

1. Apakah maksud teknik *folding*?

- A. Cara memasak menggunakan wap daripada air mendidih.
- B. Pra-penyediaan atau persediaan awal sebelum memasak.
- C. Cara mengadunkan bahan yang ringan dengan adunan yang berat.
- D. Teknik menggabungkan makanan yang tinggi kandungan lemak dengan udara.

2. Manakah antara berikut adalah teknik penyediaan kek?

- I. Mengukus
- II. *Water bath*
- III. *Melting method*
- IV. *Sponge method*

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

3. Apakah ciri-ciri kebersihan yang mesti dipatuhi sebelum menyediakan kek?

- I. Tangan hendaklah dicuci bersih
- II. Alat yang bersih dibiarkan di dalam sinki
- III. Memakai pakaian dan apron yang bersih
- IV. Pastikan permukaan meja kerja sentiasa bersih

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

4.



Rajah 1 : Teknik penyediaan kek

Apakah nama teknik yang ditunjukkan dalam rajah di atas?

- A. Putar selangkah
- B. Kaedah mencair
- C. *Sponge method*
- D. *Creaming method*

5.



Rajah 2 : Teknik membakar

Apakah nama teknik membakar yang ditunjukkan dalam Rajah 2 di atas?

- A. *Whisking*
- B. *Casserole*
- C. *Water bath*
- D. *Mise en place*