



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(6/7)	Muka surat : 1 / 5
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **HIASAN DAN PERSEMBAHAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugas ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang hiasan dan kualiti hasil hidangan puding.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(6/7)
– Hiasan dan persembahan hidangan puding

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(6/7)	Muka surat : 2 / 2
---------	--------------------------	--------------------

1. Padankan ciri-ciri kualiti puding dengan nama hidangan yang betul.

	Ciri-ciri kualiti puding	Nama hidangan
a.	Kaya dengan rasa coklat, manis	Puding jagung
b.	Tekstur lembut dan halus	Puding coklat
c.	Dihidang bersama sos vanila	Puding roti mentega
d.	Aroma kulit kayu manis	Puding nasi
e.	Berwarna kuning keemasan	

(5 markah)