

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 DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2024/2025

DTC10093: THEORY OF FOOD

TARIKH : 19 MEI 2025

MASA : 2.30 PM – 4.30 PM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **LIMA BELAS (15)** 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) The brigade system was instituted by Escoffier to streamline and simplify work in the hotel kitchen. It served to eliminate the chaos and duplication of effort that could result when workers did not have clear cut responsibilities. Under this system, each position has a station and defined task.

Sistem briged telah dimulakan oleh Escoffier untuk menyelaraskan dan memudahkan kerja di dapur hotel. Ia berfungsi untuk menghapuskan kekacauan dan pertindihan usaha yang boleh menyebabkan pekerja tidak mempunyai tanggungjawab yang jelas. Di bawah sistem ini, setiap kedudukan mempunyai stesen dan tugas yang ditetapkan

Explain **FIVE (5)** position of Classical Brigade System.

Terangkan LIMA (5) jawatan Sistem Briged Klasik.

[10 marks]

[10 markah]

CLO1

- (b) Elaborate **FIVE (5)** examples for cooking equipment, its function and how to maintain that equipment that used in Commercial Foodservice Operation.

Huraikan LIMA (5) contoh perkakasan memasak serta fungsinya dan cara menjaga perkakasan tersebut yang digunakan dalam Operasi Khidmat Makanan .

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO2 (a) There are many types of flour in the market with different usage for consumer to choose.

Explain **FIVE (5)** types of flour and their usage.

Terdapat banyak jenis tepung di dalam pasaran berserta kegunaan yang tersendiri untuk pengguna pilih.

*Terangkan **LIMA (5)** jenis tepung dan kegunaannya.*

[5 marks]

[5 markah]

- CLO2 (b) In order to cook a good meat dish, a good cut or part of the meat is needed.

Write **FIVE (5)** type of meat cuts, with **TWO (2)** types of recommendation cooking method for each cut.

Untuk menghasilkan makanan berasaskan daging yang baik, potongan daging yang baik adalah diperlukan.

*Tuliskan **LIMA (5)** jenis potongan daging dengan memberikan **DUA (2)** jenis masakan yang sesuai untuk setiap jenis potongan*

[5 marks]

[5 markah]

- CLO2 (c) Elaborate **5 (FIVE)** market forms of fish.

*Huraikan **5 (LIMA)** jenis bentuk pasaran ikan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

CLO2

- (a) The first impression to food is the look of the food.

Explain **FIVE (5)** techniques of plating to give good impression to the customer.

Tanggapan pertama terhadap makanan ditentukan oleh rupa makanan itu.

*Terangkan **LIMA (5)** teknik hiasan pinggan untuk memberikan sesuatu tanggapan yang baik kepada pelanggan.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (b) Variety of salad combinations is nearly endless, it is helpful to divide salads into categories in order to understand how they are produced.

Explain **FOUR (4)** types of salad with suitable example.

*Kepelbagaian kombinasi salad adalah hampir tidak berkesudahan, adalah berguna untuk membahagikan salad ke dalam kategori untuk memahami cara ia dihasilkan. Terangkan **EMPAT (4)** jenis salad bersama contoh yang bersesuaian.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2

- (c) Name **TEN (10)** types of leafy green salads.

*Namakan **SEPULUH (10)** jenis daun salad hijau.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO2 (a) A stock may be defined as a clear, thin, liquid flavoured by soluble substances extracted from meat, poultry, and fish, and their bones, and from vegetables and seasonings. Differentiate **THREE (3)** types of stock and its differences from ingredient perspective.

*Stok boleh ditakrifkan sebagai cecair jernih, tidak pekat yang diperisakan daribahan yang diekstrak daripada daging, ayam, dan ikan, dan tulangnya, serta daripada sayur-sayuran dan bahan perasa. Berikan **TIGA (3)** jenis stok dan perbezaannya daripada perspektif ramuan.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (b) Discuss the correct methods of making Hollandaise sauce?
Bincangkan langkah yang betul untuk membuat Sos Hollandaise?

[6 marks]

[6 Markah]

- CLO2 (c) Unlike clear soups, thick soups are opaque rather than transparent. They are thickened either by adding a thickening agent, such as a roux, or by puréeing one or more of their ingredients to provide a heavier consistency. Explain **FOUR (4)** type of thick soup and give example of each type.

*Tidak seperti sup jernih, sup pekat adalah tidak lutsinar. Jenis sup ini dipekatakan sama ada dengan menambah agen pemekat, seperti roux, atau dengan mempurikan satu atau lebih ramuannya untuk memberikan konsistensi yang lebih berat. Terangkan **EMPAT (4)** jenis sup pekat dan berikan contoh untuk setiap jenis*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT