinamakan _____.
- _____ dan sos cili merupakan contoh pengawetan secara pembotolan manakala _____ dan sambal ikan bilis merupakan contoh pengawetan secara pengetinan.

Berikan jawapan sama ada PENGETINAN atau PEMBOTOLAN untuk pernyataan berikut:

a. Makanan akan menjadi tahan lasak.

b. Makanan dalam bentuk pepejal.

c. Makanan dalam bentuk cecair.

d. Makanan nampak lebih menarik.

e. Contoh makanan seperti sardin dan kekacang.

f. Contoh makanan seperti pes dan jem buah-buahan.