



FOOD & BEVERAGE

V-GLOSSARY (A-Z)



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN
MALAYSIA

KOLEJ KOMUNITI
SELAYANG

**FOOD & BEVERAGE
V-GLOSSARY
(A-Z)**



**Noor Azurah binti Abd Jalil
Rahayu binti Mokhtar**



Perpustakaan Negara Malaysia Cataloguing-in-Publication Data

Nor Azurah Abd. Jalil
FOOD & BEVERAGE V-GLOSSARY (A-Z) / NOR AZURAH ABD JALIL,
RAHAJU BT MOKHTAR. ISBN 978-967-16510-2-5

1. Food--Dictionaries.
2. Beverage--Dictionaries.
3. Government publications--Malaysia.

1. RahaJU Mokhtar. II. Title.
64103

© Hakcipta terpelihara

ISI KANDUNGAN

| | | | |
|----------|-------------------|----------|-------------------|
| MS V | PRAKATA | MS VI | PENGHARGAAN |
| MS 1 | TERMA ABJAD A | MS 2 | TERMA ABJAD B |
| MS 5 | TERMA ABJAD C | MS 8 | TERMA ABJAD D |
| MS 9 | TERMA ABJAD E | MS 10 | TERMA ABJAD F |
| MS 11 | TERMA ABJAD G | MS 13 | TERMA ABJAD H |
| MS 14 | TERMA ABJAD I & J | MS 15 | TERMA ABJAD K & L |
| MS 16 | TERMA ABJAD M | MS 20 | TERMA ABJAD N & O |
| MS 21 | TERMA ABJAD P | MS 23 | TERMA ABJAD Q |
| MS 24 | TERMA ABJAD R | MS 26 | TERMA ABJAD S |
| MS 29 | TERMA ABJAD T | MS 31 | TERMA ABJAD U |
| MS 32 | TERMA ABJAD V | MS 33 | TERMA ABJAD W |
| MS 34 | TERMA ABJAD Y & Z | MS 35 | BIBLIOGRAFI |

PRAKATA

Food & Beverage V-Glossary (A-Z) adalah singkatan kepada Food & Beverage Visual-Glossary yang menyenaraikan terma Food & Beverage bermula dengan huruf A hingga Z.

Food & Beverage V-Glossary (A-Z) ini dibangunkan bagi memudahkan pencarian terma Food & Beverage, di mana pelajar dapat merujuk secara terus terma yang diperlukan tanpa membawa buku yang tebal dan berat.

Food & Beverage V-Glossary (A-Z) disediakan secara infographic, di mana lebih menarik dengan gambar dan warna yang bersesuaian serta lebih mudah untuk diingat dan difahami oleh pelajar khususnya.

Terma Food & Beverage yang terdapat didalam buku ini adalah terma standard digunakan dalam industri hospitaliti yang terdiri daripada bahasa Inggeris, bahasa Itali dan bahasa Perancis.

Saiznya yang kecil memudahkan untuk dibawa ke mana-mana. Manakala, penggunaan bahasa Melayu yang mudah dan boleh difahami oleh setiap lapisan masyarakat.

Buku ini dapat membantu memudahkan pencarian terma Food & Beverage kerana diatur mengikut abjad.

Diharap buku ini dapat menarik minat pelajar untuk membaca dan mengingati terma yang digunakan di dalam bidang food & beverage.



PENGHARGAAN

Alhamdulillah, bersyukur ke-hadrat Allah S.W.T kerana dengan limpah rahmat dan izin-Nya dapat kami menulis sebuah buku berjudul Food & Beverage V-Glossary untuk panduan semua.

Buku ini ditulis kerana melihat kepada situasi pelajar yang mempunyai masalah untuk mencari rujukan bagi terms Food & Beverage semasa pembelajaran berlangsung. Maka, diharap buku ini dapat dijadikan rujukan berterusan bagi pelajar khususnya dan masyarakat amnya.

Jutaan terima kasih diucapkan kepada pihak pengurusan Kolej Komuniti Selayang untuk peluang yang diberikan bagi menambahbaik buku ini.

Ucapan terima kasih juga kepada pensyarah Program Operasi Perhotelan dan pensyarah-pensyarah Kolej Komuniti Malaysia atas kerjasama dan bantuan serta dorongan bagi menyiapkan buku ini.

