

ASAS PENYEDIAAN MAKANAN

C08 : DESSERT PRODUCTION

Arahan: Pilih dan bulatkan jawapan yang paling tepat.

1. Yang manakah antara berikut fungsi sagu dalam penyediaan pencuci mulut tempatan?

- A. Membangkitkan aroma
- B. Memberi warna dan rasa
- C. Memberikan tekstur kenyal
- D. Memekatkan bubur atau pengat

(1 markah)

2. Mengapakah pencuci mulut panas dihidangkan terus sebaik sahaja selepas dimasak?

- A. Menyeimbangkan hidangan
- B. Menambah kelazatan hidangan
- C. Mengelakkan perubahan warna
- D. Mengelakkan rasa dan rupa terjejas

(1 markah)

3. Bilakah waktu yang sesuai untuk menghidangkan pencuci mulut?

- A. Selepas hidangan kedua
- B. Selepas hidangan utama
- C. Sebelum hidangan utama
- D. Selepas hidangan pembuka selera

(1 markah)

4. Yang manakah antara berikut adalah faktor utama yang mempengaruhi penyediaan pencuci mulut tempatan?

- I. Iklim
 - II. Suhu
 - III. Bahan
 - IV. Musim
-
- A. I, II dan III
 - B. I, II dan IV
 - C. I, III dan IV
 - D. II, III dan IV

(1 markah)

5.



Rajah 1: Acuan Agar-Agar

Apakah contoh pencuci mulut yang menggunakan acuan di atas?

- A. Kuih pau
- B. Kuih koci
- C. Buah melaka
- D. Puding sagu gula Melaka

(1 markah)