KERJAKAN SOAL-SOAL BERIKUT!!

1. Tariklah garis untuk menghubungkan antara teknik pengolahan dengan penjelasan yang tepat!

Memasak bahan makanan di dalam cairan dalam jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak	Memblansir (*blanching*
Metode memasak bahan makanan dengan sedikit air kaldu	*Braising*
Merebus sebentar bahan makanan dalam air mendidih dengan maksud untuk mengurangi rasa dan bau	Menyetup (*stewing*)

2. Drag gambar di sebelah kanan, lalu simpan pada teknik pengolahan yang tepat!

MEMANGGANG

MENGOVEN

MENGGONGSENG

LIVEWORKSHEETS

3. Tentukan jawaban yang sesuai dengan gambar yang tersedia, dengan cara mengklik tanda panah ke bawah dan pilihlah jawabanmu!

LIVEWORKSHEETS