KAEDAH PENGAWETAN MAKANAN

FOOD PRESERVATION METHODS

Nama / Name: _____

Kelas / Class: _____

Tarikh / Date: _____

AKTIVITI 1: Nyatakan kaedah pengawetan yang sesuai berdasarkan jenis makanan yang diberi.

ACTIVITY 1: State the suitable food preservation method based on the type of food given.

Pempasteuran Pasteurisation	Penyejukbekuan Freezing	Pemasinan Salting	Pembungkusan vakum Vacuum Packting
Pendinginan Cooling	Penyalaian Smoking	Penjerukan Pickling	Pengetinan dan pembotolan Canning and Bottling
Pengeringan Drying	Pelilinan Waxing	Pendidihan Boiling	

a) _____

b) _____

c) _____

d) _____

e) _____

f) _____

g) _____

h) _____

i) _____

j) _____

k) _____

Kaedah pengawetan makanan bertujuan untuk menghalang pertumbuhan mikroorganisma agar makanan tahan lebih lama dan selamat dimakan.

Food preservation methods aim to prevent the growth of microorganisms so that food lasts longer and is safe to eat.

LIVEWORKSHEETS