

Nama : _____

Pilih jawapan yang betul dan isi dalam tempat kosong yang berikut.

1. Kaedah memasak dengan haba kering memerlukan _____ yang dipindahkan terus atau melalui minyak kepada makanan.	membeku
2. Kaedah memasak dengan haba kering memerlukan haba yang lebih panas berbanding dengan haba _____.	Haba
3. Makanan yang dipanaskan menggunakan kaedah haba kering menyebabkan permukaan makanan _____.	suhu
4. Kaedah memasak dengan cara membakar menggunakan _____ haba dalam ruang yang tertutup.	tinggi
5. Semasa makanan dimasak di dalam ketuhar, kurangkan membuka pintu kerana boleh menurunkan _____.	garing
6. Kebaikan memasak di dalam ketuhar ialah mempunyai set masa dan tidak memerlukan _____ yang lebih.	lembap
7. Kelemahan memasak dengan ketuhar ialah mempunyai kos bahan elektrik/gas yang _____.	diskon
8. Kesan memasak dalam ketuhar makanan menjadi _____ dan warna bertukar menjadi kuning keemasan.	hangus
9. Kesan memasak dalam ketuhar kanji berubah warna daripada putih kekuningan kepada perang di permukaan yang membentuk _____.	perolakan
10. Jika dibiarkan terlalu lama di dalam ketuhar, makanan akan _____.	pemerhatian