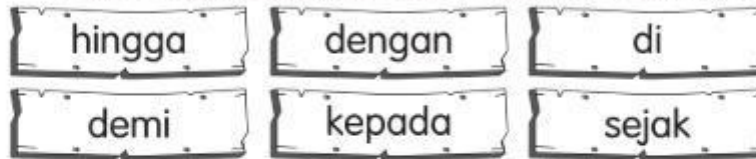


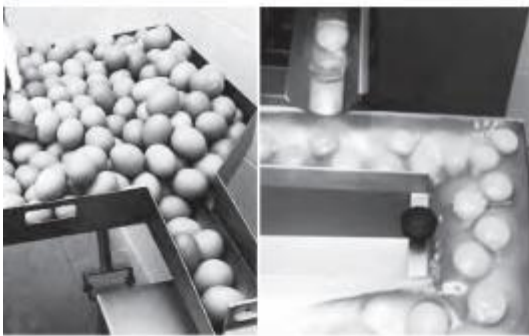
Lengkapkan ayat dengan kata sendi yang betul.

Teknologi Penghasilan Serbuk Telur Ayam



Encik Azhar, pak cik Imran, seorang penternak ayam penelur.
Beliau telah menghasilkan serbuk telur ayam
_____ dua tahun yang lalu.

Telur ayam yang dikutip _____ ladang akan dibasuh
_____ mesin.



Selepas itu, telur ayam akan melalui proses pengasingan kuning telur dan putih telur.

Telur ayam akan dinyahbakteria _____ kualitinya yang baik.
Seterusnya, telur ayam akan melalui proses pengeringan. Ketinggian
suhunya 150 darjah Celsius
_____ 200 darjah Celsius.



Akhir sekali, proses pembungkusan dilakukan sebelum diedarkan
_____ pelanggan.

Encik Azhar akan menghasilkan serbuk telur ayam mengikut tempahan pelanggan untuk menjamin kualiti pengeluaran.