NAMA : _____

Sila pilih jawapan yang betul.

1. Apakah nama bahan di bawah?



A. Serbuk penaik
B. Esen vanilla
C. Yis segera

2. Apakah fungsi esen vanilla?

A. Berfungsi untuk menaikkan dan meringankan adunan
B. Berperanan dalam penambahan aroma, citarasa serta menghasilkan bau yang enak.
C. Berfungsi sebagai bahan perasa dan menghilangkan bau hanyir dalam adunan.

3. Susu cair atau susu segar digunakan dalam adunan doh untuk menimbulkan raza lazat dan lemak.

A. Ya
B. Tidak

LIVEWORKSHEETS

4. Mentega adalah salah satu lemak yang terbaik. Mentega terdiri daripada yang bergaram dan tidak bergaram.
   A. Ya
   B. Tidak

5. Apakah kegunaan bahan di bawah?



A. Memberi rasa lemak dan melembutkan adunan.
B. Memberi warna yang menarik pada adunan.
C. Memberi rasa manis dan melembutkan adunan.

6. Sifat bahan yang ditunjukkan pada soalan di atas ialah _____.

A. Gula yang halus dan susah dicairkan apabila dipukul bersama telur dan mentega.
B. Gula yang halus dan mudah cair apabila dipukul bersama telur dan mentega.
C. Gula yang kasar dan susah cair apabila dipukul bersama telur dan mentega.

LIVEWORKSHEETS

7. Apakah fungsi garam dalam penyediaan doh?
   A. Untuk membangkitkan rasa lazat pada bahan yang dihasilkan.
   B. Untuk menaikkan dan meringankan doh.
   C. Menambhakan warna pada doh.



8. Yis segera atau mauri-pan berfungsi sebagai agen penaik. Yis boleh mati jika berada dalam suhu yang terlalu sejuk atau terlampau panas.

A. Betul
B. Salah

9. Minyak sayuran digunakan untuk menggoreng dan juga mengelakkan kuih melekat pada pan dan kuali. Selain itu, minyak sayuran berfungsi sebagai _____.

A. Memberi rasa yang lazat pada adunan.
B. Pengganti marjerin dan mentega.
C. Agen penyerap cecair terbaik.

LIVEWORKSHEETS