

**BAHAGIAN A:**

**Bulatkan jawapan yang betul.**

1. Apakah **tiga (3)** jenis bahaya?

- A. Biologi, Kimia, Fizikal
- B. Kimia, Fizikal, Mekanika
- C. Mekanikal, Biologi, Kimia
- D. Fizikal, Mekanikal, Biologi

2. Apakah nama peralatan di rajah 1 ?



- A. Pematong Doh
- B. Papan Pematong
- C. Penyepit
- D. Penimbang



3. Fungsi perkakasan **di atas** ialah untuk menimbang bahan supaya mendapat sukatan yang tepat, perkakasan ini merujuk kepada

- A. Pematong Doh
- B. Papan Pematong
- C. Penyepit
- D. Penimbang



4. Teknik penyediaan doh donat yang ditunjukkan pada gambar di atas adalah

- A. Menguli
- B. Menganai
- C. Membentuk
- D. Mengadun



5. Gambar di atas menerangkan teknik

- A. Menguli
- B. Menganai
- C. Membentuk
- D. Mengadun



6. Teknik yang ditunjukkan pada gambar di atas ialah

- A. Menguli
- B. Menganai
- C. Membentuk
- D. Mengadun

7. Kaedah mengadun doh donat ada **dua (2)** iaitu

- i. Doh span
- ii. Doh terus
- iii. Kaedah *saute*
- iv. Kaedah *Creaming*

- A. i dan ii
- B. i dan iii
- C. ii dan iii
- D. iii dan iv

8. Apakah yang penting dalam makanan Islam Malaysia mengikut undang-undang makanan di Malaysia?

- A. Harus
- B. Makruh
- C. Haram
- D. Halal

9. Apa yang akan berlaku jika lantai licin?

- A. Jatuh
- B. Tergelincir
- C. Mudah Bekerja
- D. Cepat bekerja

10. Pakaian apakah bukan digunakan di dapur?

- A. Topi chef
- B. Baju Chef
- C. Kasut Tumit Tinggi
- D. Kasut Keselamatan

11. Mengapakah kasut keselamatan digunakan di dalam kawasan dapur?
- A. Untuk berjalan kaki
  - B. Untuk melindungi kaki
  - C. Untuk membuat kuku cantik
  - D. Untuk mengelakkan kaki berbau
12. Apakah perkakasan yang digunakan untuk menyukat **isipadu air** dalam pembuatan roti?
- A. Sudu Sukatan
  - B. Jug penyukat
  - C. Scoop aiskrim
  - D. Penimbang digital
13. Sekiranya doh diuli dengan menggunakan tangan, masa yang diambil adalah kira-kira
- A. 10 hingga 15 minit
  - B. 15 hingga 20 minit
  - C. 20 hingga 25 minit
  - D. 25 hingga 30 minit
14. Apakah suhu yang sesuai untuk membakar roti?
- A. 160 ° C - 180° C
  - B. 180 ° C - 200 ° C
  - C. 200 ° C - 220 ° C
  - D. 220 ° C - 225 ° C
15. Piza berasal dari negara mana?
- A. Itali
  - B. Mexico
  - C. Amerika
  - D. Malaysia

16. Tepung apakah yang digunakan untuk membuat doh piza?

- A. Tepung Ubi
- B. Tepung roti
- C. Tepung beras
- D. Tepung jagung

17. Peralatan ini digunakan untuk mengadun, menguli dan mencampurkan semua campuran.

- A. Proofer
- B. Pengadun
- C. Pelapik doh
- D. Mangkuk

18. Apakah **dua (2)** jenis yis yang boleh digunakan di dalam penyediaan doh piza?

- A. Basah dan cecair
- B. Basah dan kering
- C. Kering dan sejukbeku
- D. Sejuk beku dan basah

19. Apakah kombinasi yang **BETUL** untuk menghasilkan piza yang lengkap?

- i. Doh
- ii. Sos tomato
- iii. Topping sayur
- iv. Topping keju

- A. i dan ii
- B. i , ii dan iii
- C. i , iii dan iv
- D. Semua di atas

20. Selain daripada memudahkan pelanggan untuk membeli sesuatu produk itu, pembungkusan juga penting kerana

- A. pelanggan boleh meniru cara pembungkusan yang mereka lihat.
- B. pelanggan boleh membuat tempahan yang banyak pada sekali pembelian.
- C. pelanggan boleh memberitahu pengurus bakeri jika pembungkusan itu tidak sesuai.
- D. pelanggan boleh memilih jenama produk berdasarkan pembungkusan dan pelabelan.

( /20 markah)

**BAHAGIAN B:**

**Padankan Bahagian A Dan Bahagian B Dengan Jawapan Yang Betul.**

| BAHAGIAN A | BAHAGIAN B                                                                                                                                                 |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Doh terus  | Disediakan dalam dua peringkat.                                                                                                                            |
| Doh span   | Adalah satu-satunya cara pemanasan dan regangan gluten di dalam tepung.                                                                                    |
| Mencanai   | Campurkan semua bahan-bahan ke dalam mangkuk pengadun dan kacau.                                                                                           |
| Menguli    | Adunan doh hendaklah dibahagikan sama berat untuk mendapatkan saiz yang sama atau doh hendaklah dicanai dengan rata untuk mendapatkan ketebalan yang sama. |
| membentuk  | Canai doh dengan penorak dari bawah ke atas berulang kali dengan menggunakan kedua-dua tangan.                                                             |

( 5 markah)

