

Arahan : Tandakan **BETUL** atau **SALAH** pada pernyataan berikut.

BIL	PERNYATAAN	BETUL atau SALAH
1.	Gula berfungsi sebagai pemanis dan memberikan kelembutan pada produk.	
2.	Garam meningkatkan rasa dan menguatkan struktur gluten dalam yis.	
3.	Susu tidak mempengaruhi kelembapan dalam adunan.	
4.	Yis berfungsi sebagai ejen penaik untuk doh dan melibatkan proses penapaian.	
5.	Telur tidak memberikan kelembapan dan rasa dalam membuat roti.	
6.	Air adalah ramuan penting sebagai ejen penggabung dalam adunan.	
7.	Gluten dalam tepung tidak penting dalam membuat roti.	
8.	Marjerin digunakan untuk menambah ikatan struktur dalaman doh.	
9.	Telur meningkatkan rasa, menguatkan gluten struktur dalam yis membuat roti.	
10.	Jenis-jenis yis termasuk yis mampat, yis aktif dan yis segera.	

Arahan : Lengkapkan jawapan di bawah dengan betul.

kelembutan	keperangan	pemanis	yis
-------------------	-------------------	----------------	------------



GULA

1. Gula berfungsi sebagai _____.
2. Gula memberikan _____ pada roti.
3. Gula menggalakkan penapaian _____.
4. Semasa dibakar, gula memberi warna _____ pada roti.