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (A)



"There is no love sincerer than the love of food" -
George Bernard Shaw

A'LA CARTE

Menu yang menawarkan pelbagai jenis hidangan dan harga dicalaj secara berasingan



AL DENTE

Pasta atau nasi yang dimasak dengan kenyal tetapi boleh digigit.

AMERICANO

Campuran satu bahagian espresso dan 3 bahagian air panas



APERITIF

Minuman beralkohol yang diminum sebelum makan untuk merangsang nafsu makan .

APPETIZER

Makanan yang dihidangkan sebagai pembuka selera



AU BLEU

Kaedah yang digunakan untuk memasak ikan air tawar

ANTI-CLOCKWISE

Pusingan lawan arah jam



APRON

Pakaian yang dipakai di bahagian hadapan bagi melindungi pakaian pramusaji daripada kotor

AROMA

Bau enak hidangan yang sedang dimasak



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (B)

BACK OF THE HOUSE

Kawasan bekerja yang tidak dilihat oleh pelanggan

BAGUETTE

Sejenis roti Perancis yang panjang

BAKERY

Tempat membuat dan membakar roti

BAKING

Kaedah memasak secara membakar makanan di dalam ketuhar

BAKLAVA

Sejenis pemanis mulut yang diperbuat daripada pastri, kekacang dan madu; berasal dari Turki dan Greek

BARTENDAR

Pekerja yang ditugaskan untuk menyediakan minuman di bar

BASIL

Sejenis herba, sesuai dihidangkan bersama tomato

BASMATI RICE

Sejenis nasi yang berbau wangi dan bersaiz panjang; selalu digunakan dalam masakan India



"PEOPLE WHO LOVE TO EAT, ARE ALWAYS THE BEST PEOPLE" - JULIA CHILD

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (B)

BATON (BATTONNET)

Teknik potongan sayur; berbentuk persegi panjang (5-6cm) dan tebal

BAYLEAF

Daun daripada pokok bay; digunakan dalam masakan untuk menambah perasa dan mewangikan masakan

BEER

Sejenis minuman beralkohol

BISTRO

Restoran kecil; bar

BLACK COFFEE

Kopi yang dibancuh tanpa tambahan perasa, susu atau gula

BREADCRUMB

Serbuk roti; bewarna oren atau putih; digunakan untuk menyalut makanan

BRUNCH

Gabungan sarapan dan makan tengahari ; diambil pada lewat pagi dan awal tengahari

BRUSCHETTA

Sejenis pembuka selera yang dibuat daripada kepingan roti yang dibakar bersama minyak zaitun dan herba

BUSBOY / GIRL

Pekerja khas untuk mengemas meja dan menyusun meja



"FOOD IS THE INGREDIENT THAT BINDS US TOGETHER"

3

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (B)

BOLOGNAISE

Sejenis sos untuk spaghetti

BITTER

Rasa pahit

BOILING

Kaedah memasak secara merebus bahan makanan di dalam air sehingga masak

BOOKING

Tempahan

BRANDY

Sejenis minuman beralkohol yang di suling daripada wine atau jus buah

BREW

Teknik untuk menyediakan minuman

BROILING

Kaedah memasak secara memanggang atau menyalai

BUFFET

Salah satu jenis penyajian makanan; makanan sudah disajikan di atas meja tanpa perlu dipesan

BURGUNDY

Sejenis minuman beralkohol yang berasal daripada Burgundy; bewarna merah

BUTTLER WINE

Seorang yang bertanggungjawab dengan minuman beralkohol



GLOSSARY (C) FOOD & BEVERAGE

"FOOD is essential to LIFE, therefore
MAKE IT GOOD"

C

CALAMARI

Perkataan Perancis untuk sotong

CAFFEINE

Kafein yang biasanya terdapat dalam minuman kopi atau teh

CANAPE

Hidangan pembuka selera bersaiz kecil (untuk satu suapan); berinti pedas atau manis ; diletakkan di atas roti bakar atau biskut

CANNELLONI

Pasta yang berinti campuran daging atau sayuran

CANTEEN

Kantin; tempat makan yang biasanya terdapat di institusi pengajian, hospital atau asrama

