

NAMA :

KELAS :

TARIKH :

1.4.2 Kaedah Memasak Haba Lembap

1. MENGUKUS

ISI TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG BETUL

haba yang dipindahkan melalui cecair	suhu yang rendah	Mengukus	Masa	mendidih
kertas minyak	kain maslin	penutup periuk	lebih ekonomi	Gentian

1. Kaedah memasak dengan haba lembap memerlukan _____ (bukan minyak) kepada makanan.
2. Kaedah memasak haba lembap memerlukan _____ dan masa yang lama.
3. _____ memasak makanan menggunakan wap daripada air mendidih dengan tujuan melembutkan makanan tanpa mengubah bentuk dan warna asalnya.
4. _____ memasak lebih lama berbanding dengan kaedah menggoreng dan merebus
5. Air pengukus hendaklah _____ sebelum memasukkan makanan dan sentiasa mendidih sepanjang proses memasak.
6. Gunakan _____, aluminium foil atau _____ untuk melindungi makanan daripada titisan air kondensasi semasa makanan dikukus.
7. Pastikan _____ rapat untuk mengelakkan wap daripada terkeluar.
8. Kebaikan teknik mengukus ialah _____ kerana dua atau tiga jenis makanan dapat dimasak sekali gus.
9. Kesan masakan cara mengukus ialah _____ dan tekstur berubah menjadi lembut kesan daripada tindakan wap dan air mendidih.