

BAHAGIAN A:

Bulatkan jawapan yang betul.

1. Apakah **tiga (3)** jenis bahaya?

- A. Biologi, Kimia, Fizikal
- B. Kimia, Fizikal, Mekanika
- C. Mekanikal, Biologi, Kimia
- D. Fizikal, Mekanikal, Biologi

2. Apakah nama peralatan di rajah 1 ?



- A. Pematong Doh
- B. Papan Pematong
- C. Penyepit
- D. Penimbang



3. Fungsi perkakasan **di atas** ialah untuk menimbang bahan supaya mendapat sukatan yang tepat, perkakasan ini merujuk kepada

- A. Pematong Doh
- B. Papan Pematong
- C. Penyepit
- D. Penimbang



4. Teknik penyediaan doh donat yang ditunjukkan pada gambar di atas adalah

- A. Menguli
- B. Menganai
- C. Membentuk
- D. Mengadun



5. Gambar di atas menerangkan teknik

- A. Menguli
- B. Menganai
- C. Membentuk
- D. Mengadun



6. Teknik yang ditunjukkan pada gambar di atas ialah

- A. Menguli
- B. Menganai
- C. Membentuk
- D. Mengadun

7. Kaedah mengadun doh donat ada **dua (2)** iaitu

- i. Doh span
- ii. Doh terus
- iii. Kaedah *saute*
- iv. Kaedah *Creaming*

- A. i dan ii
- B. i dan iii
- C. ii dan iii
- D. iii dan iv

8. Apakah yang penting dalam makanan Islam Malaysia mengikut undang-undang makanan di Malaysia?

- A. Harus
- B. Makruh
- C. Haram
- D. Halal

9. Apa yang akan berlaku jika lantai licin?

- A. Jatuh
- B. Tergelincir
- C. Mudah Bekerja
- D. Cepat bekerja

10. Pakaian apakah bukan digunakan di dapur?

- A. Topi chef
- B. Baju Chef
- C. Kasut Tumit Tinggi
- D. Kasut Keselamatan

11. Mengapakah kasut keselamatan digunakan di dalam kawasan dapur?
- A. Untuk berjalan kaki
 - B. Untuk melindungi kaki
 - C. Untuk membuat kuku cantik
 - D. Untuk mengelakkan kaki berbau
12. Apakah perkakasan yang digunakan untuk menyukat **isipadu air** dalam pembuatan roti?
- A. Sudu Sukatan
 - B. Jug penyukat
 - C. Scoop aiskrim
 - D. Penimbang digital
13. Sekiranya doh diuli dengan menggunakan tangan, masa yang diambil adalah kira-kira
- A. 10 hingga 15 minit
 - B. 15 hingga 20 minit
 - C. 20 hingga 25 minit
 - D. 25 hingga 30 minit
14. Apakah suhu yang sesuai untuk membakar roti?
- A. 160 ° C - 180° C
 - B. 180 ° C - 200 ° C
 - C. 200 ° C - 220 ° C
 - D. 220 ° C - 225 ° C
15. Piza berasal dari negara mana?
- A. Itali
 - B. Mexico
 - C. Amerika
 - D. Malaysia

16. Tepung apakah yang digunakan untuk membuat doh piza?

- A. Tepung Ubi
- B. Tepung roti
- C. Tepung beras
- D. Tepung jagung

17. Peralatan ini digunakan untuk mengadun, menguli dan mencampurkan semua campuran.

- A. Proofer
- B. Pengadun
- C. Pelapik doh
- D. Mangkuk

18. Apakah **dua (2)** jenis yis yang boleh digunakan di dalam penyediaan doh piza?

- A. Basah dan cecair
- B. Basah dan kering
- C. Kering dan sejukbeku
- D. Sejuk beku dan basah

19. Apakah kombinasi yang **BETUL** untuk menghasilkan piza yang lengkap?

- i. Doh
- ii. Sos tomato
- iii. Topping sayur
- iv. Topping keju

- A. i dan ii
- B. i , ii dan iii
- C. i , iii dan iv
- D. Semua di atas

20. Selain daripada memudahkan pelanggan untuk membeli sesuatu produk itu, pembungkusan juga penting kerana

- A. pelanggan boleh meniru cara pembungkusan yang mereka lihat.
- B. pelanggan boleh membuat tempahan yang banyak pada sekali pembelian.
- C. pelanggan boleh memberitahu pengurus bakeri jika pembungkusan itu tidak sesuai.
- D. pelanggan boleh memilih jenama produk berdasarkan pembungkusan dan pelabelan.

(/20 markah)

BAHAGIAN B:

Padankan Bahagian A Dan Bahagian B Dengan Jawapan Yang Betul.