CARAMEL

Gula yang dimasak sehingga berwarna perang

CARBONARA

Sos untuk pasta

CARTE DU JOUR

Card of the day; menu istimewa untuk hari tersebut

CHAFING DISH

Bekas yang digunakan untuk menghidangkan makanan secara bufet

CHAMPIGNONS

Menu Perancis yang berasaskan cendawan

CHINAWARE

Peralatan makan yang diperbuat daripada porselin

CHOUX

Sejenis pastri yang berintikan manisan

CHUTNEY

Sos yang diperbuat daripada buah / sayuran, cuka, gula dan rempah; di ambil dari perkataan India yang bermaksud *to lick*

COLD KITCHEN

Dikenali sebagai Garde Manger; tempat di mana makanan sejuk seperti salad, canapes, appetizer disediakan dan disimpan di dalam peti sejuk



5

GLOSSARY (C) FOOD & BEVERAGE

"You CAN'T BUY HAPPINESS, but you CAN BUY ICE-CREAM, and that's kind of THE SAME THING"

CORIANDER

Tumbuhan daripada Mediterranean; beraromatik dan digunakan sebagai herba dalam masakan

COVER

Jumlah pelanggan yang berada di sesuatu majlis / restoran

CREME FRAICHE

Pemanis mulut yang dibuat daripada buttermilk, sour cream dan yogurt

CROISSANT

Roti pastri yang biasanya dimakan sewaktu sarapan

CRUMB DOWN

Membersihkan alas meja sebelum pencuci mulut dihidangkan

CLEARING

Mengangkat pinggan kotor dan peralatan yang telah digunakan dari meja

CONDIMENT

Perasa yang ditawarkan kepada pelanggan sebagai penambah perasa; contohnya *salt & pepper*

COUSCOUS

Bijirin yang diproses daripada semolina

CREME BRULEE

Pemanis mulut yang dibuat daripada kastard dan dihidang bersama gula karamel

CREPE

Pemanis mulut iaitu lempeng dan dihidang bersama manisan

CROUTONS

Roti yang dipotong kecil dan digoreng; digunakan sebagai hiasan untuk salad atau sup

CHANGE

Wang baki

CLOCKWISE

Pusingan ikut arah jam



GLOSSARY (C) FOOD & BEVERAGE

"Life is uncertain, eat dessert first"



- CLOTH**
Kain atau *linen*
- COASTER**
Alas gelas
- COCKTAIL**
Minuman alkohol yang dicampurkan bersama jus buah
- CONSOMME**
Sup dari air rebusan daging yang tidak mengandungi lemak atau minyak
- CORK**
Gabus
- CORKSCREW**
Alat yang digunakan untuk membuka gabus dari botol
- COURSE**
Hidangan makanan yang bermula dari appetizer, soup, main course dan dessert
- CROCKERY**
Peralatan untuk menghidang makanan; contohnya pinggan, mangkuk, *saucer*
- CUTLERY**
Peralatan untuk memotong makanan; contohnya pisau
- CAPTAIN ORDER**
Senarai pesanan makanan; digunakan oleh *waiter* di restoran



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (D)

D

DEMI-TASSE

Cawan kecil yang digunakan untuk menghidang espresso

DESSERT

Hidangan manis sebagai pencuci mulut

DIM SUM

Makanan cina yang di kukus atau digoreng, mengandungi pelbagai inti

DRESSING

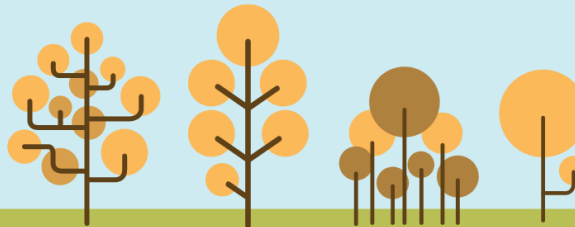
Sos untuk hidangan makanan, terutamanya hidangan salad

DU JOUR

Menu istimewa pada hari tertentu

DUMB WAITER

Sideboard; perabot yang digunakan untuk meletakkan peralatan yang akan digunakan ketika servis



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (E)



E

ENTREE

Hidangan daging yang dihidang bersama sos; dihidang sebelum main course



ESPRESSO

Minuman kopi yang mempunyai rasa yang kuat; kopi yang dicampur dengan air panas dan tanpa susu .

