

KEPERLUAN PENYEDIAAN BAN



Arahan : Lengkapkan dengan jawapan yang diberikan.

tepung	gula	mentega	kecil	kubah
manis	susu	yis	genggaman	rata

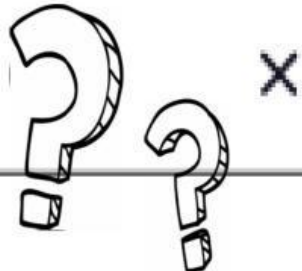
PENGENALAN KEPADA BAN

Roti ban biasanya roti 1. _____
 dan 2. _____. Saiznya
 sebesar 3. _____ tangan
 atau lebih kecil, berbentuk
 4. _____, bahagian bawah
 5. _____.

Roti asas biasanya dibuat dengan
 menggunakan 6. _____,
 7. _____, 8. _____,
 9. _____ dan
 10. _____.

Arahan : Gariskan jawapan yang betul.

Q
KAEDAH PENYEDIAAN BAN



1. Pastikan semua peralatan yang akan digunakan dalam keadaan baik dan **(selamat / tidak selamat)**.
2. Panaskan **(prover / pengadun)** yang ke 40 °C dengan **(kelembapan / kekeringan)** relatif 80%.
3. Pastikan bahan-bahan dalam keadaan **(baik / buruk)**.
4. Bahan-bahan yang digunakan **(sama / beza)** mengikut **(resipi / nota)**.



Arahan : Padankan jenis-jenis ban di bawah.

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

Ban inti kacang

**Ban kosong
toping kismis**

**Ban kosong
toping keju**

Ban inti kaya

Variasi ban savori

Variasi ban manis