

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

DTR10173: FOOD STUDIES

TARIKH : 26 MEI 2025

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** 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)** questions. Answers **ALL** questions.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi EMPAT (4) soalan. Jawap SEMUA soalan.

QUESTION 1

SOALAN 1

- CLO2 (a) To cook food means to heat it in order to make certain changes in it. Discuss **FOUR (4)** objectives of cooking food.
Memasak makanan bermaksud memanaskannya untuk membuat perubahan tertentu padanya. Bincangkan EMPAT (4) objektif memasak makanan.
[4 marks]
[4 markah]
- CLO2 (b) Moist-heat cookings are those in which the heat is conducted to the food product by water or water-based liquids such as stock and sauces, or by steam. Carry out **FOUR (4)** moist-heat method used in kitchen:
Memasak dengan haba lembap adalah kaedah di mana haba disampaikan kepada produk makanan melalui air atau cecair berasaskan air seperti stok dan sos, atau melalui stim. Jelaskan EMPAT (4) kaedah haba lembap yang digunakan dalam dapur:
[8 marks]
[8 markah]
- CLO2 (c) To deep-fry means to cook a food submerged in hot fat. Write the **EIGHT (8)** guidelines for deep frying.
Menggoreng dengan minyak dalam ialah memasak makanan yang tenggelam dalam lemak panas. Tulis Lapan (8) garis panduan untuk menggoreng dalam minyak.
[8 marks]
[8 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO2 (a) Categorize **FIVE (5)** types of flour and their purpose that are used in cooking and baking.

Kategorikan LIMA (5) jenis tepung dan tujuan penggunaannya yang digunakan dalam memasak dan membakar.

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (a) Handling and storing of chicken and fish need to be monitored due to food safety. Complete the table below with handling and storing according to the categories.

Pengendalian dan penyimpanan ayam dan ikan perlu dipantau untuk keselamatan makanan. Lengkapkan jadual di bawah dengan pengendalian dan penyimpanan mengikut kategori.

Fresh chicken <i>Ayam segar</i>	Fresh fish <i>Ikan segar</i>
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO2

- (a) Certain procedures are often applied during preparing meats. Explain the terms below:

Beberapa prosedur sering digunakan semasa penyediaan daging. Terangkan istilah-istilah berikut:

- i. Trussing
- ii. Barding
- iii. Larding
- iv. Searing
- v. Sealing

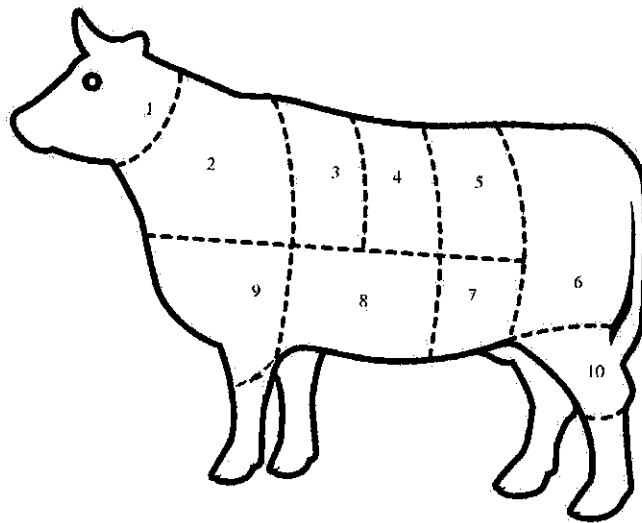
[10 marks]

[10 markah]

CLO2

- (b) Complete the diagram of the primal beef cut.

Lengkapkan diagram potongan daging lembu utama.



[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO2

- (a) Marinate means to soak a food product in a seasoned liquid in order to flavor and tenderize the product. Categorize **THREE (3)** main ingredients used in marinating.

*Perap bermaksud merendam produk makanan dalam cecair yang diperasa untuk memberikan rasa dan melembutkan produk tersebut. Kategorikan **TIGA (3)** bahan utama yang digunakan dalam perapan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (b) Here are six examples of foods that might be blanched or parcooked during pre-preparation, write the reasons for each example.

Berikut adalah enam contoh makanan yang mungkin direndam dalam air panas atau dimasak separuh semasa persediaan awal, tuliskan alasan untuk setiap contoh.

- i. Green Beans
- ii. Broccoli
- iii. Tomatoes
- iv. Potatoes
- v. Carrots
- vi. Asparagus

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) Salad dressings are liquids or semi-liquids used to flavor salads. Sometimes considered as cold sauces, and served as sauces that are flavored, moistened, and enriched. Identify the **FOUR (4)** major salad dressing ingredients.

Kuah salad adalah cecair atau separa cecair yang digunakan untuk memberikan rasa pada salad. Kadang-kadang dianggap sebagai sos sejuk, dan dihidang sebagai sos yang diperasakan, melembapkan, dan diperkaya. Kenal pasti EMPAT (4) bahan utama kuah salad.

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT