



مکتب انتولفی ایبل

*Kemahiran Memasak:  
Kek Pandan Kukus*

<b>Nama</b>	
<b>Kelas:</b>	Nur Barakah / Nur Hikmah
<b>Tarikh:</b>	

Tandatangan  
Ibu / bapa / Penjaga

Nama: \_\_\_\_\_

Nota kepada Iubapa / Penjaga:

1. Ambil gambar anak biskita ketika melakukan tugas.
2. Kirimkan gambar melalui whatsapp kepada guru HRT.

## Arahan:

1. Ibu bapa/ Penjaga hendaklah membantu anak abiskita melakukan aktiviti ini.
2. Ibu bapa/ Penjaga hendaklah mencatat tarikh setiap kali tugasan telah selesai di lakukan.

### Bahan-Bahan A:

- 3 biji telur
- $\frac{1}{2}$  cawan gula halus
- $\frac{1}{4}$  cawan minyak
- $\frac{1}{4}$  Susu cair Ideal
- 1 sudu makan ovalette
- 1 sudu teh esen vanilla
- 1 sudu teh perisa pandan
- $\frac{1}{2}$  sudu teh pewarna hijau

### Bahan B:

- 1 cawan self raising flour

1. Masukkan bahan-bahan A kedalam blender dan kisar selama 3-5 minit. (kisar secara henti-henti untuk elak blender rosak).



2. Masukkan adunan Bahan A ke dalam mangkuk.



3. Ayak bahan B (Self rising flour) ke dalam mangkuk berisi adunan A.



4. Gaul bahan A dan B sehingga sehati.



5. Masukkan ke dalam loyang dan tutup dengan kain bersih.



6. Kukus selama kira-kira 35 minit.



**Catitan senarai semak kemahiran memasak :  
Kek Pandan Kukus**

<b>Tugasan</b>	<b>Catitan Ibu bapa/ Penjaga Tarikh</b>					<b>Tahap pertolongan yang diperlukan</b>		
						<b>Tidak perlu pertolongan</b>	<b>Memerlukan arahan</b>	<b>Memerlukan arahan dan tunjuk ajar</b>
<b>Kisar Bahan A.</b>								
<b>Masukkan adunan Bahan A ke dalam mangkuk.</b>								
<b>Ayak bahan B ke dalam mangkuk berisi adunan A.</b>								
<b>Gaulkan Bahan A dengan B sehingga sebati.</b>								
<b>Masukkan ke dalam loyang dan tutup dengan kain bersih.</b>								
<b>Kukus selama kira-kira 35 minit.</b>								

**Rujukan video:**

**<https://youtu.be/6CvZHAOSUaE>**