

NO. KOD	HT-014-2:2011-C02/T(6/9)	Muka surat : 2 / 5
---------	--------------------------	--------------------

SOALAN

BAHAGIAN A

Bulatkan jawapan yang betul

- Manakah antara berikut adalah kaedah memasak dalam penyediaan bater dan doh?
 - Mixing*
 - Whisking*
 - Kaub balik
 - Menggoreng
- Manakah antara berikut adalah perkara yang perlu diperhatikan semasa mengukus?
 - Tidak memerlukan perhatian yang lebih.
 - Masakan menjadi rangup jika terlebih kukus.
 - Makanan perlu dibalik-balikkan selalu supaya masak sekata.
 - Air kukusan hendaklah sentiasa mendidih dan perlu ditambah jika kurang.
- Apakah kaedah memasak yang sesuai untuk cucur udang?
 - Merebus
 - Mengukus
 - Membakar
 - Menggoreng
- Bagaimanakah cara untuk mengetahui doh yang direbus telah masak?
 - Warna kelihatan pudar
 - Kuih telah berbau harum
 - Tekstur kelihatan menggerutu
 - Kuih akan timbul dipermukaan

NO. KOD	HT-014-2:2011-C02/T(6/9)	Muka surat : 3 / 5
---------	--------------------------	--------------------

5. Berdasarkan rajah di bawah, apakah kaedah masakan yang digunakan?



Rajah 1 : Kulit pai atau *tart*

- A. *Gratinating*
- B. Merendidih
- C. *Blind baking*
- D. Memanggang

(5 markah)

NO. KOD	HT-014-2:2011-C02/T(6/9)	Muka surat : 4 / 5
---------	--------------------------	--------------------

BAHAGIAN B

1. Tuliskan **BETUL** atau **SALAH** pada pernyataan di bawah

- a. Sumber haba untuk kaedah membakar adalah elektrik dan bahan api. ()
- b. Merebus adalah kaedah menggunakan wap daripada air mendidih. ()
- c. Sarung tangan ketuhar boleh digunakan untuk mengangkat periuk atau kualiti yang panas. ()
- d. *Churros* boleh dimasak secara kaedah mengukus. ()
- e. Apron adalah contoh pakaian keselamatan apabila berada di dapur. ()

(5 markah)

2. Padankan kaedah memasak dengan contoh hidangan yang sesuai.

Kaedah memasak

a.	Membakar
b.	Mengukus
c.	Merebus
d.	Menggoreng
e.	<i>Blind baking</i>

Contoh hidangan

Tart buah
Karipap
Pizza sosej
Kuih lapis
Puteri mandi

(5 markah)

