

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 13/7/2021

KELAS : LILY

GURU: PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : PERAPAN / *MARINATING*

A)TULISKAN ‘BETUL’ ATAU ‘SALAH’ PADA AYAT DI BAWAH.

Perapan adalah kaedah menyalut atau merendam bahan ke dalam cecair berperisa.	
Perapan adalah kaedah menyalut bahan mentah dengan serbuk roti atau serbuk yang lain sebelum menggoreng minyak penuh, pan-frying atau sauteing.	
Perapan dapat memberi rasa dan melembutkan bahan mentah.	
Perapan hanya boleh dilakukan pada sayur – sayuran sahaja.	
Perapan boleh juga digunakan sebagai sos.	

B) PADANKAN GAMBAR DAN NAMA YANG BETUL.

		PERAPAN DAGING KAMBING
		PERAPAN DAGING LEMBU
		PERAPAN DAGING AYAM

C) ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG BETUL.

Medium memasak	Jus lemon	kelembapan	lemak
Tekstur daging	melembutkan	menjadi sos	berlebihan

1. Minyak tidak perlu dalam bahan perapan jika makanan itu mengandungi banyak _____.
2. Asid dalam perapan dapat juga _____ produk makanan.
3. Minyak yang digunakan dalam bahan perapan dapat memelihara _____ makanan yang diperap.
4. Cuka jangan di guna _____ kerana akan memberi rasa kurang sedap.
5. _____ dapat memberi rasa yang lebih sedap pada perapan.
6. Elakkan perapan lebih dari 2 jam kerana akan merosakkan _____.
7. Bahan perapan juga boleh dihidangkan sebagai _____ dan _____.