KERTAS PENERANGAN		
KOD DAN NAMA PROGRAM / *PROGRAM'S CODE & NAME*	HT-013-2:2011 BAKERY PRODUCTION	
NO. DAN TAJUK UNIT KOMPETENSI / *COMPETENCYUNIT NO.ANDTITLE*	HT-013-2:2011-C03 DOUGHNUT PREPARATION	
TAHAP / *LEVEL*	2 (TWO)	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA / *WORKACTIVITIES NO. ANDSTATEMENT*	1. IDENTIFY DOUGHNUT PREPARATION REQUIREMENTS 2. PREPARE DOUGHNUT *MISE EN PLACE* 3. CARRY OUT DOUGHNUT PREPARATION 4. CARRY OUT DOUGHNUT FINISHING AND DECORATION **5. EVALUATE DOUGHNUT QUALITY AND QUANTITY** 6. RECORD DOUGHNUT PREPARATION ACTIVITIES	
ID UNIT KOMPETENSI/ *COMPETENCYUNITID*	HT-013-2:2011/C03/ P (5/6)	Page 1 of 5

TAJUK : **KUALITI DAN KUANTITI DONAT**

TUJUAN : **UNTUK MENDAPATKAN PENGETAHUAN TENTANG PENYEDIAAN DONAT BERKUALITI DAN KUANTITI .**

LIVEWORKSHEETS

PENERANGAN :

NO	KRITERIA	PENERANGAN
1	**Bentuk**	Mesti berbentuk standard dan bersimetri
2	**Tekstur**	1. Anjal - Menunjukkan keanjalan sama rata tanpa berlubang besar. 2. Kulit donat - Berwarna kuning keemasan dan sama rata - Tidak hangus 3. Isi donat - Berwarna cerah - Strukturnya berongga dengan saiz yang sama serta bentuk sel dan dinding selnya nipis. - Lembut dan ringan - Tidak liat
3	**Aroma**	Aroma ini akan membantu untuk membangkitkan selera dan menarik pelanggan dan tetamu untuk mencuba dan makan produk ini.
4	**Warna**	Donut berwarna perang keemasan dan keseluruhan donut mendapat warna sekata.

LIVEWORKSHEETS

5.	**Perisa dan rasa**	- Perisa dan rasa perlu saling melengkapi. Rasa inti mestilah tidak terlalu manis dan mengatasi rasa kerak yang disertai atau doh - Enak dan beraroma - Lemak manis - Lembut
6	**Faktor sumbangan kuantiti dan kualiti** ✔ **Proses penyediaan** ✔ **Suhu**	Mesti mengikut langkah - langkah resipi yang seragam. • Proses penyediaan hendaklah mengikut arahan resipi yang standard • Mesti ada piawaian pengeluaran yang konsisten (kuantiti hasil / pengeluaran, produk yang siap dan rasa • Suhu bagi setiap item hendaklah mengikut kepada kaedah memasak resipi standard

LIVEWORKSHEETS

SOALAN :

1. Berikan 5 kriteria pemeriksaan kualiti dan kuantiti penyediaan donut.

   a. _____

   b. _____

   c. _____

   d. _____

   e. _____

2. **Padankan gambar donat dengan betul.**

BENTUK DONAT

NAMA DONAT
RING DOUGHNUT
JELLY FILLED DOUGHNUT
LONG JOHNS DOUGHNUT
TWIST DOUGHNUT
FRIED CINNAMON ROLLS

LIVEWORKSHEETS

RUJUKAN:

1. Courtine R.J. & Larousse The Hamlyn Publishing Group (1988) Gastronomique Cookey Encylopedia, ISBN 0-749-30316-6
2. Friberg B., John Wiley & Sons (2002), The Professional Pastry Chef: Fundamental ofBaking and Pastry (4th edition)
3. Gail Sokol Thomson Delmar Lerning (2006). About Professional Baking 2nd Edition
4. Geerts R., Vantage House (1989), Belgian Sweet and savouries
5. Gisslen W., John Wiley & Sons Inc (2009), Professional Baking. 5th Edition
6. John C., Hodder Education (2008), Practical Cookey. 11th Edition
7. Joseph Amendola Nicole Rees, John Wiley & Sons (2002) The Baker's Manual Fifth Edition, ISBN 0-471-40525-6
8. Karangkraf, Bakeri. ISBN: 978-967-5234-98-9
9. Labensky, S.R., Tenbergen, K.G., VanDamme, E & Martel P., Prentice Hall (2004), On baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals
10. Lian M., Times Book International (1981), Guide to Hotel & Catering Servise, ISBN 9-971-65093-2
11. Oppeneder R. (1995). Simply Sweet and savoury. Robert Oppeneder
12. Peter P, John Wiley and Sons (2007). Sweet and savoury & Confections
13. Roux M.&A., McDonald & Co. Ltd, The Roux Brother on Patisserie, ISBN 0-356-12379-0
14. Y.H.Hui, Harold Corke, Wiley Blacwell (2006), Bakery Product, Science and Technology, ISBN: 9-780-81380187-2

LIVEWORKSHEETS