

Jawab semua soalan.

A Bater direhatkan setengah jam sebelum dimasak supaya:

- A) Bater tidak bergentel C) Bater menjadi pekat dan berkrum
B) Bater menjadi lebih berperisa D) Bater cukup kembang dan lembut

B Tandakan (✓) bagi jawapan yang betul dan (x) bagi jawapan yang salah.

Pernyataan	Tanda
1. Kuantiti cecair untuk bater cair lebih banyak daripada bater pekat.	
2. Tepung gandum ialah bahan utama yang digunakan untuk menghasilkan bater.	
3. Telur perlu digunakan untuk menghasilkan bater pekat sahaja.	
4. Cucur udang ialah contoh hasil masakan bater pekat.	
5. Kuih cara ialah contoh hasil masakan bater cair.	

C Tuliskan satu bahan mengepek yang tidak sesuai digunakan untuk mengepek hasil masakan bater yang masih panas.

D Tuliskan nombor mengikut urutan yang betul bagi cara penyediaan bater.

Pernyataan	Nombor
Tuangkan cecair sedikit demi sedikit dan kacau.	
Ayak tepung dan garam.	
Buat lubang di tengah-tengah tepung.	
Rehatkan bater selama 30 minit sebelum dimasak.	
Masukkan telur dan kacau.	

E Isikan jadual di bawah dengan pilihan jawapan berdasarkan gambar masakan yang diberikan mengikut jenis biter.



Kuih ketayap



Cucur bawang



Pisang goreng



Skon titis



Kuih kosui



Kuih lapis

Bater cair	Bater pekat

F padankan gambar makanan yang dihasilkan daripada biter dengan betul.

Makanan



Nama makanan

Cucur bawang

Kuih ketayap

Pisang goreng

Kuih kosui

Kuih lapis