

NAMA :

KELAS :

TARIKH :

TAJUK : KAEDAH MEMASAK HABA LEMBAB

STANDARD PEMBELAJARAN : *Braising*

1.4.3 Kaedah Memasak Menggunakan Gelombang Mikro (Microwave)

TULIS **BETUL** ATAU **SALAH** PADA PERNYATAAN YANG DIBERI DALAM RUANGAN JAWAPAN YANG DISEDIAKAN

BIL	PERNYATAAN	BETUL/SALAH
1	Kaedah <i>Braising</i> ialah suhu masak dalam cecair menggunakan suhu rendah dan periuk ditutup	
2	Kaedah Braising sesuai untuk potongan daging liat dan menggunakan cecair secukupnya.	
3	Kaedah memasak Braising memusnahkan vitamin dalam makanan	
4	Suhu ketuhar yang sesuai untuk braising adalah 160°C.	
5	Masa yang diperlukan untuk memasak dengan kaedah Braising ialah bergantung pada kualiti dan jenis makanan.	
6	Kaedah memasak dan memanaskan makanan di dalam ketuhar gelombang mikro yang menggunakan kuasa elektrik berfrekuensi rendah.	
7	Ketuhar ini menggunakan gelombang electromagnet yang besar untuk menembusi makanan dan membekalkan haba dengan pantas ke seluruh makanan melalui getaran molekul.	
8	Makanan yang berair dalam microwave masak lebih lambat daripada yang kering.	
9	Gelombang mikro, masa memasak adalah lama dan menjimatkan tenaga elektrik.	
10	Semua makanan sesuai dimasak dengan ketuhar gelombang mikro.	