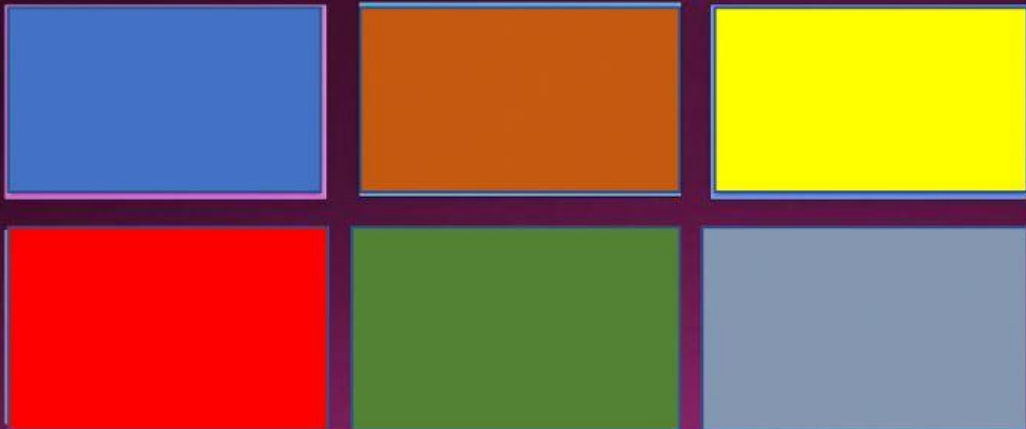


KUALITI DAN KUANTITI DONUT

Senaraikan penilaian kualiti donut.

Bentuk	Tekstur	Aroma
Warna	Perisa dan rasa	Rupa

Penilaian kualiti donat terbahagi kepada **6 aspek** iaitu :



Padankan kualiti donut dengan keterangan yang betul.

Perlu kelihatan menarik dan menyelerakan.
Saiz dan bentuk yang sama, standard dan seragam.
Lembut di luar dan di dalam.
Bau yang membangkitkan selera.
Rasa yang sedap, inti tidak terlalu manis atau pedas.
Berwarna kuning keemasan dan menarik.

1. Bentuk	
2. Tekstur	
3. Aroma	
4. Warna	
5. Perisa dan rasa	
6. Rupa	