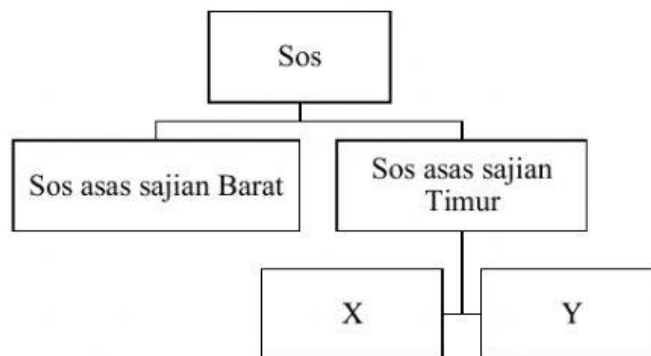


LATIHAN

Jawab semua soalan di bawah.

1. Rajah 1 menunjukkan klasifikasi sos.



Rajah 1

Lengkapkan Rajah 1 di atas dengan menyatakan X dan Y.

X :

Y :

[2 markah]

2. Lengkapkan Jadual 1 dengan menyatakan nama sos yang sesuai bagi makanan ini.

Makanan	Sos
i. Puding Sagu	
ii. Sate	
iii. Kastad Karamel	

Jadual 1

[3 markah]

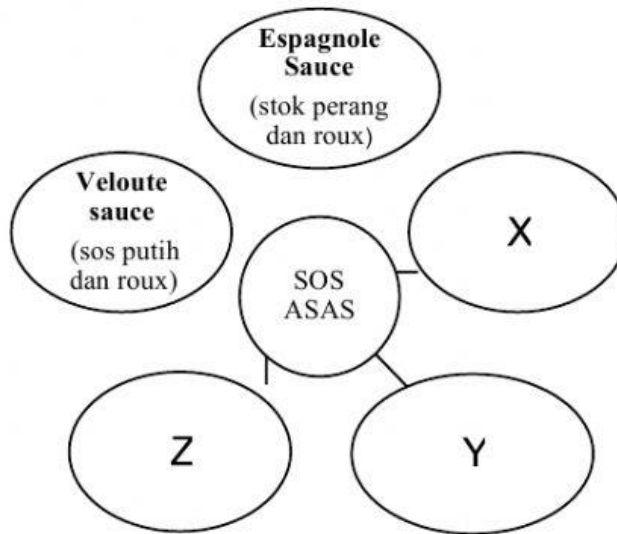
3. Jadual 2 menunjukkan kriteria pemilihan sos. Nyatakan pemilihan sos yang sesuai berdasarkan jenis hidangan dan contoh menu

Jenis Hidangan	Contoh Menu	Pemilihan Sos
Desert	Puding roti	i.
Hidangan utama	Ayam percik	ii.

Jadual 2

[3 markah]

4. Rajah 2 menunjukkan kategori sos asas bagi sajian Barat.



Rajah 2

Namakan X, Y, dan Z.

X :

Y :

Z :

[3 markah]

5. Nyatakan contoh sos pada ruang yang disediakan di bawah.

Sos Sajian Timur	Contoh Sos
Sos Manis	
Sos Savouri	

[2 markah]

6. Namakan 3 jenis cuka yang biasa digunakan untuk pembuatan sos.

i.

ii.

iii.

[3 markah]

7. Senaraikan tiga ciri stok yang baik.

i.

ii.

iii.

[3 markah]

8. Pernyataan berikut adalah kaedah *finishing* dalam penyediaan sos.

Penerangan	Kaedah <i>finishing</i>
Stok dipekatkan dengan merebus atau mereneh hingga sebahagian airnya tersejat	X
Mengasingkan cecair dan bahan pepejal dengan menggunakan penapis atau kain maslin	Y





Nyatakan kaedah *finishing* X dan Y.

X :

Y :

[2 markah]

9. Nyatakan kriteria pemilihan sos berdasarkan gambar yang diberi

Bil	Makanan	Kriteria pemilihan sos
i.		
ii		
iii		
iv		

[4 markah]

