



Aktiviti Padanan

Bahan yang Sesuai



Arahan:

- 1 Baca setiap situasi yang berkaitan dengan pembuatan roti dengan teliti.
- 2 Padankan dengan bahan yang paling sesuai daripada pilihan A – D.
- 3 Tulis huruf jawapan yang betul dalam kotak yang disediakan.
- 4 Setiap bahan hanya boleh digunakan sekali.

Situasi

Jawapan

Pilihan Bahan

- 1** Roti anda pucat, kurang rasa manis, dan cepat kering. Bahan apakah yang mungkin tidak mencukupi?



- 2** Doh terlalu rapuh, tidak anjal, dan tidak dapat memerangkap gas dengan baik. Bahan apakah yang mungkin tidak mencukupi?



- 3** Doh naik terlalu cepat dan rasa roti sangat tawar. Bahan apakah yang mungkin tidak mencukupi?



- 4** Roti anda sangat lembut, beraroma kaya, dan mempunyai serdak yang sangat halus. Bahan apakah yang ditambah secara signifikan?



A Gula



B Tepung



C Garam



D Lemak & Telur



MISI DETEKTIF DAPUR:

Kenali Alat & Amalan Selamat

Arahan:

Perhatikan setiap alat. Tulis nama alat pada ruang yang disediakan. Kemudian, nyatakan satu fungsi alat dan satu langkah keselamatan yang betul.

1



Nama alat:

Fungsi:

Langkah keselamatan:



Petunjuk keselamatan: Pastikan mesin dimatikan sebelum menukar atau memasang alat ini.

2



Nama alat:

Fungsi:

Langkah keselamatan:



Petunjuk keselamatan: Jauhkan jari daripada bahagian tajam semasa menggunakan alat ini.

3



Nama alat:

Fungsi:

Langkah keselamatan:



Petunjuk keselamatan: Pastikan alat ini sentiasa kering dan jauh daripada cecair.

4



Nama alat:

Fungsi:

Langkah keselamatan:



Petunjuk keselamatan: Pastikan penutup pelindung dipasang selepas digunakan.

Fikir dahulu, gunakan alat dengan betul, utamakan keselamatan.

LIVEWORKSHEETS

Latihan Pengiraan

Formulasi Resipi Roti

A. Mencari Peratusan Formula

Arahan: Berdasarkan maklumat yang diberikan, kira peratusan setiap bahan dalam formula roti. Tulis jawapan dalam ruang yang disediakan.



Formula Roti:

- 800 g Tepung
- 480 g Air
- 16 g Garam

1 Tepung
800 g

Peratusan (%) :

2 Air
480 g

Peratusan (%) :

3 Garam
16 g

Peratusan (%) :

B. Penskalaan Resipi

Arahan: Kira nilai baharu berdasarkan maklumat yang diberikan. Tulis jawapan dalam ruang yang disediakan.

- 1** Berat tepung adalah 1,500 g dan peratusan gula yang diperlukan ialah 5%. Berapakah berat gula yang mesti ditimbang?



Jawapan:

 g

- 2** Sebuah formula mempunyai susunan berikut: Tepung 100%, Air 60%, Garam 2%, dan Yis 1%. Berapakah jumlah peratusan formula tersebut?



Jawapan:

 %

MISI PADANAN:

Kaedah Adunan Roti

Nama: _____

Kelas: _____

Tarikh: _____

Arahan:

Baca penerangan bagi setiap kaedah adunan. Padankan setiap kaedah dengan penerangan yang paling tepat dengan menulis huruf jawapan dalam kotak. Setiap pilihan digunakan sekali sahaja.

Kaedah Adunan

1



**Kaedah Terus
(Straight)**



2



**Terus Ubah Suai
(Modified)**



3



**Kaedah Span
(Sponge)**



Pilihan Penerangan

A

Bahan dimasukkan secara berperingkat, khususnya lemak dan gula dalam adunan doh kaya.



B

Menggunakan dua peringkat utama; sebahagian tepung dan yis diperam terlebih dahulu sebelum bahan lain ditambah.



C

Semua bahan utama dicampurkan bersama pada satu peringkat. Prosegnya ringkas dan memerlukan kawalan masa serta suhu yang sesuai.

