

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 I : 2024/2025

DTR10173: FOOD STUDIES

TARIKH : 25 NOVEMBER 2024

MASA : 11.30 PAGI – 1.30 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **LAPAN BELAS (18)** 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

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.

- CLO 1 1. A person who is responsible for preparing cold dishes is called...
- Seseorang yang bertanggungjawab untuk menyediakan makanan berasaskan sejuk dipanggil...*
- A. The Rotisseur
 - B. The Poissoner
 - C. The Entremetier
 - D. The Garde Manger
- CLO 1 2. _____ is the person who is in charge of fish items.
- _____ adalah seseorang yang menyediakan makanan berasaskan ikan.*
- A. Saucier
 - B. Patissier
 - C. Poissonier
 - D. Entremetier
- CLO 1 3. Chef Lokman is making dressing for the Nicoise Salad and a Club Sandwich for the order. According to Classical Kitchen Brigade, his position is _____.
- Cef Lokman sedang membuat sos untuk Salad Caesar dan sebiji Sandwic Club yang telah dipesan. Merujuk kepada briged dapur klasik, jawatan beliau adalah sebagai _____.*
- A. The Saucier
 - B. The Grillardin
 - C. The Entremetier
 - D. The Garde Manger

- CLO 1 4. Pick the following organizations that fall under the non- commercial foodservice organizations category.

Pilih daripada berikut yang termasuk dalam kategori organisasi penyediaan makanan bukan komersial

- I. Prison
Penjara
 - II. Gas Station
Kilang
 - III. Cinema
Panggung Wayang
 - IV. Private School
Sekolah Asrama
- A. I, II and III
I, II dan III
 - B. I, II and IV
I, II dan IV
 - C. I, III and IV
I, III dan IV
 - D. II, III and IV
II, III dan IV

- CLO 1 5. "Entry Level" is one of the general skill level categories for job specification in the kitchen, and the required skills will vary. Choose the **RIGHT** justification for it.

*"Tahap Kemasukan" adalah salah satu kategori umum bagi tahap kemahiran untuk spesifikasi kerja di dapur dan kemahiran yang diperlukan akan berbeza-beza. Pilih justifikasi yang **TEPAT** untuknya.*

- A. Workers that usually require no particular skills or experience
Pekerja yang kebiasaannya tidak memerlukan kemahiran dan pengalaman
- B. Workers that have knowledge and experience in cooking techniques
Pekerja yang mempunyai pengetahuan dan pengalaman dalam teknik-teknik masakan
- C. Workers that have the ability to work under extreme pressure and work well with people
Pekerja yang mempunyai kebolehan untuk bekerja di bawah tekanan yang ekstrim dan boleh bekerja dengan baik bersama orang lain
- D. Workers that have management and supervisory skills as well as a thorough knowledge of food production
Pekerja yang mempunyai kemahiran di dalam pengurusan dan pengawasan, dan juga pengetahuan yang meluas tentang produksi makanan

“They must be able to function well with their fellow workers and to coordinate with other departments food production as a team activity’

"Mereka mesti dapat berfungsi dengan baik dengan rakan sekerja mereka dan untuk menyelaraskan pengeluaran makanan jabatan lain sebagai aktiviti berpasukan'

CLO 1

6. The above statement refers to :
Kenyataan di atas merujuk kepada :

- A. Mastery
Pakar
- B. Skill Level
Tahap Kemahiran
- C. Supervisory
Pemantauan
- D. Skilled and Technical
Berkemahiran dan Teknikal

CLO 1

7. Which of the following mixer attachments is suitable for making a sweet bun?
Yang manakah di antara berikut sesuai digunakan dalam pembuatan roti manis?

