Arahan : Padankan dengan jawapan yang betul.

	Kriteria dinilai			Keterangan
1.	Warna roti	●	●	Roti segar bau yang menyenangkan, baik dan menyelerakan.
2.	Bentuk roti	●	●	Bun manis adalah rasa manis dan lembut dan bun kosong adalah rasa lembut yang nyata. Rasa yang sangat baik dan menyelerakan.
3.	Aroma roti	●	●	Kualiti boleh menyemak oleh tekstur, kesegaran, warna dan tarikh habis tempoh. • Perlu mengikuti langkah-langkah resipi Seragam. • Mengikut resipi standard.
4.	Faktor yang berkaitan dengan kualiti dan kuantiti roti • Proses penyediaan • Suhu	●	●	Bun adalah, bun kecil biasanya manis atau yang nyata. Biasanya mereka adalah tangan bersaiz atau lebih kecil, kubah dalam bentuk, dengan bahagian yang rata
5.	Rasa dan perasa roti	●	●	Dalaman dan luaran dalam tekstur yang lembut dan tekstur lancar lapisan kulit luar.
6.	Tekstur roti	●	●	Warna coklat terang

LIVEWORKSHEETS