**BAHAGIAN C:****Arahan: Tandakan (✓) pada jawapan BETUL atau SALAH**

| Bil. | Pernyataan                                                                                       | Betul | Salah |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 1    | Tepung gandum merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan roti.                             |       |       |
| 2    | Yis membantu doh roti mengembang.                                                                |       |       |
| 3    | Tangan perlu dibasuh sebelum memulakan aktiviti membuat roti.                                    |       |       |
| 4    | Doh roti tidak perlu diuli selepas semua bahan dicampurkan.                                      |       |       |
| 5    | Gula boleh digunakan dalam penyediaan doh roti.                                                  |       |       |
| 6    | Roti perlu dibakar sehingga masak sebelum dihidangkan.                                           |       |       |
| 7    | Kita boleh menggunakan peralatan yang kotor semasa membuat roti.                                 |       |       |
| 8    | Doh yang telah dibentuk boleh dibiarkan mengembang sebelum dibakar.                              |       |       |
| 9    | Ketuhar perlu digunakan dengan berhati-hati untuk mengelakkan kemalangan.                        |       |       |
| 10   | Kebersihan tempat kerja tidak penting semasa membuat roti.                                       |       |       |
| 11   | Doh roti perlu diuli supaya bahan sehati dan tekstur doh menjadi lebih baik                      |       |       |
| 12   | Suhu air yang terlalu panas boleh menjejaskan fungsi yis dalam doh.                              |       |       |
| 13   | Doh perlu ditutup atau diletakkan di tempat yang sesuai semasa proses pemerapan.                 |       |       |
| 14   | Doh yang terlalu banyak tepung semasa menguli akan sentiasa menghasilkan roti yang lebih lembut. |       |       |
| 15   | Roti yang telah di bakar perlu disejukkan terlebih dahulu sebelum dibungkus.                     |       |       |

( /15 markah)

**BAHAGIAN D**

Jelaskan ciri-ciri roti di bawah

**5 jenis bahan membuat doh**

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Nama roti**

|  |
|--|
|  |
|--|

**5 KUALITI BUN**

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |



**4 KAEDAH PENYEDIAAN BAN**

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |

( /15 markah)

## BAHAGIAN E

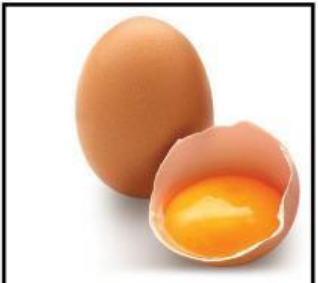
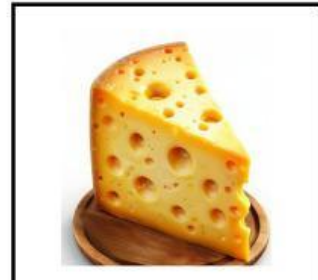
Tuliskan nombor mengikut urutan yang betul bagi penyediaan **PIZA AYAM ALA ITALI DENGAN SOS CARBONARA**

| LANGKAH PENYEDIAAN                                                                                                                                                                             | URUTAN NOMBOR YANG BETUL |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Sediakan sos carbonara</b><br>Masak sos carbonara sehingga pekat dan sebat. Sejukkan sedikit sebelum digunakan.                                                                             |                          |
| <b>Perap doh</b><br>Tutup doh dan biarkan selama kira-kira <b>30-45 minit</b> sehingga doh mengembang.                                                                                         |                          |
| <b>Sediakan inti ayam</b><br>Potong ayam kepada saiz kecil. Tumis ayam bersama sedikit minyak sehingga masak. Boleh tambah bawang dan sedikit perasa mengikut resipi.                          |                          |
| <b>Bakar piza</b><br>Bakar dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu sekitar <b>200°C-220°C</b> selama <b>10-15 minit</b> atau sehingga keju cair dan bahagian tepi piza berwarna keemasan |                          |
| <b>Sediakan doh piza</b><br>Campurkan tepung gandum, yis, gula, garam, minyak dan air. Uli sehingga menjadi doh yang lembut dan tidak melekat.                                                 |                          |
| <b>Sapukan sos carbonara</b><br>Sapukan sos carbonara secara sekata di atas permukaan doh, jangan terlalu tebal.                                                                               |                          |
| <b>Bentuk doh piza</b><br>Tumbuk doh untuk mengeluarkan angin, kemudian canai atau leperkan doh berbentuk bulat. Tinggalkan sedikit bahagian tepi sebagai kerak.                               |                          |
| <b>Letakkan topping</b><br>Susun ayam yang telah dimasak, keju mozzarella dan topping lain seperti cendawan atau capsicum secara sekata.                                                       |                          |
| <b>Hidang dan pamerkan</b><br>Hidangkan piza dalam keadaan bersih dan kemas. Pastikan rupa, warna, tekstur dan susunan topping menarik.                                                        |                          |
| <b>Sejukkan dan potong</b><br>Keluarkan piza dan biarkan seketika. Potong kepada saiz yang sesuai menggunakan pemotong piza                                                                    |                          |

( /20 markah)

## BAHAGIAN F

Tuliskan nama bahan di bawah



( /9 markah)

BAHAGIAN G - Jawapan pendek

Tuliskan jenis roti dibawah. ( 16 markah)



Piza magherita

roti kacang merah

donat bertopping

ban cinnamon roll

ban sosej donat cincin gula

Piza ayam ala sos concasse piza ayam ala sos carbonara