

LATIHAN KVS PPM

TARIKH : 15/7/2021

KELAS : LILY

GURU: PUAN NORAZA HASHIM

TAJUK : SALUTAN / *BREADING*

A) ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG BETUL.

serbuk roti	Standard breading procedure	Egg wash
Tepung	telur	Serbuk roti

1. Salutan/ Breading adalah menyalut bahan mentah dengan _____ atau serbuk lain sebelum menggoreng.
2. Kaedah yang digunakan ialah _____.
3. Fungsi _____ adalah untuk membantu melekatkan produk.
4. Fungsi _____ adalah untuk campuran telur dengan cecair seperti air atau susu.
5. Lebih banyak _____ membantu produk melekat dengan lebih kuat.
6. Fungsi _____ adalah untuk memberi rasa rangup dan salutan keemasan setelah di goreng.

B) TULISKAN NOMBOR MENGIKUT URUTAN *STANDARD BREADING PROCEDURE*.

Celupkan di dalam telur yang telah di pukul	
Gaulkan dengan serbuk roti	
Salutkan dengan tepung	

C) PADANKAN GAMBAR DENGAN LANGKAH YANG BETUL.

		Gaulkan dengan serbuk roti
		Celupkan di dalam telur yang telah di pukul
		Salutkan dengan tepung