- A. Hook attachment
Penyambung cangkuk
- B. Whip attachment
Penyambung putar
- C. Paddle attachment
Penyambung dayung
- D. Dough arm attachment
Penyambung uli doh

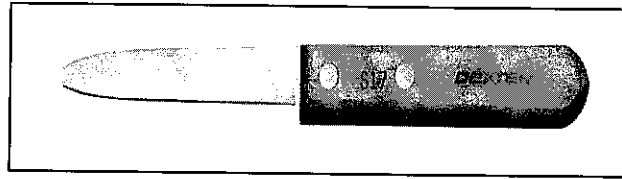


Figure A/ Rajah A

CLO 1

8. Which of the following answers is **CORRECT** about the above figure.

*Yang manakah di antara jawapan di bawah adalah **BETUL** berkenaan dengan gambar di atas.*

- A. For opening clams.
Untuk membuka kerang.
- B. Mostly used in decorative work.
Kebanyakannya digunakan dalam kerja hiasan.
- C. For peeling vegetables and fruits.
Untuk mengupas sayur-sayuran dan buah-buahan.
- D. To remove the colored part of citrus peels in thin strips
Untuk mengeluarkan bahagian berwarna kulit sitrus dalam jalur nipis.

Ball Cutter
Sautéed Pan
Pastry Wheel
Food Processor

CLO 1

9. Based on the above statement, choose the equipment classified under "hand tools and small equipment".

Berdasarkan daripada kenyataan di atas, pilih peralatan yang diklasifikasi di bawah "perkakas tangan dan peralatan kecil".

- A. I and II
I dan II
- B. I and III
I dan III
- C. II and III
II dan III
- D. II and IV
II dan IV

This processing equipment consists of a hopper and lever that feeds the food onto a rotating disk or plate then can cut or shred the food into a receiving container.

Peralatan pemprosesan ini terdiri daripada corong dan tuil yang menyuap makanan ke cakera atau pinggan berputar kemudian boleh memotong atau mencincang makanan ke dalam bekas penerima.

CLO 1 10. Pick the **CORRECT** equipment based on the above statement.

*Pilih peralatan yang **TEPAT** berdasarkan daripada kenyataan di atas.*

- A. Slicer
Mesin penghiris
- B. Mixer
Mesin Pemproses
- C. Blender
Mesin pengisar
- D. Shredder
Mesin pencincang

CLO 1 11. Morgan purchased a frozen meat from the supermarket. Choose the appropriate freezer temperature for the meat.

Morgan telah membeli daging beku di pasaraya. Pilih suhu yang paling sesuai untuk menyimpan daging tersebut?

- A. 0°C
- B. 5°C
- C. -10°C
- D. -18°C

CLO 1

12. The main function of a food warmer is to prevent the growth of disease-causing bacteria.
Choose the following options that fall under holding equipment.

Fungsi utama penghangat makanan adalah untuk menghalang pertumbuhan bakteria penyebab penyakit.

Pilih antara pilihan di bawah yang termasuk dalam peralatan pegangan.

- I. Steam table
Meja berwap
- II. Bain-marie
Bain-marie
- III. Pressure steamer
Pengukus tekanan
- IV. Overhead Infrared Lamps
Lampu infrared overhed

- A. I, II and III
I, II dan III
- B. I, II and IV
I, II dan IV
- C. I, III and IV
I, III dan IV
- D. II, III and IV
II, III dan V

CLO 1

13. What are the fundamental ratios for stock making?

Apakah nisbah asas dalam penyediaan stok?

- A. Bones: 75%, Mirepoix: 15%, Water 100%
Tulang :75%, Mirepoix 15%, Air 100%
- B. Bones: 80%, Mirepoix: 10%, Water 100%
Tulang :80%, Mirepoix: 10%, Air 100%
- C. Bones: 80%, Mirepoix: 20%, Water 90%
Tulang :80%, Mirepoix: 20%, Air 90%
- D. Bones: 75%, Mirepoix: 25%, Water 90%
Tulang :75%, Mirepoix : 25%, Air 90%

CLO 1

14. Making a "Remouillage" allows the chef to extract a little more value from the bones, even resulting liquid will not be as clear or flavorful as the original stocks. Choose the **CORRECT** answers about "Remouillage"

Membuat "Remouillage" membolehkan tukang masak mengeluarkan sedikit nilai lebih daripada tulang, walaupun cecair yang terhasil tidak akan sejernih atau berperisa seperti stok asal.

Pilih jawapan yang BETUL tentang "Remouillage".