ETIQUETTE

Etika kesopanan dalam masyarakat



EVIAN

Jenama air minuman mineral datang dari sumber Evian-les-Bains, di Selatan shore of Lake Geneva .



"LOVE MAKES THE WORLD GO AROUND
BUT, CHOCOLATE MAKES THE TRIP WORTHWHILE"



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (F)

"ALL HAPPINESS DEPENDS ON A LEISURELY BREAKFAST."
- JOHN GUNTHER

F



FETTUCINI

Pasta yang berbentuk riben



FLAMBE

Memasak makanan di service trolley dan menghasilkan api dengan menggunakan bahan seperti brandy, rum dan jus orange



FLATWARE

Peralatan yang digunakan untuk makan; contohnya sudu & garfu



FILLET

Daging atau ikan yang tidak mengandung tulang



FINGER FOOD

Makanan yang dimakan menggunakan tangan; porsi yang kecil; contohnya sosej, nugget

FOAM

Buih susu



FOIE GRAS

Hati angsa



FRAPPE

Minuman kopi yang terdiri daripada kopi, gula, air dan ais



FRENCH DRESSING

Salah satu jenis salad dressing; diperbuat daripada minyak masak dan ditambah cuka atau jus lemon



FROST

Menghias gelas minuman dengan mencelup permukaan gelas dengan gula yang diwarnakan



FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (G)



GANACHE

Inti kek atau hiasan atas kek yang diperbuat daripada krim putar

G

GUERIDON

Trolis yang digunakan di Restoran Fine Dining; untuk menyiapkan hidangan di hadapan tetamu



GARNISH

Hiasan bagi hidangan untuk kelihatan cantik

GLASSWARE

Gelas minuman



GOBLET

Gelas minuman yang berkaki

GREETING

Teknik mengaluakan kedatangan tetamu



"MONEY CAN'T BUY YOU HAPPINESS, BUT
IT CAN BUY YOU A LOT OF DESSERT"

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (G)



GRIND

Mengisar

GRINDER

Alat yang digunakan untuk mengisar



GRILLED

Kaedah memasak secara memanggang



"WITHOUT ICE CREAM, THERE WOULD BE
DARKNESS AND CHAOS"

FOOD & BEVERAGE (GLOSSARY H)

HALAL

Halal berasal dari bahasa Arab yaitu halla yang bererti lepas atau tidak terikat; dalam kamus fiqih, halal difahami sebagai segala sesuatu yang boleh dikerjakan atau dimakan.

HERB

Tumbuhan yang digunakan untuk menambah rasa hidangan.

HOLLANDAISE

Sos yang diperbuat daripada kuning telur dan mentega; Salah satu dari lima sos utama (mother sauce)



H

HAWTHORN STRAINER

Alat yang digunakan sebagai penapis semasa menghasilkan cocktail / mocktail

HOST

Individu yang menjemput tetamu lain; pekerja yang mengambil tempahan dan menyambut tetamu di hadapan restoran

HORS D'OEURVE

Pembuka selera yang dihidang samada sejuk atau panas, sebelum makanan utama di ambil.

"EAT FOR THE BODY YOU WANT, NOT FOR THE BODY YOU HAVE"

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (I & J)



ICE BUCKET

Bekas untuk mengisi ais batu



IRISH COFFEE

Kopi yang beralkohol; dicampurkan bersama Irish Whiskey, gula dan susu



JUICE

Air yang diperbuat daripada buah-buahan



JULIENNE

Salah satu jenis potongan sayur; bentuk seperti batang mancis



JIGGER

Alat yang digunakan untuk menyukat jumlah cecair; digunakan untuk penyediaan mocktail

I

J

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY K & L



KEOW TEOW

Mee yang popular di Malaysia



LIQUEUR

Minuman beralkohol; diperoleh dari proses fermentasi buah anggur, biji-bijian, kentang, beras dan lain-lain



KEBAB

Sejenis makanan Turki yang dimasak secara panggang dengan menggunakan pencucuk daging (skewer)



