

**LATIHAN PENGUKUHAN**  
**HT-012-2:2012 [MCU-1-13]/C02/T(2/4)**

**BAHAGIAN A**

Jawab **semua** soalan berikut.

1. Apakah fungsi *salamanders*?
  - A. Menggoreng makanan dalam minyak yang banyak
  - B. Menggoreng atau memanggang bahan makanan
  - C. Memanggang makanan dengan cepat melalui haba yang tinggi daripada bahagian atas
  - D. Memasak makanan dengan haba panas secara langsung atau tidak langsung daripada bahagian bawah
  
2. Apakah peralatan yang mempunyai dua fungsi memasak haba kering dan haba lembap?
  - A. *Griller*
  - B. *Steam-jacketed kettle*
  - C. *Salamanders*
  - D. *Combination steamer oven*
  
3. Apakah peralatan yang **BUKAN** kategori peralatan memproses makanan?
  - A. Mesin pengisar
  - B. Pemukul
  - C. *Slicer*
  - D. *Food processor*
  
4. Apakah alatan tangan yang **TIDAK** termasuk dalam kategori alat pengukur?
  - A. *Scoop*
  - B. *Ladle*
  - C. Pengupas
  - D. Penimbang digital
  
5. Apakah fungsi termometer makanan?
  - A. Menyukat bahan kering
  - B. Menguji suhu makanan yang dimasak
  - C. Mengupas kulit pelbagai sayuran dan buah-buahan
  - D. Menguji suhu makanan yang mentah

**BAHAGIAN B**

Jawab **semua** soalan berikut.

- 1. Terangkan fungsi *paring knife*.

.....  
.....  
.....

- 2. Nyatakan 3 alatan mesin pengadun.

.....  
.....  
.....

- 3. Terangkan 3 fungsi *food processor*.

.....  
.....  
.....