

KERTAS PENERANGAN

KERTAS PENERANGAN		
KOD DAN NAMA PROGRAM / <i>PROGRAM'S CODE & NAME</i>	HT-013-2:2011 BAKERY PRODUCTION	
NO. DAN TAJUK UNIT KOMPETENSI / <i>COMPETENCYUNIT NO.ANDTITLE</i>	HT-013-2:2011-C03 DOUGHNUT PREPARATION	
TAHAP / LEVEL	2 (TWO)	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA / <i>WORKACTIVITIES NO. ANDSTATEMENT</i>	1. IDENTIFY DOUGHNUT PREPARATION REQUIREMENTS 2. PREPARE DOUGHNUT <i>MISE EN PLACE</i> 3. CARRY OUT DOUGHNUT PREPARATION 4. CARRY OUT DOUGHNUT FINISHING AND DECORATION 5. EVALUATE DOUGHNUT QUALITY AND QUANTITY 6. RECORD DOUGHNUT PREPARATION ACTIVITIES	
ID UNIT KOMPETENSI/ <i>COMPETENCYUNITID</i>	HT-013-2:2011/C03/ P (5/6)	Page 1 of 5

TAJUK : KUALITI DAN KUANTITI DONAT

TUJUAN : UNTUK MENDAPATKAN PENGETAHUAN TENTANG PENYEDIAAN DONAT BERKUALITI DAN KUANTITI .

PENERANGAN :

NO	KRITERIA	PENERANGAN
1	Bentuk	Mesti berbentuk standard dan bersimetri 
2	Tekstur	1. Anjal - Menunjukkan keanjalan sama rata tanpa berlubang besar. 2. Kulit donat - Berwarna kuning keemasan dan sama rata - Tidak hangus 3. Isi donat - Berwarna cerah - Strukturnya berongga dengan saiz yang sama serta bentuk sel dan dinding selnya nipis. - Lembut dan ringan - Tidak liat
3	Aroma	Aroma ini akan membantu untuk membangkitkan selera dan menarik pelanggan dan tetamu untuk mencuba dan makan produk ini.
4	Warna	Donut berwarna perang keemasan dan keseluruhan donut mendapat warna sekata.

ID UNIT KOMPETENSI / COMPETENCYUNITID	HT-013-2:2011-C03/ P (5/6)	Page 3 of 5
--	-----------------------------	-------------

5.	Perisa dan rasa	- Perisa dan rasa perlu saling melengkapi. Rasa inti mestilah tidak terlalu manis dan mengatasi rasa kerak yang disertai atau doh - Enak dan beraroma - Lemak manis - Lembut
6	Faktor sumbangan kuantiti dan kualiti ✓ Proses penyediaan ✓ Suhu	Mesti mengikut langkah - langkah resipi yang seragam. • Proses penyediaan hendaklah mengikut arahan resipi yang standard • Mesti ada piawaian pengeluaran yang konsisten (kuantiti hasil / pengeluaran, produk yang siap dan rasa • Suhu bagi setiap item hendaklah mengikut kepada kaedah memasak resipi standard

SOALAN :

1. Berikan 5 kriteria pemeriksaan kualiti dan kuantiti penyediaan donut.

- a. _____
- b. _____
- c. _____
- d. _____
- e. _____

2. Padankan gambar donat dengan betul.

BENTUK DONAT






NAMA DONAT
RING DOUGHNUT
JELLY FILLED DOUGHNUT
LONG JOHNS DOUGHNUT
TWIST DOUGHNUT
FRIED CINNAMON ROLLS

RUJUKAN:

1. Courtine R.J. & Larousse The Hamlyn Publishing Group (1988) Gastronomique
Cookey Encylopedia, ISBN 0-749-30316-6
2. Friberg B., John Wiley & Sons (2002), The Professional Pastry Chef: Fundamental
of Baking and Pastry (4th edition)
3. Gail Sokol Thomson Delmar Learning (2006). About Professional Baking 2nd Edition
4. Geerts R., Vantage House (1989), Belgian Sweet and savouries
5. Gisslen W., John Wiley & Sons Inc (2009), Professional Baking. 5th Edition
6. John C., Hodder Education (2008), Practical Cookey. 11th Edition
7. Joseph Amendola Nicole Rees, John Wiley & Sons (2002) The Baker's Manual Fifth
Edition, ISBN 0-471-40525-6
8. Karangraf, Bakeri. ISBN: 978-967-5234-98-9
9. Labensky, S.R., Tenbergen, K.G., VanDamme, E & Martel P., Prentice Hall (2004),
On baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals
10. Lian M., Times Book International (1981), Guide to Hotel & Catering Service, ISBN
9-971-65093-2
11. Oppeneder R. (1995). Simply Sweet and savoury. Robert Oppeneder
12. Peter P, John Wiley and Sons (2007). Sweet and savoury & Confections
13. Roux M.&A., McDonald & Co. Ltd, The Roux Brother on Patisserie, ISBN 0-356-
12379-0
14. Y.H.Hui, Harold Corke, Wiley Blackwell (2006), Bakery Product, Science and
Technology, ISBN: 9-780-81380187-2