LASAGNE

Pasta leper dan lebar; hidangan yang dibuat dengan beberapa lapisan lasagne dilapisi dengan sos dan bahan lain



LINEN

Benda yang diperbuat daripada kain

K

L

"THERE IS NOTHING BETTER THAN A FRIENDS, UNLESS IT IS A FRIEND WITH CHOCOLATE"

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (M)



MACAROOON

Pemanis mulut; diperbuat daripada gula, putih telur dan ground almonds

MACCHIATO

Kopi yang dicampurkan bersama susu sejuk



MAIN COURSE

Hidangan utama dalam susunan utama menu lengkap yang dihidangkan pada waktu tengahari atau malam

MAITRE D'HOTEL

Maitres d'hotel bertanggungjawab mengawasi perkhidmatan layanan tetamu di restoran termasuk mengambil tempahan dan memastikan perkhidmatan berjalan dengan baik

M



MARINADE

Perapan, bahan yang berperasa rempah pada daging atau ikan

MARTINI

Minuman cocktail yang dibuat daripada gin dan vermouth yang tidak manis, dan dihias dengan buah zaitun

MASALAS

Herba berasal daripada India. Herba tersebut mengandungi pepper, ginger, kunyit, koriander, kumin clove dan cili

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (M)



MAYONNAISE

Dikenali sebagai "Mother of Sauce", diperbuat daripada kombinasi minyak dan kuning telur, ditambah cuka, herba dan perasa. Ia juga merupakan sos asas kepada sos tartar

MEAL

Makanan yang dihidang kepada tetamu



MEDIUM (FOR MEAT)

Daging yang telah masak dibahagian luar tetapi sedikit mentah di bahagian tengah; warna daging adalah merah muda dan masih juicy

MEDIUM RARE (FOR MEAT)

Daging yang telah masak dibahagian luar tetapi masih mentah di bahagian tengah; daging lebih juicy dan lembut serta empuk

MEDIUM WELL (FOR MEAT)

Daging yang telah masak dan tekstur yang empuk



MINERAL WATER

Air yang mengandungi pelbagai mineral dan baik untuk kesihatan.

MINISTRONE

Sup Itali yang mengandungi pelbagai sayur-sayuran, vermicelli dan herba. Turut mengandungi daging atau vegetable broth

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (M)



MENU

Senarai makanan dan minuman yang lengkap



MIRE POIX

Potongan-potongan sayur seperti bawang, lobak merah, seleri yang dimasak pada api yang perlahan untuk waktu yang lama tanpa menjadi hangus; ianya sebagai penambah perasa

MOUSSE

Pemanis mulut yang mempunyai tekstur yang ringan dan gebu; dihidang dalam keadaan sejuk; diperbuat daripada telur dan krim

MISE EN PLACE

Persiapan dari segi penyediaan bahan, peralatan dan lain-lain sebelum tugas dimulakan



MOCHA

Minuman yang dihasilkan daripada campuran espresso, susu dan sirap coklat

MOCKTAIL

Minuman tanpa alkohol; sari buah atau jus buah yang dicampur dengan pelbagai minuman bersoda atau air mineral

MUDDLE

Salah satu kaedah yang digunakan untuk menghasilkan cocktail / mocktail; bahan dihancurkan di dalam shaker menggunakan teknik muddle

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (M)



MUDDLER

Alat yang digunakan untuk menghancurkan bahan bagi menghasilkan cocktail / mocktail



MUSELET

Wayar muzzle yang mengikat gabus pada botol sparkling bagi memastikan ianya selamat



MUSTARD

Salah satu rempah yang berasal daripada biji tanaman sesawi yang dihaluskan, sebelum dicairkan dengan air dan ditambah dengan bahan-bahan lain

"EVERYONE LOVES SOMETHING, EVEN IF IT'S ONLY TORTILLAS"

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (N & O)



NAPKIN

Kain yang digunakan untuk melindungi pakaian tetamu ketika makanan; juga untuk membersihkan mulut dan tangan semasa makan



NICOISE

Salad daripada Perancis yang mengandungi tomato, ubi kentang, tuna, ikan bilis, minyak zaitun dan bawang putih



ORDER

Pesanan makanan daripada tetamu

OVER COOKED

Hidangan yang terlebih masak



OLIVE OIL

Produk dari buah zaitun

OREGANO

Herba yang digunakan dalam masakan



OYSTER

Makanan laut yang dimakan mentah, dihidang secara panas atau sejuk



OYSTER SAUCE

Sos tiram yang digunakan sebagai perasa dalam masakan Cina

" COFFEE & FRIENDS, MAKE THE PERFECT BLEND "

N
O

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (P)



PAELLA

Hidangan nasi yang berperisa dan diwarnakan dengan saffron; mengandung ayam, hidangan laut, sayur-sayuran dan dimasak bersama stok ayam

PAK CHOI

Kobis putih Cina, dihidang secara goreng atau mentah (salad)



PANNA COTTA

Pencuci mulut dari Itali; puding yang dibuat dari krim segar, gula dan gelatin; bertekstur lembut

PAPRIKA

Serbuk cili yang dihasilkan daripada cili yang telah dikeringkan



PARFAIT

Aiskrim yang diperbuat daripada gula kastor, kuning telur dan krim

PARMESAN

Keju yang berasal daripada Itali; disajikan sebagai taburan di atas pasta atau salad



PARSLEY

Herba yang digunakan untuk memasak; herba yang bewarna hijau

P

" Laughter is brightest, where food is best "

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (P)



PASTRY

Pemanis mulut yang diperbuat daripada tepung, lemak dan air yang dibakar didalam ketuhar

PASTA

Merupakan sejenis mee; diperbuat dari tepung gandum jenis durum dan dijadikan doh dan dicampur dengan air, kemudian dibentuk menjadi pelbagai bentuk



PAVLOVA

Pencuci mulut yang diperbuat daripada putih telur dan ditutupi dengan krim putar beserta hiasan buah-buahan segar

PEPPERONI

Sosej daging lembu dan dipotong nipis; bahan yang digunakan dalam pizza



PETITS FOUR

Kek yang bersaiz kecil; dihidang di meja buffet

PLAGE-MAT

Alas meja yang bertujuan untuk mencantikkan meja



PORTION

Kuantiti makanan untuk seorang

" health requires healthy food "



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (Q)



QUAIL

Burung puyuh yang dimasak sama ada kaedah panggang atau saute



QUICHE

Sejenis hidangan yang berintikan sama ada kastard telur, sayur-sayuran atau cendawan



QUICK BREAD

ROTI YANG DIMASAK DENGAN CEPAT. CONTOH QUICK BREAD ADALAH SCONE, MUFFIN DAN PANCAKE



QUINOA

BIJIRIN YANG MEMPUNYAI PROTEIN TINGGI

Q

" One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well "



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (R)

RACK (LAMB OF RACK)



Bahagian pada potongan kambing

RISOTTO



Nasi yang dimasak menggunakan cara Itali

RAW



Mentah; tidak masak

RAMEKIN



Salah satu jenis chinaware; bekas kecil yang digunakan untuk memasak

R



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (R)

RAMEN



Sejenis mee, berasal dari Jepun

RESERVATION



Tempahan dari tetamu

ROAST



Kaedah memasak secara memanggang

ROSEMARY



Herba yang digunakan untuk memasak; biasa digunakan untuk memasak kambing

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (S)

SACHET

Bungkusan kecil yang berisi gula atau krim

SALSA

Sejenis sos dari Mexico; biasanya dibuat berasaskan tomato

SAUCE

Cecair pekat yang digunakan untuk menambah rasa hidangan

SAUTE

Teknik memasak menggunakan sedikit minyak

SEA SALT

Garam yang dihasilkan daripada air laut

SERVICE

Memberi perkhidmatan kepada tetamu

SALAD

Campuran sayur-sayuran yang dihidang bersama sos (dressing)

SAMOSA

Kuih goreng yang mempunyai inti daging atau sayur-sayuran

SAUCER

Piring kecil

SAVOURY

Rasa manis atau pedas

SERVE

Menghidang hidangan kepada tetamu

S

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (S)

SERVICE CLOTH

Kain yang digunakan untuk membantu pramusaji mengalask tangan dari haba panas ketika menghidangkan hidangan kepada tetamu



SERVER

Pelayan ; Pramusaji

SERVICE GEAR

Kemahiran menggunakan sudu dan garfu semasa menghidang makanan; biasa digunakan dalam Gueridon & Silver service

SERVIETTE

Tisu Napkin

SHAKER

Bekas untuk mengisi garam dan lada putih; bila dihidang bersama dipanggil cruet

SODA

Minuman berkarbonat; diperbuat daripada Sodium Bicarbonat

SOFT DRINK

Minuman sejuk yang tidak beralkohol

SOILED (TABLE CLOTH)

Linen kotor

SORBET

Hidang sejuk yang diperbuat daripada air, gula dan buah atau sayur



FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (S)

SPAGHETTI

Salah satu jenis pasta yang berbentuk panjang, tipis dan padat

SPARKLING

Minuman bergas yang diperbuat daripada buah

SPICES

Rempah ratus

STACKING

Teknik yang digunakan untuk mengangkat pinggan kotor dari meja tetamu

STIR FRY

Kaedah memasak secara goreng

STEAK

Potongan daging nipis yang dimasak dengan kaedah memanggang

STEAM

Kaedah memasak secara kukus

STEM

Kaki gelas

STEW

Kaedah memasak secara merebus dengan api yang perlahan

STEWARD

Pekerja yang ditugaskan untuk membasuh peralatan yang digunakan

STIRRER

Peralatan yang digunakan untuk mengacau minuman

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (T)

1

TABLE SETTING

Susunan Perunggu Meja

2

TABLE CLOTH

Alas meja

3

TAMARIND

Asam jawa

4

TARTAR

Sos yang diperbuat daripada mayonis, capers yang dicincang halus dan gherkins.

5

TEMPURA

Makanan laut atau sayuran yang dicelup dengan bancuhan tepung dan telur

6

TERIYAKI

Sos yang digunakan untuk perapan daging atau ikan; menggunakan sos soya Jepun

7

TERRINE

Merupakan campuran daging, ikan atau sayuran beserta perasa yang dihancurkan; dimasak dan dihidang dalam keadaan sejuk

8

TORTILLA

Diperbuat daripada bijirin, berbentuk leper; diisi dengan kekacang atau daging dan sos; dihidang dalam keadaan panas

T

" FOOD FOR THE BODY IS NOT ENOUGH, THERE
MUST BE FOOD FOR THE SOUL "

FOOD & BEVERAGE

GLOSSARY (T)

1

THYME

Herba yang berbentuk oval kecil dan tangkai kecil yang keras; biasa digunakan dalam masakan

2

TONGS

Peralatan yang digunakan untuk mengambil makanan secara mengepit

3

TOSSING

Kaedah mengaul campuran salad dengan sos (dressing)

4

TRAY

Dulang

5

TROLLEY

Peralatan beroda yang digunakan untuk mengangkat peralatan

6

TRUFFLE

Pemanis mulut yang diperbuat daripada coklat

7

TUMBLER

Gelas minuman tidak berkaki

8

TURMERIC

Serbuk kunyit

9

TUTTI FRUITTI

Aiskrim yang dicampur dengan pelbagai jenis buah-buahan yang dipotong

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (U)

UDON

Mee yang berasal dari Jepun. diperbuat dari tepung gandum.



UNDERLINER

Alas yang digunakan untuk melapik pinggan atau mangkuk berisi makanan; pinggan digunakan bersama napkin atau kertas doily.



UMAMI

Perkataan yang berasal dari Jepun. Rasa kelima selepas empat rasa asas iaitu pedas, manis, tawar, dan masin

U



SALTY



SOUR



SWEET



BITTER



UMAMI

"Whenever someone says 'Exercise',
I hear 'Extra Fries' "

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (V)



VEGETARIAN

Golongan yang tidak mengambil hidangan yang mengandung daging; hanya makan sayur-sayuran

VERMICELLI

Pasta yang nipis; bentuk seperti bihun



VINAIGRATE

Salah satu salad dressing yang dihasilkan daripada campuran minyak dan cuka/ jus lemon bersama perasa, turut ditambah mustard dan herba



VINEGAR

Cuka; digunakan sebagai bahan perasa



VICHYSSEOISE

Sup yang pekat dihasilkan daripada daun bawang, bawang, kentang, krim dan stok ayam; biasanya dihidang sejuk

VOL-AU-VENT

Sejenis pastri kecil, ringan dan berlubang ditengah, diisi dengan daging atau ikan atau sayur-sayuran bersama sos; biasa dihidang panas atau sejuk



V

FOOD AND BEVERAGE GLOSSARY (W)



WASABI

sejenis sos Jepun; mempunyai
rasa yang pedas

WAITER

Pelayan; pramusaji



WAITER'S FRIEND

Pembuka gabus; digabungkan
bersama pisau kecil

WINE

Minuman beralkohol

WINE BUCKET

Bekas yang digunakan untuk
meletakkan botol wine



WELL DONE (FOR MEAT)

Daging yang dimasak sempurna;
bewarna coklat dan tidak berjus



WOK

Kuali, digunakan untuk
memasak

W

FOOD & BEVERAGE GLOSSARY (Y-Z)

YOGHURT

Susu masam yang biasanya dicampurkan dengan perisa



ZEST

Mengikis bahagian luar kulit berwarna (sekeping buah sitrus) untuk digunakan sebagai perisa



ZUCHINNI

Sejenis sayuran yang mempunyai bentuk seperti timun; berasal dari perkataan Amerika; dikenali di Britain sebagai courgette.



Y

Z

BIBLIOGRAFI

Lilicrap, D., Cousins, J., & Weekes, S. (2014). *Food and Beverage Service*. United Kingdom : Hodder Education.

1

2

Ingram, C. (2011). *The World Encyclopedia of Cooking Ingredients*. Leicestershire : Annes Publishing Ltd.

Anonymous. (n.d.) Beverage Dictionary. Retrieved from <https://www.ameribev.org/education-resources/beverage-dictionary/>

3

4

Anonymous. (n.d.) Food and Beverage Vocabulary. Retrieved from <https://www.englishclub.com/english-for-work/food-drink-vocabulary.htm>

Anonymous. (n.d.) A Dictionary of Cooking, Food, and Beverage Terms. Retrieved from <https://whatscookingamerica.net/Glossary/A.htm>

5

F&B V-GLOSSARY ini dibangunkan bagi memudahkan pencarian *terms* di dalam Food & Beverage, di mana pelajar dapat merujuk secara terus terms yang diperlukan tanpa membawa buku. Selain itu, kaedah penyediaan yang digunakan adalah secara infographic, di mana lebih menarik dengan gambar dan warna yang bersesuaian.

Dapatkan kandungan F&B V-Glossary secara maya di <https://fnbqlossary.weebly.com>

Pn. Noor Azurah bt Abd Jalil memperoleh Sarjana Muda Pengurusan (Kepujian) Pengurusan Hotel dari Universiti Teknologi Mara (UiTM) pada 2005.



Beliau mengajar dalam bidang Operasi Perhotelan sejak dari tahun 2009 sehingga kini. Antara modul yang di ajar adalah Food & Beverage, Housekeeping dan Front Office.

Beliau juga berpengalaman dalam bidang kursus pendek untuk komuniti dan pernah mengajar di Kolej Komuniti Rompin dan Pusat Teknologi & Pengurusan Lanjutan (PTPL) Shah Alam.

Pn. Rahayu bt Mokhtar memperoleh Sarjana Pengurusan Perkhidmatan Makanan (Kepujian) dari Universiti Teknologi Mara (UiTM) pada 2018. Beliau mempunyai pengalaman kerja sebagai Penolong Pengurus Restoran di Restoran Kenny Rogers pada 2005 hingga 2007.

Pada tahun 2007 sehingga kini, beliau memulakan tugas sebagai pensyarah bagi Sijil Operasi Perhotelan di Kolej Komuniti Selayang. Antara modul yang di ajar adalah *Food & Beverage Service*, *Fundamental of Restaurant Operation* dan *Housekeeping Operation*. Pengalaman dan kepakaran yang dimiliki, beliau telah dilantik sebagai Ketua Program bagi Program Sijil Operasi Perhotelan di Kolej Komuniti Selayang.



ISBN 978-967-16510-2-5

