BAHAGIAN A (20 markah)

Bulatkan jawapan yang betul.

1. Bilakah waktu yang sesuai untuk menikmati pencuci mulut?
   A. Selepas hidangan utama
   B. Makan lewat malam
   C. Sebelum makan tengah hari
   D. Selepas minum petang

2. Manakah antara berikut bahan yang digunakan dalam penyediaan pencuci mulut tempatan?
   A. Krim segar
   B. Susu
   C. Daun pandan
   D. Tepung gandum

3. Antara berikut yang manakah merupakan pencuci mulut tempatan?
   A. Puding Karamel
   B. Bingka ubi
   C. Kek Coklat
   D. Pai Epal

4. Manakah antara berikut **tidak** dihasilkan menggunakan kelapa?
   A. Kuih Sagu
   B. Kuih Ketayap
   C. Kuih Cara Manis
   D. Kuih Lepat Pisang

5. Manakah antara berikut **bukan** fungsi pencuci mulut?
   A. Sesuai dengan cuaca
   B. Mengenyangkan perut
   C. Mempelbagaikan warna hidangan
   D. Menyeimbangkan rasa

6. Manakah antara berikut adalah *boiled dessert*?

   I. Kuih Buah Melaka

   II. Kuih Seri Muka

   III. Sagu Gula Melaka

   IV. Puteri Mandi

   A. I, II dan III

   B. I, II dan IV

   C. I, III dan IV

   D. II, III dan IV

7. Mengapakah hidangan pencuci mulut disajikan selepas makanan utama?

   A. Menyedapkan rasa

   B. Menyeimbangkan rasa makanan

   C. Merangsang selera

   D. Memberikan nutrien yang seimbang

8. Yang manakah antara berikut **bukan** pencuci mulut?

   A. Puding Karamel

   B. Kuih Seri Muka

   C. Taufufah

   D. Sandwich

9. Antara berikut yang manakah Puding Bersusu atau Berkastard?

   A. Jeli Strawberi

   B. Puding Karamel

   C. Jeli Kiwi

   D. Puding Laici

10. Yang manakah **tidak benar** tentang Desert Panas?

   A. Desert yang paling popular dan harga berpatutan

   B. Dihidangkan sejuk atau panas

   C. Pengat adalah sejenis sup manis yang berasaskan buah

   D. Sesuai dihidang dalam keadaan panas

11. Berikut merupakan sejenis Boiled Dessert, kecuali?
    A. Sagu Gula Melaka
    B. Kuih Lapis
    C. Onde- onde
    D. Puteri Mandi

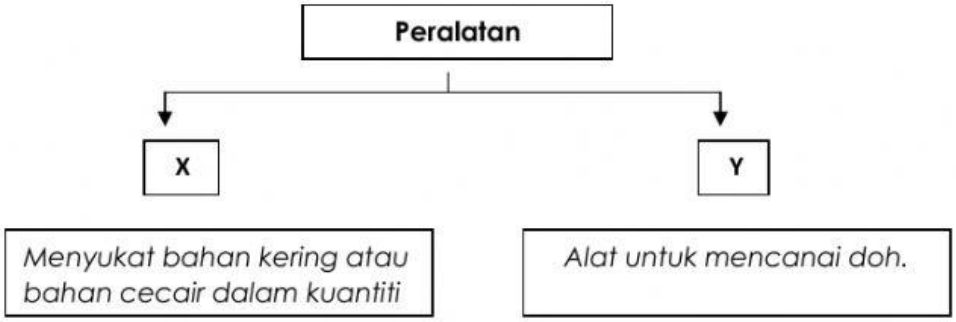
12. Berikut merupakan jenis- jenis tepung gandum, kecuali?
    A. Tepung beras
    B. Tepung roti
    C. Tepung naik sendiri
    D. Tepung gandum serbaguna

13. Pilih pernyataan yang tidak benar tentang pencuci mulut buah- buahan.
    A. Merupakan sumber desert yang menyegarkan dan ia mudah untuk dihidangkan.
    B. Membantu dalam pencegahan sembelit.
    C. Boleh dihidangkan dalam bentuk gubahan kepada tetamu.
    D. Memberikan sumber vitamin E dan kaya dengan serat.

