NAMA :

SILA RUJUK NOTA 3 (KAEDAH PENYEDIAAN DONUT) UNTUK LATIHAN 4 INI.

C03 : PENYEDIAAN DONAT

Arahan : Isi tempat kosong menggunakan perkataan yang diberi.

doh span	**sekali gus**	**membentuk**
menguli	**tujuh**	**dua**
doh terus	**melipat**	**merehatkan**
menggoreng	**mencanai**	**mengadun**

1. Terdapat _____ teknik dalam penyediaan donat.

2. _____ adalah proses mencampurkan bahan-bahan supaya sebati.

3. Dalam kaedah _____ semua bahan akan dimasukkan ke dalam mangkuk pengadun _____ dan diadun ke tahap optima.

4. Kaedah _____ terdiri daripada _____ peringkat.

5. _____ adalah proses meramas atau menggaul tepung dengan air dan bahan lain sehingga doh menjadi elastik.

LIVEWORKSHEETS

6. _____ ialah proses pergerakan menggunakan penorak dari bawah ke atas berulang kali menggunakan kedua-dua belah tangan.

7. _____ bertujuan untuk menghalang pembentukan angin atau gas yang mengganggu pengembangan yis di dalam doh.

8. _____ adalah proses menjadikan doh sebiji-sebiji mengikut bentuk yang diingini.

9. Tempoh masa _____ doh yang terlalu lama akan membuatkan tekstur donat menjadi kasar dan menjejaskan rasa.

10. Suhu untuk _____ donat bergantung kepada saiz donat.

LIVEWORKSHEETS