

MENJALANKAN PENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI

Latihan Pengukuhan : **Kaedah Mengukus**

Pilih jawapan yang betul mengikut pernyataan yang diberikan.

1. Kaedah mengukus juga dikenali sebagai _____
(boiling / steaming).
2. Mengukus salah satu kaedah memasak menggunakan _____
(wap / minyak).
3. Masakan menggunakan kaedah mengukus menyebabkan
tekstur masakan tersebut menjadi _____ (keras / lembut).
4. Mengukus merupakan kaedah haba _____
(kering/ lembab) untuk memasak makanan.
5. Masa memasak kaedah ini lebih _____ (lama / cepat)
berbanding dengan kaedah menggoreng dan merebus.
6. Kaedah mengukus adalah cara memasak makanan
menggunakan wap daripada air _____ (mendidih /
membeku).
7. Kelebihan masakan yang dikukus ialah kurang berlemak dan
kurang kehilangan _____ (nutrient / karbohidrat).
8. Contoh masakan bagi kaedah mengukus ialah _____
(pau kacang merah / kripap kentang).