BAHAGIAN PEMBANGUNAN KURIKULUM
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA
ARAS 8, BLOK E9,
KOMPLEKS KERAJAAN PARCEL E,
PUSAT PENTADBIRAN KERAJAAN PERSEKUTUAN
62604 PUTRAJAYA.

KERTAS PENERANGAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-013-2:2011 PEMBUATAN ROTI	
TAHAP	2	
NO. DAN TAJUK UNIT KOMPETENSI	C02 PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. MENGENALPASTI KEPERLUAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI 2. MENYEDIAKAN INTI MANIS DAN SAVORI MISE EN PLACE 3. MENJALANKAN PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI **4. MEMERIKSA KUALITI DAN KUANTITI INTI MANIS DAN SAVORI** 5. MENJALANKAN PENYIMPANAN PRODUK INTI MANIS MANIS DAN SAVORI. 6. MEREKOD AKTIVITI PENYEDIAAN INTI MANIS DAN SAVORI	
NO.KOD	HT-013-2:2011/C02/ P (3/6)	Muka Surat 1 drp 5

TAJUK: MEMERIKSA KUALITI DAN KUANTITI INTI MANIS DAN SAVORI

TUJUAN: UNTUK MEMBERI MAKLUMAT DAN PENGETAHUAN KEPADA MURID MENGENAI PEMERIKSAAN KUALITI DAN KUANTITI IN INTI MANIS DAN SAVORI.

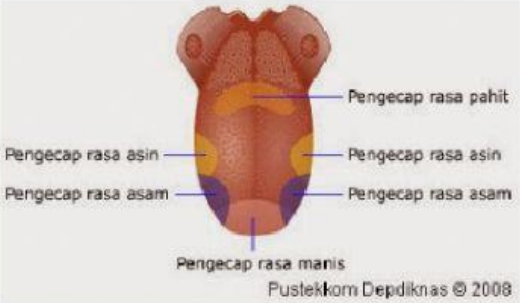
LIVEWORKSHEETS

NO.KOD	HT-013-2:2011/C02/P (4/6)	Mukasurat 2 drp 5

PENERANGAN :

	INTI MANIS	INTI SAVORI
1.Tekstur	• Tekstur untuk inti manis mestilah halus dan tanpa ada ketulan. • Contohnya: krim lemon untuk pai epal. 	• Tekstur inti mestilah boleh diterima, tidak terlebih atau terkurang masak. • Contohnya: i. Inti menggunakan sayuran (tidak boleh terlebih masak) ii. Inti menggunakan makanan laut. (tidak boleh kurang masak) iii. Daging atau ayam mestilah dimasak sempurna.
2. Aroma	• Ia mewakili rasa dan bau makanan yang dihasilkan • Aroma ini akan membantu untuk membangkitkan selera dan menarik pelanggan untuk mencuba dan makan produk yang dihasilkan. • Contohnya: kopi, coklat, vanila dan lain-lain. 	• Ia mesti menyerupai nama makanan yang dihasilkan dan disertakan dengan aroma yang menarik. • Aroma ini akan membantu untuk membangkitkan selera dan menarik pelanggan untuk mencuba dan makan produk yang dihasilkan. • Contohnya: herba digunakan seperti sebuk kari dan daun bay.
3. Warna	• Ia mesti mempunyai warna yang menarik, menyelerakan dan boleh diterima. • Contohnya: i. warna kuning telur dalam tart. ii. Warna yang menarik dalam pai blue beri. 	• Ia mesti mempunyai warna yang menarik, menyelerakan dan boleh diterima. • Contohnya: i. Kelihatan segar dan menarik (ikan salmon) ii. Warna hijau yang segar bagi bayam.

LIVEWORKSHEETS

4. Rasa	• Rasa perlu melengkapi antara satu sama lain. Rasa inti tidak terlalu manis dan tidak terlalu tawar. • Contohnya: i. Pai epal, inti dan kulit mesti mempunyai rasa manis yang berbeza.  	• Rasa tidak terlalu pedas, masin, masam dan berkrim. Rasa mestilah bersesuaian dengan kerak/doh yang dihasilkan. • Contohnya: i. Pai brokoli dan kerak doh yang masin.
5. Kuantiti dan kualiti	• Proses penyediaan hendaklah mengikut arahan resepi standard. • Mesti ada standard yang konsisten bagi pengeluaran (kuantiti hasil/ pengeluaran, produk siap dan rasa). • Suhu yang digunakan bagi setiap bahan hendaklah mengikut kepada kaedah memasak resepi standard.	• Proses penyediaan hendaklah mengikut arahan resepi standard. • Mesti ada standard yang konsisten bagi pengeluaran (kuantiti hasil/ pengeluaran, produk siap dan rasa). • Suhu yang digunakan bagi setiap bahan hendaklah mengikut kepada kaedah memasak resepi standard.

LIVEWORKSHEETS

SOALAN:

1. Namakan empat jenis pemeriksaan bagi memeriksa kualiti dan kuantiti inti manis dan savori?
   a. _____
   b. _____
   c. _____
   d. _____

2. Senaraikan dua ciri-ciri bagi inti manis?
   I. _____
   II. _____

3. Mengapakah aroma merupakan aspek yang penting dalam penghasilan makanan?
   _____
   _____

4. Apakah yang perlu dititikberatkan semasa menilai rasa inti manis?
   _____
   _____

LIVEWORKSHEETS

RUJUKAN :

1. Courtine R.J. & Larousse The Hamlyn Publishing Group (1988) Gastronomique Cookery Encyclopedia, 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 Lerning (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 Cookery. 11th Edition
7. Joseph Amendola, Nicole Rees, John Wiley & Sons (2002) The Baker's Manual FifthEdition , ISBN 0-471-40525-6
8. Karangkraf, 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 Services, 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 Brothers on Patisserie, ISBN 0-356-12379-0
14. Y.H.Hui, Harold Corke, Wiley Blacwell (2006), Bakery Products, Science and Technology, ISBN: 9-780-81380187-2

LIVEWORKSHEETS