BAHAGIAN A	BAHAGIAN B
Doh terus	Disediakan dalam dua peringkat.
Doh span	Adalah satu-satunya cara pemanasan dan regangan gluten di dalam tepung.
Mencanai	Campurkan semua bahan-bahan ke dalam mangkuk pengadun dan kacau.
Menguli	Adunan doh hendaklah dibahagikan sama berat untuk mendapatkan saiz yang sama atau doh hendaklah dicanai dengan rata untuk mendapatkan ketebalan yang sama.
membentuk	Canai doh dengan penorak dari bawah ke atas berulang kali dengan menggunakan kedua-dua tangan.

(5 markah)

BAHAGIAN C:**Arahan: Tandakan (✓) pada jawapan BETUL atau SALAH**

Bil.	Pernyataan	Betul	Salah
1	Tepung gandum merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan roti.		
2	Yis membantu doh roti mengembang.		
3	Tangan perlu dibasuh sebelum memulakan aktiviti membuat roti.		
4	Doh roti tidak perlu diuli selepas semua bahan dicampurkan.		
5	Gula boleh digunakan dalam penyediaan doh roti.		
6	Roti perlu dibakar sehingga masak sebelum dihidangkan.		
7	Kita boleh menggunakan peralatan yang kotor semasa membuat roti.		
8	Doh yang telah dibentuk boleh dibiarkan mengembang sebelum dibakar.		
9	Ketuhar perlu digunakan dengan berhati-hati untuk mengelakkan kemalangan.		
10	Kebersihan tempat kerja tidak penting semasa membuat roti.		
11	Doh roti perlu diuli supaya bahan sehati dan tekstur doh menjadi lebih baik		
12	Suhu air yang terlalu panas boleh menjejaskan fungsi yis dalam doh.		
13	Doh perlu ditutup atau diletakkan di tempat yang sesuai semasa proses pemerapan.		
14	Doh yang terlalu banyak tepung semasa menguli akan sentiasa menghasilkan roti yang lebih lembut.		
15	Roti yang telah di bakar perlu disejukkan terlebih dahulu sebelum dibungkus.		

(/15 markah)

BAHAGIAN D

Jelaskan ciri-ciri roti di bawah

5 jenis bahan membuat doh

Nama roti

--

5 KUALITI BUN



4 KAEDAH PENYEDIAAN BAN

(/15 markah)

BAHAGIAN E

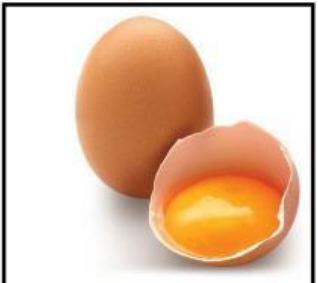
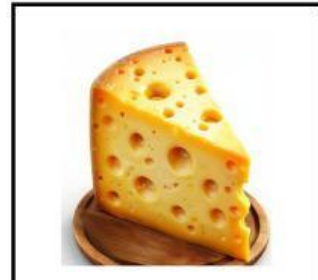
Tuliskan nombor mengikut urutan yang betul bagi penyediaan **PIZA AYAM ALA ITALI DENGAN SOS CARBONARA**

LANGKAH PENYEDIAAN	URUTAN NOMBOR YANG BETUL
Sediakan sos carbonara Masak sos carbonara sehingga pekat dan sebat. Sejukkan sedikit sebelum digunakan.	
Perap doh Tutup doh dan biarkan selama kira-kira 30-45 minit sehingga doh mengembang.	
Sediakan inti ayam Potong ayam kepada saiz kecil. Tumis ayam bersama sedikit minyak sehingga masak. Boleh tambah bawang dan sedikit perasa mengikut resipi.	
Bakar piza Bakar dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu sekitar 200°C-220°C selama 10-15 minit atau sehingga keju cair dan bahagian tepi piza berwarna keemasan	
Sediakan doh piza Campurkan tepung gandum, yis, gula, garam, minyak dan air. Uli sehingga menjadi doh yang lembut dan tidak melekat.	
Sapukan sos carbonara Sapukan sos carbonara secara sekata di atas permukaan doh, jangan terlalu tebal.	
Bentuk doh piza Tumbuk doh untuk mengeluarkan angin, kemudian canai atau leperkan doh berbentuk bulat. Tinggalkan sedikit bahagian tepi sebagai kerak.	
Letakkan topping Susun ayam yang telah dimasak, keju mozzarella dan topping lain seperti cendawan atau capsicum secara sekata.	
Hidang dan pamerkan Hidangkan piza dalam keadaan bersih dan kemas. Pastikan rupa, warna, tekstur dan susunan topping menarik.	
Sejukkan dan potong Keluarkan piza dan biarkan seketika. Potong kepada saiz yang sesuai menggunakan pemotong piza	

(/20 markah)

BAHAGIAN F

Tuliskan nama bahan di bawah



(/9 markah)

BAHAGIAN G - Jawapan pendek

Tuliskan jenis roti dibawah. (16 markah)



Piza magherita

roti kacang merah

donat bertopping

ban cinnamon roll

ban sosej donat cincin gula

Piza ayam ala sos concasse piza ayam ala sos carbonara