

SECTION A : PILIHAN JAWAPAN

1. Apakah jenis tepung yang digunakan dalam penyediaan donut?
 - A. Tepung beras
 - B. Tepung jagung
 - C. Tepung tapioca
 - D. Tepung Protien tinggi

2. Apakah jenis butter yang digunakan untuk penyediaan donut?
 - A. Butter
 - B. Planta
 - C. Marjerin
 - D. Mentega tanpa garam

3. Apakah jenis buah yang sesuai digunakan dalam penyediaan inti donat?
 - I. Apple
 - II. Mangga
 - III. Strawberi
 - IV. Nenas
 - A. I, II and III
 - B. I, II and IV
 - C. I, III and IV
 - D. II, III dan IV

4. Manakah kenyataan yang SALAH mengenai butter?
 - A. Masin dan tidak bergaram
 - B. Rasa sangat tawar
 - C. Keras dan rapuh apabila sejuk
 - D. murah berbanding dengan shortening

5. Bahan utama dalam penyediaan donat seperti dibawah KECUALI?
 - A. Tepung
 - B. Yis
 - C. Butter
 - D. Inti

(5 markah)

SECTION B: SUAIKAN GAMBAR DENGAN BAHAN YANG SESUAI

	<p>Terdapat 2 jenis iaitu bergaram dan tiada garam .</p>
	<p>Ia memainkan peranan penting dalam bidang pengeluaran makanan. Membakar, mendidih, mengukus, dan mereneh adalah kaedah memasak popular yang kerap memerlukan makanan di dalamnya.</p>
	<p>Sebagai agen penaik InDalam membakar untuk menarik karbon dioksida dimana doh akan naik dan memberikan tekstur berkilat</p>
	<p>Mereka menambah rasa dan warna, menyumbang kepada struktur, memerangkap udara apabila dipukul, memberi kecairan, lemak, dan protein, dan mengemulsikan lemak dengan bahan-bahan cecair.</p>
	<p>Digunakan sebagai perasa makanan. Rasa item ini adalah salah satu rasa asas manusia.</p>

(5 markah)

SECTION C: ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG SESUAI.

Yis kering	gula	Lelemak	Susu	Masin
------------	------	---------	------	-------

1. Garam adalah salah satu yang tertua, perisa makanan yang paling sentiasa ada dan rasanya _____.
2. _____ biasanya dikenali dengan nama-nama tertentu seperti glukosa, fruktosa atau gula buah jagung fruktosa tinggi sirap, dan lain-lain.
3. _____ adalah bentuk yis yang paling biasa didapati kepada pembuat roti komersial tidak di dunia.
4. Apabila membuat doh yis _____ perlu dihancurkan dan disejukkan sebelum menambah bahan-bahan lain.
5. _____ dihasilkan mempunyai tekstur tertentu dan kekerasan supaya mereka akan menjadi amat sesuai untuk kegunaan tertentu.

(5 markah)