SMK SIERRAMAS
JALAN HOSPITAL
47000 SUNGAI BULOH
SELANGOR DARUL EHSAN

KERTAS TUGASAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-014-2:2011 PASTRY PRODUCTION	
TAHAP	2	
KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI	HT-014-2:2011-C04 PUDDING PREPARATION	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. IDENTIFY PUDDING PREPARATION REQUIREMENTS 2. PREPARE PUDDING *MISE EN PLACE* **3. CARRY OUT PUDDING PREPARATION** 4. CARRY OUT PUDDING PRODUCT FINISHING AND DECORATION 5. CHECK PUDDING QUALITY AND QUANTITY 6. PRODUCE PUDDING PREPARATION ACTIVITIES REPORT	
NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(5/7)	Muka surat : 1 / 6
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **TEKNIK DAN CARA PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugasan ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang pelaksanaan penyediaan puding dengan pelbagai teknik dan cara yang digunakan.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugasan ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(5/7) – Teknik dan cara penyediaan hidangan puding

LIVEWORKSHEETS

Bahagian C (10 markah)
Jawab soalan-soalan yang berikut.

1. Senaraikan 3 teknik penyediaan puding (3 markah).

i. _____

ii. _____

iii. _____

2. Senaraikan dua teknik *mixing* untuk menyediakan puding (2 markah).

i. _____

ii. _____

3. Bagaimanakah cara teknik kaup balik dilaksanakan? (2 markah)

_____

_____

4. Berikan satu nama hidangan puding bagi setiap kaedah masakan berikut. (3 markah)

i. Merebus - _____

ii. *Chilling* - _____

Membakar - _____

(5 markah)

LIVEWORKSHEETS