14. Yang manakah **bukan** kegunaan krim keju?
    A. Menyumbang rasa masam dalam masakan
    B. Sebagai *cream frosting* untuk menghias kek dan biskut.
    C. Bahan utama untuk kek keju
    D. Agen pemekat sos

15. Yang manakah **tidak benar** tentang krim segar?
    A. Digunakan dalam masakan sebagai agen pemekat
    B. Sesuai digunakan untuk menghias kek kerana tahan lebih lama
    C. Menyumbang rasa lemak dan berkrim dalam hidangan
    D. Dikenali juga sebagai Dairy Whipping Cream

16.



Apakah X dan Y?

	X	Y
A.	Cawan penyukat	Petitin
B.	Sudu penyukat	Penorak
C.	Jag penyukat	Petitin
D.	Penimbang	Penorak

17. Mengapakah semua makanan yang telah dimasak hendaklah ditutup dengan baik?
    A. Menjamin hidangan sentiasa segar dan tidak berubah rasa.
    B. Mengelakkan makanan cepat basi.
    C. Mengelakkan serangga atau haiwan perosak daripada mencemarkan makanan.
    D. Mencegah perubahan warna dan susunan hidangan makanan.

18. *Alat ini digunakan untuk mengadun bahan cecair dan memasukkan udara ke dalam adunan.*

Apakah nama peralatan tersebut?

A. Penorak
B. Pisau pelepa
C. Ramekin
D. Whisk

19. Mengapakah krim segar perlu dibeli mengikut kuantiti yang diperlukan sahaja?

A. Krim tidak tahan lama.

B. Mengelakkan krim habis di pasaran

C. Memberi peluang orang lain untuk membeli krim

D. Bekalan krim tidak mencukupi

20. Yang manakah antara berikut **benar** tentang panduan membeli dan menyimpan susu?

I. Pastikan tarikh luput produk belum tamat.

II. Simpan susu pada suhu2°-4°C.

III. Simpan berdekatan dengan makanan yang mempunyai bau yang kuat.

IV. Pembungkusan produk masih dalam keadaan elok.

A. I, II dan III

B. I, II dan IV

C. I, III dan IV

D. II, III dan IV

BAHAGIAN B (10 markah)

Tandakan (/) pada jawapan yang betul dan (X) pada jawapan yang salah.

1. Puding roti merupakan sejenis soufle. ( )
2. Pencuci mulut dihidangkan sebelum menu utama. ( )
3. Dessert panas boleh juga dihidangkan sejuk. ( )
4. Agar- agar dan jeli boleh dihidangkan sejuk atau panas. ( )
5. Sherbet buah- buahan merupakan sejenis pencuci mulut yang diperbuat daripada susu. ( )
6. Ang Ko Kuih merupakan sejenis pencuci mulut tempatan. ( )
7. Kuih Buah Melaka merupakan sejenis Fried Dessert. ( )
8. Desert sejuk perlulah ditutup untuk mengelakkan penyerapan bau makanan lain. ( )
9. Susu hendaklah disimpan pada suhu 2°-4°C. ( )
10. Krim keju digunakan sebagai agen pemekat sos. ( )

BAHAGIAN C (20 markah)

Jawab semua soalan berikut.

1. Apakah maksud hidangan pencuci mulut?

_____

_____

_____

(2 markah)

2. Berikan **tiga (3)** peralatan yang boleh digunakan untuk menyukat atau menimbang bahan.

   i. _____

   ii. _____

   iii. _____

(3 markah)

3. Nyatakan **dua (2)** bentuk bahan daripada kelapa yang selalu digunakan dalam penyediaan pencuci mulut tempatan.

   i. _____

   ii. _____

(2 markah)

4. Huraikan fungsi bahan- bahan berikut:

   i. Gelatin : _____

   ii. Keju krim : _____

(2 markah)