- A. A stock that was made of meat or fish or chicken flesh and no bones.
Kaldu yang diperbuat daripada isi daging atau ikan atau ayam dan tiada tulang.
- B. A stock made from bones that were already used once to make stock.
Kaldu yang diperbuat daripada tulang-tulang yang pernah digunakan sekali untuk membuat kaldu sebelumnya.
- C. A stock that is made from fish bones previously and then added up with chicken stock afterwards.
Kaldu yang diperbuat daripada tulang ikan sebelumnya dan ditambah dan kemudian ditambah dengan kaldu berperisa ayam.
- D. A stock that was made by combining different types of bones such as chicken bones, beef bones and fish bones.
Kaldu yang diperbuat daripada gabungan jenis tulang yang berlainan seperti tulang ayam, tulang daging dan tulang ikan.

CLO 1

15. The best source of bone-building gelatin is cartilage, which is more plentiful in young animals. Choose the best parts of cartilage that are valuable in stock making.

Sumber terbaik gelatin membina tulang adalah rawan, yang lebih banyak di Dalamnya haiwan muda.

Pilih bahagian rawan terbaik yang bernilai dalam pembuatan stok.

- I. Neck Bones
Pekat seperti jeli
- II. Head Bones
Mengalir seperti air
- III. Shank Bones
Halus dan tiada ketulan
- IV. Knucles Bones
Tidak terlalu pekat atau seperti pes

- A. I, II and III
I, II dan III
- B. I, II and IV
I, II dan IV
- C. I,III and IV
I,III dan IV
- D. II, III and IV
II, III dan IV

CLO 1

16. Bestro Coffee House is developing a new menu focusing on meat, however, they are unsure of the ideal sauce for their dishes.
Choose the most suitable mother sauce for their meat dishes.

Bestro Coffee House sedang membangunkan menu baharu yang memfokuskan kepada daging, namun mereka tidak pasti dengan sos yang sesuai untuk hidangan daging yang ditawarkan.

Pilih ibu sos yang paling sesuai untuk hidangan daging mereka.

- A. Brown sauce
Brown sauce
- B. Tomato sauce
Tomato sauce
- C. Béchamel sauce
Béchamel sauce
- D. Hollandaise sauce
Hollandaise sauce

CLO 1

17. Which of the following soups is considered to be a "thick soup"?

Pilih sup yang jatuh di dalam kategori "sup pekat"

- I. Potage
- II. Bisques
- III. Chowder
- IV. Consomme

- A. I, II and III
I, II dan III
- B. I, III and IV
I, III dan IV
- C. II, III dan IV
II, III and IV
- D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO 1

18. Curdling is a common problem when making cream soup.
Relate the claim above to the **APPROPRIATE** methods for keeping the soup from curdling.

*Membeku adalah masalah biasa apabila membuat sup krim.
Kaitkan pernyataan di atas dengan cara-cara yang **BETUL** untuk mengelakkan sup daripada menjadi beku.*

- I. Thicken the soup before adding milk
Pekatkan sup tersebut sebelum memasukkan susu
 - II. Thicken the milk before adding to the soup
Pekatkan susu sebelum dimasukkan ke dalam sup
 - III. Heat the soup that contain milk to the highest degree
Panaskan sup yang mengandungi susu tersebut ke suhu yang paling tinggi
 - IV. Put acidic ingredients such as lemon juice into the cream soup
Letakkan bahan-bahan yang berasid seperti perahan lemon ke dalam sup krim.
- A. I and II
I and II
 - B. I and III
I and III
 - C. II and III
II and III
 - D. III and IV
III and IV

CLO 1

19. A garnish may be a simple sprinkle of fresh herbs or an elaborate truffle custard but an inspired garnish will make a soup stand out better. Which of the following are the groups of garnishes for soup?.

Hiasan mungkin merupakan taburan ringkas herba segar atau kastard truffle yang rumit tetapi hiasan yang diilhamkan akan menjadikan sup lebih menyerlah. Manakah antara berikut merupakan Kumpulan hiasan untuk sup?

- I. Topping / Atas Sup
- II. Accompaniment / Irian
- III. Garnishes in the soup/ Hiasan dalam sup
- IV. Ingredients in the soup / Bahan di dalam sup

- A. I, II and III
I, II dan III
- B. I, III and IV
I, III dan IV
- C. II, III and IV
II, III dan IV
- D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO 1

20. Consommé is a type of clear soup made from richly flavored stock or broth that has been clarified. Choose the basic ingredients for making Consommé?

