

SULIT



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI**

**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI**

JABATAN PELANCONGAN & HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I : 2024/2025

DTC10093: THEORY OF FOOD

TARIKH : 4 DISEMBER 2024

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **TUJUH BELAS (17)** halaman bercetak.

Bahagian A : Objektif (20 soalan)

Bahagian B : Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

SECTION B : 80 MARKS
BAHAGIAN B : 80 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.

ARAHAN:

*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1

SOALAN 1

CLO1

- (a) Elaborate the roles of the people below:

Terangkan tugas setiap pekerjaan di bawah:

- i. Saucier
- ii. Grillardin
- iii. Rôtisseur
- iv. Tournant
- v. Expediter

[10 marks]
[10markah]

CLO1

- (b) Explain the following functions for the equipment below:

Terangkan fungsi peralatan di bawah:

- i. Paring knife
- ii. Overhead infrared lamp
- iii. Saucepot
- iv. Laddle
- v. Salamander

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO2

Pasta is the Italian word for “paste” which refers to simply means dough. It is a staple diet of Italian.

Pasta adalah perkataan Itali untuk "paste" yang bermakna doh. Ia adalah makanan ruji orang Itali.

(a)

Write the use of dry or commercial pasta below

Tuliskan kegunaan pasta kering atau komersil dibawah

- i. Spaghetti
- ii. Elbow Macaroni
- iii. Lasagna
- iv. Vermicelli
- v. Linguine

[5 marks]

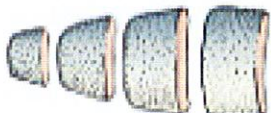
[5 markah]

CLO2

(b) Show **FIVE (5)** descriptions of market forms of fish in the image below

Tunjukkan LIMA (5) huraian bentuk pasaran ikan dalam gambar dibawah

No.	Pictures	Market forms
i.		
ii.		
iii.		
iv.		

v.		
----	---	--

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (c) There are many types of flour in the market with different usage for consumer to choose. Write **FIVE (5)** types of flour and their usage

*Terdapat banyak jenis tepung di dalam pasaran berserta kegunaan yang tersendiri untuk pengguna memilih. Tuliskan **LIMA (5)** jenis tepung dan kegunaannya*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO2

- (a) A kitchen knife is any knife that is intended to be used in food preparation. However much of this work can be accomplished with a few general-purpose knives.

Pisau dapur adalah sebarang pisau yang dimaksudkan untuk digunakan dalam penyediaan makanan. Walaubagaimanapun kebanyakan kerja ini boleh dicapai dengan beberapa pisau kegunaan umum.

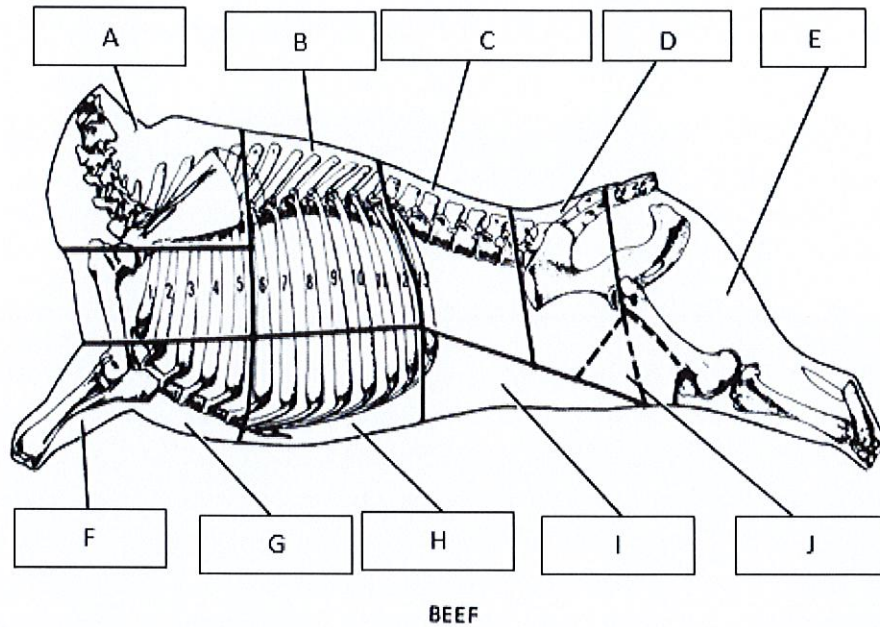
Write **FIVE (5)** important tips that shows best practice in knife safety

*Tuliskan **LIMA (5)** petua penting yang menunjukkan amalan baik dalam keselamatan pisau*

[5 marks]

[5 markah]

- CLO2 (b) Write **FIVE (5)** characteristics to determine freshness of fish and shellfish
 Tuliskan **LIMA (5)** ciri untuk menentukan kesegaran ikan dan hidupan cengkerang



[5 marks]
 [5 markah]

- CLO2 (c) Complete **TEN (10)** beef cuts according to the diagram below.
 Lengkapkan **SEPULUH (10)** potongan daging lembu mengikut rajah di bawah.

[10 marks]
 [10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

Salad dressings are liquids or semi liquids used to flavor salads. The dressing selected for a specific salad course should harmonize well with the salad ingredients.

“Salad dressings” adalah cecair atau separuh cecair digunakan untuk menaikkan rasa salad. “Dressing” dipilih untuk salad yang khusus untuk disesuaikan dengan bahan-bahan dalam salad.

CLO2

- (a) Provide **SIX (6)** ingredients in mayonnaise making
*Berikan **ENAM (6)** bahan dalam pembuatan mayonis*

[6 marks]

[6 markah]

Stock is a clear, unthicken liquid flavored by soluble substances extracted from its main ingredients depending on what types of stock that have been produced. Stock is essential in making soups and sauces. Good stock will produce good soups and sauces. Stock can be produced whether white stocks or brown stocks

Stok adalah air rebusan jernih berperisa yang dihasilkan daripada bahan utama mengikut jenis stok yang ingin dihasilkan. Stok adalah penting bagi menghasilkan sup dan juga sos. Stok yang baik akan menghasilkan sup dan sos yang berkualiti. Stok juga boleh dihasilkan samada stok putih atau stok perang.

CLO2

- (b) Write the terms below:
Tuliskan terma di bawah:

- i. Bouquet Garni
- ii. Oignon Pique
- iii. Oignon Brule

[6 marks]

[6 markah]

Thick soup is opaque rather than transparent. It is thickened either by adding thickening agent such as roux or puréeing one or more of their ingredients to provide a heavier consistency.

Sup pekat adalah legap dan tidak telus. Sup ini dipekatkan samada dengan menambah agen pemekat seperti 'roux' atau puri satu atau lebih bahan-bahan bagi memberikan konsistensi yang lebih pekat.

CLO2

- (c) Write **EIGHT (8)** basic procedures for making puree soups
*Tulis **LAPAN (8)** prosedur asas untuk membuat sup puri*

[8 marks]
[8 markah]

SOALAN TAMAT