



SMK SIERRAMAS
JALAN HOSPITAL
47000 SUNGAI BULOH
SELANGOR DARUL EHSAN

KERTAS TUGASAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-014-2:2011 PASTRY PRODUCTION	
TAHAP	2	
KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI	HT-014-2:2011-C04 PUDDING PREPARATION	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. IDENTIFY PUDDING PREPARATION REQUIREMENTS 2. PREPARE PUDDING <i>MISE EN PLACE</i> 3. CARRY OUT PUDDING PREPARATION 4. CARRY OUT PUDDING PRODUCT FINISHING AND DECORATION 5. CHECK PUDDING QUALITY AND QUANTITY 6. PRODUCE PUDDING PREPARATION ACTIVITIES REPORT	
NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(5/7)	Muka surat : 1 / 6
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **TEKNIK DAN CARA PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugas ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang pelaksanaan penyediaan puding dengan pelbagai teknik dan cara yang digunakan.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(5/7)
– Teknik dan cara penyediaan hidangan puding

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(5/7)	Muka surat : 2 / 2
---------	--------------------------	--------------------

Bahagian C (10 markah)

Jawab soalan-soalan yang berikut.

1. Senaraikan 3 teknik penyediaan puding (3 markah).

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____

2. Senaraikan dua teknik *mixing* untuk menyediakan puding (2 markah).

- i. _____
- ii. _____

3. Bagaimanakah cara teknik kaup balik dilaksanakan? (2 markah)

4. Berikan satu nama hidangan puding bagi setiap kaedah masakan berikut. (3 markah)

- i. Merebus - _____
- ii. *Chilling* - _____

Membakar - _____

(5 markah)