Consommé ialah sejenis sup jernih yang diperbuat daripada stok atau sup yang berperisa tinggi dan telah dijernihkan. Pilih bahan asas untuk membuat 'Consommé'?

- I. Mirepoix
Mirepoix
- II. Egg white
Putih telur
- III. Acid ingredients
Bahan berasidik
- IV. Lean ground meat
Daging tanpa lemak

- A. I, II, and III
I, II, dan III
- B. I, II and IV
I, II dan IV
- C. II, III and IV
II, III dan IV
- D. I, II, III, and IV
I, II, III, dan IV

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.

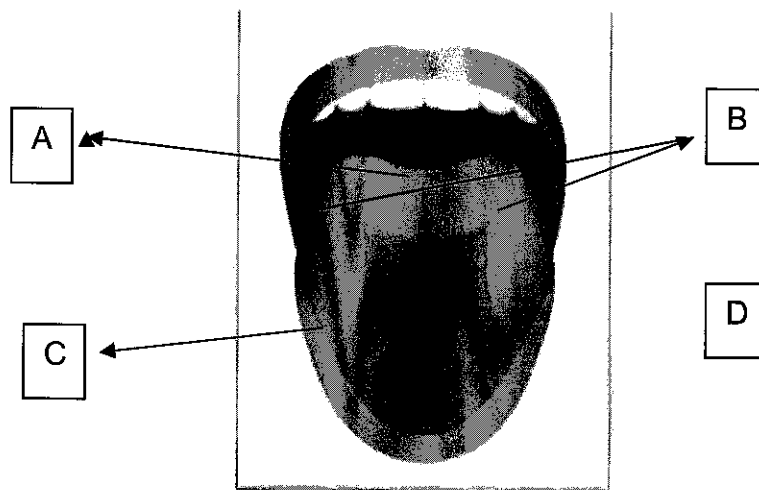
QUESTION 1**SOALAN 1**

Figure B/ *Rajah B*

- CLO 2 (a) Fill in the blank with one example of food for each of the taste bud of tongue referring to the above figure.

Berikan satu contoh makanan bagi setiap tunas rasa lidah merujuk kepada deria rasa pada lidah dengan berpandukan gambar di atas.

[4 marks]

[4 markah]

CLO 3

- (b) Heat must be transferred from a heat source to and through the food. The ways in which heat transferred and the speed at which it is transferred help the cook to control the cooking process.

Share **TWO (2)** ways of the following heat transfers.

- i. Conduction
- ii. Convection

Haba perlu dipindahkan daripada sumber haba kepada atau melalui makanan. Cara dan dipindahkan dan tahap kecepatan haba dipindahkan dapat membantu mengawal proses memasak.

Kongsikan DUA (2) cara bagi setiap jenis aliran haba berikut.

- i. *Konduksi*
- ii. *Konveksi*

[8 marks]

[8 markah]

CLO 2

- (c) Different cooking methods are suited to different kinds of food and there are many factors to be considered on each of it. One of method is dry heat cooking method.

Write **FOUR (4)** types of dry heat cooking methods.

Cara memasak yang berbeza sesuai bagi pelbagai jenis makanan dan terdapat pelbagai factor yang perlu dilihat bagi setiap darinya. Salah satunya adalah cara memasak haba kering.

Tuliskan EMPAT (4) jenis cara memasak haba kering.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

CLO 2

- (a) In order to fulfil his restaurant's exclusive menu, Calvin bought fish every day at a fresh market. He needed a variety form of fish cut for different menus offered there.

Explain **FIVE (5)** forms of fish cut that are commonly sold in the market.

Bagi memenuhi menu eksklusif restorannya, Calvin membeli ikan setiap hari. Dia memerlukan pelbagai bentuk potongan ikan untuk pelbagai menu yang ditawarkan di sana.

*Terangkan **LIMA (5)** bentuk potongan ikan yang biasa dijual di pasaran*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 2

- (b) Malique is one of the bakery entrepreneurs in her town. He produced many variants of bakery products. However, each type of bakery product needs a different type of flours to sure the quality of her end product.

