

Nama :

Kelas :

KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

Padankan jenis makanan berikut dengan kaedah pengawetan yang betul



- Kaedah mengeringkan makanan dengan cara mengasapnya dalam tempoh masa yang lama.



- Kaedah mengeluarkan atau menyingkirkan kebanyakan air daripada makanan



- Kaedah menyimpan makanan pada suhu takat beku (0°C) dan ke bawah



- Menyalut buah-buahan dengan lilin cair untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisma di permukaannya



- Melibatkan proses mendidihkan makanan untuk membunuh mikroorganisma. Makanan kemudiannya disejukkan dan dimasukkan ke dalam bekas kedap udara



- Proses merendam makanan dalam larutan garam dan gula. Keasidan dan kepekatan garam yang tinggi menjadikan keadaan tidak sesuai untuk mikroorganisma bertumbuh atau membiak



- Proses mengeluarkan semua udara daripada bekas atau pembungkus makanan

By : Teacher Fda
SK Simpang Ampat, Pertis