ASAS PENYEDIAAN MAKANAN
BAB 2 : ALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR DALAM PENYEDIAAN PENCUCI MULUT

Arahan: Jawab semua soalan. Pilih satu jawapan yang paling tepat (A, B, C atau D).

1. Apakah alatan mekanikal yang digunakan untuk menimbang bahan pastri dengan ketepatan sukatan tinggi?

A. Mesin Penimbang Digital
B. Jag Penyukat Plastik
C. Mangkuk Adunan Kaca
D. Senduk Kayu Standard

2. Apakah fungsi utama penggunaan 'Penorak' dalam penyediaan adunan kulit tart?

A. Memasukkan udara ke cecair
B. Mengayak bahan powder
C. Mencanai doh secara rata
D. Meratakan aising krim

3. Apakah nama bahan asas pencuci mulut tempatan yang diekstrak daripada empulur pokok

rumbia?

A. Tepung Beras
B. Sagu
C. Gula Melaka
D. Tepung Pulut

4. Berapakah suhu penyimpanan dingin yang paling sesuai untuk produk susu dan krim segar

selepas dibuka?

A. 15°C hingga 20°C
B. 8°C hingga 12°C
C. -2°C hingga 0°C
D. 2°C hingga 4°C

5. Apakah jenis acuan yang direka dengan kedalaman kurang berbanding acuan muffin bagi membuat kulit pastri?

A. Acuan Tartlet
B. Petitin Cupcake
C. Ramekin Soufflé
D. Acuan Gegelang Savarin

6. Apakah fungsi utama herba Daun Pandan dalam masakan tradisional seperti Bubur Cha-cha?

A. Mengawet hidangan santan supaya tahan lama
B. Bertindak sebagai agen pemekat kanji
C. Memberikan aroma wangi dan pewarna hijau alami
D. Menyumbangkan rasa berlemak tinggi

LIVEWORKSHEETS

7. Apakah kepingan atau serbuk protein haiwan yang digunakan sebagai agen pembentuk gel

(gelling agent) pencuci mulut antarabangsa?

A. Krim Putar
B. Gelatin
C. Keju Krim
D. Kastard

8. Apakah klasifikasi utama bagi hidangan 'Fritters' dan 'Crepe' mengikut silabus pembuatan

makanan?

A. Pencuci Mulut Kering
B. Pencuci Mulut Sejuk
C. Pencuci Mulut Dingin Beku
D. Pencuci Mulut Panas

9. Berapakah standard berat porsi pencuci mulut bagi satu set giliran hidangan mengikut

piawaian antarabangsa?

A. 90 hingga 120 gram
B. 50 hingga 75 gram
C. 150 hingga 200 gram
D. 250 hingga 300 gram

10. Apakah hiasan rapuh (crunchy) berasaskan biskut Perancis yang digunakan dalam teknik

garnish komponen beku?

A. Chocolate Frosting
B. Meringue Disk
C. Tuiles
D. Kain Maslin

11. Mengapakah kain maslin sangat penting digunakan ketika memproses santan atau jus buah

dalam unit kompetensi ini?

A. Untuk mengekalkan suhu panas sirup gula melaka
B. Untuk menapis sisa asing bagi menghasilkan tekstur cecair yang halus
C. Untuk mempercepatkan proses pembekuan gelatin kepingan
D. Untuk meningkatkan kandungan kanji dalam adunan

12. Mengapakah adunan Soufflé memerlukan pukulan telur putih dan telur kuning secara

berasingan dengan betul?

A. Untuk menyingkirkan bau hanyir telur ayam
B. Untuk mengelakkan adunan menjadi hangus semasa dibakar
C. Untuk meningkatkan rasa manis semula jadi protein telur
D. Untuk memerangkap udara bagi menghasilkan tekstur ringan dan gebu

LIVEWORKSHEETS

13. Apakah perbezaan ketara antara fungsi acuan Ramekin dengan acuan Kek biasa semasa

proses membakar?

A. Ramekin digunakan untuk membakar porsi individu dan menghidang terus
B. Ramekin mengalirkan haba ketuhar lebih lambat
C. Ramekin dikhususkan untuk kek berasaskan ragi semata-mata
D. Ramekin tidak boleh diletakkan di dalam ketuhar perolakan

14. Bagaimanakah tindakan sirup gula yang masih panas boleh menjejaskan kualiti zat zat

makanan salad buah-buahan?

A. Haba panas menghentikan proses pengoksidaan struktur isi buah
B. Sirup panas menukarkan warna buah menjadi lebih terang
C. Haba panas boleh memusnahkan kandungan vitamin C dan mineral semula jadi buah
D. Sirup panas mengekalkan kerangupan serat selulosa buah

15. Mengapakah produk berasaskan gelatin yang disimpan lama pada suhu bilik yang tidak

sesuai boleh rosak?

A. Gelatin bertukar gred menjadi kental seperti getah
B. Tekstur gel mencair dan rasa bertukar menjadi masam akibat aktiviti bakteria
C. Kandungan protein kolagen meningkat secara drastik
D. Warna produk berubah menjadi keperangan dengan cepat

16. Apakah perbezaan kriteria fizikal antara hidangan Sherbet dengan hidangan Aiskrim

tradisional?

A. Sherbet tidak mempunyai bentuk yang kukuh apabila dicedok
B. Sherbet mengandungi gelatin manakala aiskrim menggunakan kanji ubi
C. Sherbet dibakar dalam ketuhar manakala aiskrim melalui proses chiller
D. Sherbet berasaskan jus buah dan air manakala aiskrim tinggi lemak tenusu

17. Mengapakah kuantiti pengisian sos hiasan pada piring hidangan dihadkan antara 1/2 auns

hingga 1 1/2 auns sahaja?

A. Kuantiti kecil menjamin keseimbangan rasa tanpa membazir atau menenggelamkan dessert utama
B. Sos yang terlalu banyak menghalang pemotongan kek secara samarata
C. Kandungan gula sos boleh merosakkan corak pinggan dessert
D. Sos berlebihan menurunkan suhu hidangan sejuk beku

18. Bagaimanakah tepung pulut memberikan impak tekstur unik kepada kuih tradisional seperti

Onde-onde?

A. Beras manis pulut bertindak sebagai agen penaik adunan
B. Tepung pulut memberikan hasil yang rapuh dan garing selepas direbus
C. Kandungan kanji pulut yang tinggi menghasilkan tekstur yang kenyal
D. Tepung pulut mengurangkan penyerapan air santan dalam kuih

LIVEWORKSHEETS

19. Apakah implikasi utama sekiranya krim segar terbiar melebihi 3 hari selepas penutup kotaknya dibuka?

A. Gred krim meningkat daripada single cream kepada double cream
B. Krim mengalami pemisahan lemak, masam dan tidak selamat digunakan
C. Krim bertukar menjadi agen pemekat yang lebih efisien
D. Kandungan lemak susu menurun di bawah tahap 20%

20. Mengapakah pencuci mulut manis disyorkan dihidang selepas selesai menikmati hidangan utama yang berat?

A. Untuk memastikan pelanggan berasa kenyang dalam tempoh yang lebih lama
B. Untuk mempercepatkan proses pencernaan karbohidrat kompleks
C. Untuk membekalkan protein tambahan yang hilang semasa memasak
D. Untuk memberi keseimbangan rasa dan menghilangkan rasa muak pelanggan

LIVEWORKSHEETS