Ascertain **FIVE (5)** types of flour that she needed for his bakeries.

Malique adalah seorang pengusaha kedai bakeri di bandarnya. Dia mengeluarkan pelbagai varian produk bakeri. Walaubagaimanapun, setiap produk bakeri memerlukan jenis tepung yang berbeza bagi menghasilkan kualiti produk siapnya.

*Tentukan **TIGA (5)** jenis tepung yang diperlukan dalam penyediaan produk bakerinya.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO 2 (a) The main purpose of cooking vegetables properly is to preserve and enhance freshness, taste, texture, and color, and to prepare and serve vegetables not only to be received but as something to be sought after.

Explain **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

Tujuan utama memasak sayuran secara betul adalah untuk mengekal dan meningkatkan kesegaran, rasa, tekstur, dan warna, dan untuk menyediakan dan menyajikan sayur bukan sahaja untuk diterima tetapi sebagai sesuatu dicari.

*Terangkan **LIMA (5)** kualiti standard dalam masakan sayuran.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO 2 (b) A whole milk is fresh milk as it comes from the cow, with nothing removed and nothing added. However, fresh milk can be processed and change its fat value to be used on different purpose.

Referring the above statement, share **FIVE (5)** types of processed fresh milk products.

Susu penuh adalah susu segar yang keluar daripada lembu, tiada yang dibuang, dan tiada yang ditambah. Walaubagaimanapun, susu segar boleh diproses and diubah kandungan lemak untuk digunakan dengan tujuan yang berbeza.

*Merujuk kepada pernyataan di atas, kongsi **LIMA (5)** jenis produk susu segar yang diproses.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO 2 (a) Partial cooking is a significant part of advance preparation in cooking. It requires a degree of culinary skill and judgement to determine when and how much cooking is necessary or desirable.

Elaborate **THREE (3)** main reasons of par-cooking.

Masakan separa adalah satu bahagian yang penting dalam penyediaan awal dalam masakan. Ia memerlukan kemahiran dan penilaian yang tinggi untuk menentukan bila dan banyak mana masakan itu diperlukan.

*Huraikan **TIGA (3)** tujuan utama masakan separa.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 2 (b) Customers frequently make their food selections first with their eyes. Suitable with the use of "eyes eat first" phrase. All culinary tasks need to be completed with care if you want your meal to appear good. There are several fundamental guidelines that must be followed while making appealing cuisine.

Share **THREE (3)** essentials of food presentation.

Pelanggan akan memilih makanan mereka bermula dengan pandangan matanya. Sesuai dengan pernyataan "mata makan dulu". Bagi memastikan makanan kelihatan bagus juga memerlukan perhatian semua tugas dapur. Terdapat prinsip asas yang perlu dilihat bagi memastikan makanan kelihatan menarik.

*Kongsikan **TIGA (3)** kepentingan dalam penyajian makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 2

(c) Understanding the structural components of a salad is essential for creating a visually appealing and balanced dish for consumers. It will also capture clients' attention and encourage them to eat.

Write **FOUR (4)** structures of salad.

Memahami komponen struktur salad adalah penting untuk mencipta hidangan yang menarik dan seimbang untuk pelanggan. Ia juga akan menarik perhatian pelanggan dan menggalakkan mereka untuk makan.

*Tuliskan **EMPAT (4)** struktur salad.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT

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.

- CLO 1 1. A person who is responsible for preparing cold dishes is called...
- Seseorang yang bertanggungjawab untuk menyediakan makanan berasaskan sejuk dipanggil...*
- A. The Rotisseur
 - B. The Poissoner
 - C. The Entremetier
 - D. The Garde Manger
- CLO 1 2. _____ is the person who is in charge of fish items.
- _____ adalah seseorang yang menyediakan makanan berasaskan ikan.*
- A. Saucier
 - B. Patisier
 - C. Poissonier
 - D. Entremetier
- CLO 1 3. Chef Lokman is making dressing for the Nicoise Salad and a Club Sandwich for the order. According to Classical Kitchen Brigade, his position is _____.
- Cef Lokman sedang membuat sos untuk Salad Caesar dan sebiji Sandwic Club yang telah dipesan. Merujuk kepada briged dapur klasik, jawatan beliau adalah sebagai _____.*
- A. The Saucier
 - B. The Grillardin
 - C. The Entremetier
 - D. The Garde Manger

"They must be able to function well with their fellow workers and to coordinate with other departments food production as a team activity'

"Mereka mesti dapat berfungsi dengan baik dengan rakan sekerja mereka dan untuk menyelaraskan pengeluaran makanan jabatan lain sebagai aktiviti berpasukan'

CLO 1

6. The above statement refers to :

Kenyataan di atas merujuk kepada :

- A. Mastery
Pakar
- B. Skill Level
Tahap Kemahiran
- C. Supervisory
Pemantauan
- D. Skilled and Technical
Berkemahiran dan Teknikal

CLO 1

7. Which of the following mixer attachments is suitable for making a sweet bun?

Yang manakah di antara berikut sesuai digunakan dalam pembuatan roti manis?

- A. Hook attachment
Penyambung cangkuk
- B. Whip attachment
Penyambung putar
- C. Paddle attachment
Penyambung dayung
- D. Dough arm attachment
Penyambung uli doh

This processing equipment consists of a hopper and lever that feeds the food onto a rotating disk or plate then can cut or shred the food into a receiving container.

Peralatan pemrosesan ini terdiri daripada corong dan tuil yang menyuap makanan ke cakera atau pinggan berputar kemudian boleh memotong atau mencincang makanan ke dalam bekas penerima.

CLO 1 10. Pick the **CORRECT** equipment based on the above statement.

Pilih peralatan yang TEPAT berdasarkan daripada kenyataan di atas.

- A. Slicer
Mesin penghiris
- B. Mixer
Mesin Pemproses
- C. Blender
Mesin pengisar
- D. Shredder
Mesin pencincang

CLO 1 11. Morgan purchased a frozen meat from the supermarket. Choose the appropriate freezer temperature for the meat.

Morgan telah membeli daging beku di pasaraya. Pilih suhu yang paling sesuai untuk menyimpan daging tersebut?

- A. 0°C
- B. 5°C
- C. -10°C
- D. -18°C

CLO 1

14. Making a "Remouillage" allows the chef to extract a little more value from the bones, even resulting liquid will not be as clear or flavorful as the original stocks. Choose the **CORRECT** answers about "Remouillage"

Membuat "Remouillage" membolehkan tukang masak mengeluarkan sedikit nilai lebih daripada tulang, walaupun cecair yang terhasil tidak akan sejernih atau berperisa seperti stok asal.

Pilih jawapan yang BETUL tentang "Remouillage".

- A. A stock that was made of meat or fish or chicken flesh and no bones.
Kaldu yang diperbuat daripada isi daging atau ikan atau ayam dan tiada tulang.
- B. A stock made from bones that were already used once to make stock.
Kaldu yang diperbuat daripada tulang-tulang yang pernah digunakan sekali untuk membuat kaldu sebelumnya.
- C. A stock that is made from fish bones previously and then added up with chicken stock afterwards.
Kaldu yang diperbuat daripada tulang ikan sebelumnya dan ditambah dan kemudian ditambah dengan kaldu berperisa ayam.
- D. A stock that was made by combining different types of bones such as chicken bones, beef bones and fish bones.
Kaldu yang diperbuat daripada gabungan jenis tulang yang berlainan seperti tulang ayam, tulang daging dan tulang ikan.

CLO 1

15. The best source of bone-building gelatin is cartilage, which is more plentiful in young animals. Choose the best parts of cartilage that are valuable in stock making.

Sumber terbaik gelatin membina tulang adalah rawan, yang lebih banyak di Dalamnya haiwan muda.

Pilih bahagian rawan terbaik yang bernilai dalam pembuatan stok.

- I. Neck Bones
Pekat seperti jeli
- II. Head Bones
Mengalir seperti air
- III. Shank Bones
Halus dan tiada ketulan
- IV. Knucles Bones
Tidak terlalu pekat atau seperti pes

- A. I, II and III
I, II dan III
- B. I, III and IV
I, III dan IV
- C. II, III dan IV
II, III and IV
- D. I, II, III and IV
I, II, III dan IV

CLO 1

18. Curdling is a common problem when making cream soup.
Relate the claim above to the **APPROPRIATE** methods for keeping the soup from curdling.

*Membeku adalah masalah biasa apabila membuat sup krim.
Kaitkan pernyataan di atas dengan cara-cara yang **BETUL** untuk mengelakkan sup daripada menjadi beku.*

- I. Thicken the soup before adding milk
Pekatkan sup tersebut sebelum memasukkan susu
 - II. Thicken the milk before adding to the soup
Pekatkan susu sebelum dimasukkan ke dalam sup
 - III. Heat the soup that contain milk to the highest degree
Panaskan sup yang mengandungi susu tersebut ke suhu yang paling tinggi
 - IV. Put acidic ingredients such as lemon juice into the cream soup
Letakkan bahan-bahan yang berasid seperti perahan lemon ke dalam sup krim.
- A. I and II
I and II
 - B. I and III
I and III
 - C. II and III
II and III
 - D. III and IV
III and IV

- A. I, II, and III
I, II, dan III
- B. I, II and IV
I, II dan IV
- C. II, III and IV
II, III dan IV
- D. I, II, III, and IV
I, II, III, dan IV

CLO 3

- (b) Heat must be transferred from a heat source to and through the food. The ways in which heat transferred and the speed at which it is transferred help the cook to control the cooking process.

Share **TWO (2)** ways of the following heat transfers.

- i. Conduction
- ii. Convection

Haba perlu dipindahkan daripada sumber haba kepada atau melalui makanan. Cara dan dipindahkan dan tahap kecepatan haba dipindahkan dapat membantu mengawal proses memasak.

*Kongsikan **DUA (2)** cara bagi setiap jenis aliran haba berikut.*

- i. *Konduksi*
- ii. *Konveksi*

[8 marks]

[8 markah]

CLO 2

- (c) Different cooking methods are suited to different kinds of food and there are many factors to be considered on each of it. One of method is dry heat cooking method.

Write **FOUR (4)** types of dry heat cooking methods.

Cara memasak yang berbeza sesuai bagi pelbagai jenis makanan dan terdapat pelbagai factor yang perlu dilihat bagi setiap darinya. Salah satunya adalah cara memasak haba kering.

*Tuliskan **EMPAT (4)** jenis cara memasak haba kering.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO 2 (a) The main purpose of cooking vegetables properly is to preserve and enhance freshness, taste, texture, and color, and to prepare and serve vegetables not only to be received but as something to be sought after.

Explain **FIVE (5)** standards of quality in cooking vegetables.

Tujuan utama memasak sayuran secara betul adalah untuk mengekal dan meningkatkan kesegaran, rasa, tekstur, dan warna, dan untuk menyediakan dan menyajikan sayur bukan sahaja untuk diterima tetapi sebagai sesuatu dicari.

*Terangkan **LIMA (5)** kualiti standard dalam masakan sayuran.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO 2 (b) A whole milk is fresh milk as it comes from the cow, with nothing removed and nothing added. However, fresh milk can be processed and change its fat value to be used on different purpose.

Referring the above statement, share **FIVE (5)** types of processed fresh milk products.

Susu penuh adalah susu segar yang keluar daripada lembu, tiada yang dibuang, dan tiada yang ditambah. Walaubagaimanapun, susu segar boleh diproses and diubah kandungan lemak untuk digunakan dengan tujuan yang berbeza.

*Merujuk kepada pernyataan di atas, kongsi **LIMA (5)** jenis produk susu segar yang diproses.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 2

- (c) Understanding the structural components of a salad is essential for creating a visually appealing and balanced dish for consumers. It will also capture clients' attention and encourage them to eat.

Write **FOUR (4)** structures of salad.

Memahami komponen struktur salad adalah penting untuk mencipta hidangan yang menarik dan seimbang untuk pelanggan. Ia juga akan menarik perhatian pelanggan dan menggalakkan mereka untuk makan.

Tuliskan EMPAT (4) struktur salad.

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT