

SULIT



**KEMENTERIAN PENDIDIKA
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN**

**BAHAGIAN PEPERIKSAAN D
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDI**

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2023/2024

DTR10173: FOOD STUDIES

TARIKH : 27 MEI 2024

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **LIMA BELAS (15)** halaman bercetak.

Bahagian A : Soalan Objektif (20 soalan)

Bahagian B : Soalan Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

OBJEKTIF
DPR *
10133
35

SECTION A: 20 MARKS
BAHAGIAN A: 20 MARKAH

INSTRUCTION:

This section consists of **TWENTY (20)** objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda di dalam borang OMR yang disediakan.

CLO1

Full-service Restaurant / <i>Restoran Perkhidmatan Penuh</i> Limited service (fast food) Restaurant / <i>Restoran Perkhidmatan Terhad (Makanan Segera)</i> Commercial Cafeterias / <i>Kafeteria Komersil</i> Hotel Restaurant / <i>Restoran Hotel</i>
--

1. According to the table above, foodservice refers to:
Merujuk kepada jadual di atas, perkhidmatan makanan tersebut ialah:
- A. Commercial foodservice
Perkhidmatan makanan komersil
 - B. Non-commercial foodservice
Perkhidmatan makanan bukan komersil
 - C. Institutional foodservice
Perkhidmatan makanan institusi
 - D. Non-institutional foodservice
Perkhidmatan makanan bukan institusi

CLO1

'X' is responsible for cold foods, including salads and dressings, patés, cold hors d'oeuvres and buffet item.

'X' bertanggungjawab untuk menyediakan makanan sejuk, termasuk salad dan dressings, patés, cold hors d'oeuvres dan item buffet.

2. According to the table above, X refers to:
Merujuk kepada jadual di atas, X ialah:

- A. Pâtissier
Pâtissier
- B. Garde manger
Garde manger
- C. Entremetier
Entremetier
- D. Saucier
Saucier

CLO1

3. The method of organizing a kitchen depends on several factors **EXCEPT**

*Kaedah dalam menyusun atur sesebuah dapur bergantung kepada beberapa faktor **KECUALI***

- A. Menu planning
Perancangan menu
- B. Physical facilities
Fasiliti fizikal
- C. Food service location
Lokasi perkhidmatan Makanan
- D. Size of operation
Saiz operasi

CLO1

4. Explain the duty of an executive chef in a classical kitchen brigade.
Terangkan tugas seorang ketua cef dalam brigeed dapur klasik.
- A. A manager who is in charge of all areas of food production, such as menu planning, purchasing, costing, work schedule planning, hiring, and training.
Pengurus yang bertanggungjawab ke atas semua bidang pengeluaran makanan, seperti perancangan menu, pembelian, pengekosan, perancangan jadual kerja, pengambilan pekerja dan latihan
- B. Responsible for production and serves as the executive chef's or chef de cuisine's assistant.
Bertanggungjawab ke atas produksi dan berkhidmat sebagai pembantu cef eksekutif dan cef 'de cuisine'.
- C. Prepares sauces, stews, and hot hors d'oeuvres, and sautés foods to order.
Menyediakan sos, rebusan, dan 'hors d'oeuvres' panas, serta menumis makanan yang dipesan.
- D. Assists with the chores allocated to each station or department.
Membantu kerja-kerja yang diperuntukkan kepada setiap stesen atau jabatan.

CLO1

'X' is a person responsible to prepare broiled items and maybe deep-fried meats and fish.
'X' menyediakan bahan bakar dan mungkin daging dan ikan yang digoreng.

5. According to the table above, X refers to:
Merujuk kepada jadual di atas, X ialah:
- A. Tournant
Tournant
- B. Rôtisseur
Rôtisseur
- C. Saucier
Saucier
- D. Grillardin
Grillardin

- CLO1 6. Choose which of the following is categorized as a non-commercial foodservice?
- Pilih mana antara berikut dikategorikan di bawah bukan perusahaan perkhidmatan makanan komersil?*
- A. Restaurant
Restoran
 - B. Café
Kafe
 - C. Airline
Penerbangan
 - D. Government Hospital
Hospital Kerajaan
- CLO1 7. _____ is a hot-water bath. Containers of foods are set on a rack in a shallow container of water, which is heated by electricity, gas or steam.
- _____ adalah peralatan menggunakan 'hot-water bath'. Bekas makanan diletakkan di atas rak di dalam bekas yang dipanaskan melalui elektrik, gas atau kukus.*
- A. Bain Marie
Bain Marie
 - B. Sous Vide
Sous Vide
 - C. Steamer
Pengukus
 - D. Deep-fat Fryer
Dapur Goreng Jeluk

CLO1

8. _____ is used for spreading icing on cakes, mixing and bowl scrapping.

_____ digunakan untuk menyebarkan ising di atas kek, untuk mengadun dan mengikis mangkuk.

- A. Palette knife
Palette knife
- B. Offset spatula
Offset spatula
- C. Straight spatula
Straight spatula
- D. Tourne knife
Tourne knife

CLO1

9. Citrus fruits contain thick skin and tissue. What is the suitable tool to get the zest of the skin?

Buah-buahan sitrus mempunyai kulit dan tisu yang tebal. Apakah peralatan yang sesuai digunakan untuk mendapatkan kulit limau?

- A. Laddle
Senduk
- B. Zester
Zester
- C. Pairing knife
Pairing knife
- D. Julienne
Julienne

- CLO1 10. The statements below refer to French knife uses. Which statements are **TRUE**?
- Kenyataan dibawah merujuk kepada penggunaan 'french knife'. Manakah antara kenyataan berikut adalah **BENAR**?*
- I. General purpose uses
Kegunaan umum
 - II. Blade length 10" (260mm)
Panjang bilah 10" (260mm)
 - III. Also known as a cook's knife
Dikenali sebagai cook's knife
 - IV. Blade are usually 14" (360mm)
Panjang bilah 14" (360mm)
- A. I, II and III
 - B. I, II and IV
 - C. I, III and IV
 - D. II, III and IV

CLO1

11. Deep fryer is an electric appliance that heats fat or oil into which food is immersed for frying. Choose statement referring on how to use a deep fryer correctly.

'Deep fryer' adalah perkakas elektrik yang memanaskan lemak atau minyak di mana makanan direndam untuk tujuan menggoreng. Pilih pernyataan yang merujuk cara menggunakan 'deep fryer' dengan betul.

- A. Keep the kettle filled above the fill line.
Memastikan minyak diisi sehingga atas garis penuh.
- B. Keep oil covered if not frying. This prevents oxidization, where the quality of the oil starts to breakdown.
Tutup minyak jika tidak menggoreng. Ini menghalang pengoksidaan, di mana kualiti minyak mula rosak.
- C. When filling the kettle with solid fat, set the thermostat to 100°C until the fat has melted enough to cover the heating element.
Apabila mengisi cerek dengan lemak pepejal, tetapkan termostat kepada 100°C sehingga lemak telah cukup cair untuk menutup elemen pemanas.
- D. Choose extra virgin olive oil or coconut oil for deep fat frying.
Pilih 'extra virgin olive' atau minyak kelapa untuk menggoreng.

CLO1

12.

A short knife with a curved blade used for specialty vegetable cuts.
Pisau pendek yang melengkung digunakan untuk pemotongan sayur yang khusus.

Based on the statement, choose the correct answer.

Berdasarkan pernyataan di atas, pilih jawapan yang betul.

- A. Utility knife
Pisau 'utility'
- B. Pairing knife
Pisau 'paring'
- C. Tournee knife
Pisau 'tournee'
- D. Scimitar
Scimitar

- CLO1 13. Identify assortment of fresh herb and other aromatic ingredients tied in a bundle with a string.
- Kenalpasti herba segar dan bahan beraroma yang diikat menggunakan tali.*
- A. Tomato concasse
Tomato concasse
 - B. Onion pique
Onion pique
 - C. Sachet de epices
Sachet de epices
 - D. Bouquet garni
Bouquet garni
- CLO 1 14. Approximate the amount of time necessary to produce a good-quality of brown stock from beef bones.
- Anggaran jumlah masa yang diperlukan untuk menghasilkan stok perang berkualiti baik daripada tulang lembu.*
- A. 30 – 45 minutes
30 – 45 minit
 - B. 1 – 2 hours
1 – 2 jam
 - C. 3 - 5 hours
3 – 5 jam
 - D. 6 – 8 hours
6 – 8 jam

- CLO 1 15. Choose the procedures for blanching bones before preparing a stock.
Bina tatacara mencelur tulang sebelum penyediaan stok.
- I. Bring the water to boil.
Didihkan air.
 - II. Rinse the bones in cold water.
Bilas tulang dengan air sejuk.
 - III. Drain the bones and rinse them well.
Toskan tulang dan bilas dengan baik.
 - IV. Place the bones in a stockpot or steam-jacketed kettle and cover with water.
Letakkan tulang ke dalam periuk stok atau 'steam-jacketed kettle' dan ditutupi dengan air.
- A. I, II, III and IV
 - B. II, IV, I and III
 - C. II, III, I and IV
 - D. IV, I, II and III
- CLO1 16. Which of the following can cause a stock to be cloudy?
Antara berikut yang manakah boleh menyebabkan kaldu menjadi keruh?
- I. Starting with hot water
Memulakan dengan air panas
 - II. Improperly straining
Cuai semasa menapis
 - III. Rapid boiling
Didihkan dengan cepat
 - IV. Simmer at very low heat below boiling point.
Mereneh pada suhu rendah sebelum takat didih
- A. I, II and III
 - B. II, III and IV
 - C. II and III
 - D. I, II, III and IV

CLO1

17.

A thick soup is in a category that is made from shellfish.
Sup pekat dalam kategori sup yang diperbuat daripada kerangan.

Based on the statement, choose the correct answer.

Berdasarkan pernyataan di atas, pilih jawapan yang betul.

- A. Minestrone
Minestrone
- B. French onion soup
French onion soup
- C. Bisques
Bisques
- D. Scimitar
Scimitar

CLO1

18. What are the most important characteristics of a good consommé?
Apakah ciri-ciri terpenting bagi konsommé yang baik?

- I. A consommé is usually a very clear or transparent broth.
Consommé biasanya merupakan kuah yang sangat jernih atau lutsinar.
 - II. Velvety texture. About the consistency of heavy cream.
Tekstur baldu. Disebabkan oleh konsistensi krim berat.
 - III. The three ingredients (onions, carrots and celery) in a consommé is often called mirepoix, they are the so-called "aromatics" that give flavors and aroma to the soup.
Tiga bahan (bawang, lobak merah dan saderi) dalam consommé sering dipanggil mirepoix, bahan ini dikenali kerana "aromatik" yang memberikan rasa dan aroma kepada sup.
 - IV. It usually contains onions, carrots and celery and a variety of meat, such as lean beef.
Ia biasanya mengandungi bawang, lobak merah dan saderi dan pelbagai jenis daging, seperti daging lembu tanpa lemak.
- A. I, II and III
 - B. II, III and IV
 - C. II and III
 - D. I, III and IV

- CLO1 19. *Pick the method of adding milk or cream to a simmering soup.
Pilih kaedah memasukkan susu atau krim pada renehan sup.*
- A. Add milk or cream near the end of cooking the soup, then simmer gently for 10 minutes and the soup will thicken up with the milk or cream.
Masukkan susu atau krim hampir di penghujung memasak sup, kemudian reneh perlahan-lahan selama 10 minit dan sup akan menjadi pekat bersama susu atau krim.
 - B. Heat the milk in a separate saucepan, then add it to the soup.
Panaskan susu dalam periuk yang berasingan, kemudian masukkan ke dalam sup.
 - C. Pour the cold milk into the soup, stir, and bring to boil.
Tuangkan susu sejuk ke dalam sup, kacau dan didihkan.
 - D. Temper the cold milk by adding to some of the hot soup and mix well.
'Temper' susu sejuk dengan menambahkan sedikit sup panas dan kacau sehati.
- CLO1 20. Which of the following is **NOT** a method to thicken a cream soup.
*Pilih antara yang berikut **BUKAN** cara untuk memekatkan sup berkrim.*
- A. Add flour and cook to make a blond roux, then add the cooking liquid until thicken.
Masukkan tepung dan masak untuk membuat roux perang, kemudian masukkan cecair masak sehingga pekat.
 - B. Add the stock to the vegetable, bring the stock to a simmer and add a blond roux that has been prepared separately.
Masukkan stok ke dalam sayur, masak stok hingga mendidih dan masukkan roux perang yang telah disediakan secara berasingan.
 - C. Add a thin velouté or béchamel sauce to the vegetables.
Masukkan velouté nipis atau sos béchamel ke dalam sayur-sayuran.
 - D. Add liquor to the cooking liquid.
Masukkan 'liquor' ke dalam cecair masak.

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 struktur. Jawab SEMUA soalan.

QUESTION 1

SOALAN 1

- CLO2 (a) Interpret **TWO (2)** general types of cooking methods.
Tafsirkan DUA (2) jenis kaedah memasak.
- [4 marks]
[4 markah]
- CLO2 (b) Elaborate **FOUR (4)** moist-heat cooking methods.
Huraikan EMPAT (4) kaedah memasak dengan haba lembap.
- [8 marks]
[8 markah]
- CLO2 (c) Share **TWO (2)** ways of the following heat transfers.
Kongsikan DUA (2) cara bagi setiap jenis aliran haba berikut.
- i. Conduction
Konduksi
- ii. Convection
Konveksi
- [8 marks]
[8 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO2 (a) Sugar is the generic name for sweet-tasting, soluble carbohydrates, many of which are used in food. Explain:

Gula adalah nama generik untuk rasa manis, karbohidrat larut, kebanyakannya digunakan dalam makanan. Terangkan:

- i) **FIVE (5)** types of sugar?

LIMA (5) jenis gula?

- ii) **FIVE (5)** functions of sugar in baking?

LIMA (5) fungsi gula dalam pembuatan bakeri?

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) Share **FIVE (5)** characteristics of fresh fish?

Kongsikan LIMA (5) senarai semak kesegaran ikan?

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- (a) Discuss **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

CLO2

Bincangkan LIMA (5) kualiti piawaian dalam memasak sayur-sayuran.

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) Share **FIVE (5)** reasons why some restaurants still buy whole fish.
Kongsikan LIMA (5) sebab mengapa sesetengah restoran membeli seekor ikan tanpa diproses.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

- CLO2 (a) Discuss **THREE (3)** categories of ingredients used for marinating with explanation these categories.
Bincangkan TIGA (3) kategori bahan untuk perapan beserta penerangan setiap kategori tersebut.

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (b) Write the **THREE (3)** stages of the standard breading procedure with explanation.
Tuliskan TIGA (3) peringkat prosedur standard salutan beserta penerangan.

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (c) Provide **FOUR (4)** main structures of a salad.
Sediakan EMPAT (4) bahagian struktur utama salad.

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT