

SOALAN 1: Sila jawab semua soalan dengan betul

1. Apakah yang dimaksudkan dengan perkakasan dapur?

A. peralatan yang besar dan susah untuk dipindahkan termasuk peralatan yang digerakkan oleh mesin. Contoh peralatan dapur ialah dapur, oven, *proofer* dan mesin pengadun.

B. peralatan dapur yang kecil iaitu yang mudah dipindahkan dari satu tempat ke satu tempat. Contoh perkakasan dapur ialah sudu penyukat, dulang pembakar, penimbang, dan mangkuk adunan.

2. Apakah yang dimaksudkan dengan peralatan dapur?

A. peralatan yang besar dan susah untuk dipindahkan termasuk peralatan yang digerakkan oleh mesin. Contoh peralatan dapur ialah dapur, oven, *proofer* dan mesin pengadun.

B. peralatan dapur yang kecil iaitu yang mudah dipindahkan dari satu tempat ke satu tempat. Contoh perkakasan dapur ialah sudu penyukat, dulang pembakar, penimbang, dan mangkuk adunan.

3. Apakah fungsi proofer dalam penyediaan bun?

A. Mengembangkan roti sebelum dimasukkan kedalam ketuhar

B. Membakar roti sehingga masak

4. Namakan perkakasan yang digunakan untuk menyukat bahan?

A. Pemotong doh

B. Penimbang

5. Apakah fungsi dulang pembakar dalam persediaan bun?

A. Digunakan untuk mengembangkan doh

B. Digunakan untuk membakar semua produk roti dan dihiasi mengikut dengan kehendak masing-masing

6. Apakah peralatan yang digunakan untuk mengadun doh?

A. Mesin Pemotong doh

B. Mesin Pengadun doh

7. Nyatakan maksud bahan kering?

A. Bahan yang tahan lama, tidak mudah rosak dan disimpan di dalam almari. Contoh bahan kering ialah tepung berprotein tinggi, gula pasir, yis, susu tepung, garam.

B. bahan yang tidak tahan lama tetapi terdapat juga bahan basah yang telah melalui proses pengawetan dan ianya tahan lebih lama. Contoh bahan basah yang telah melalui proses pengawetan seperti marjerin, susu pekat manis, shortening, manakala bahan yang tidak melalui proses pengawetan seperti telur.

8. Nyatakan maksud bahan basah?

A. Bahan yang tahan lama, tidak mudah rosak dan disimpan di dalam almari. Contoh bahan kering ialah tepung berprotein tinggi, gula pasir, yis, susu tepung, garam.

B. bahan yang tidak tahan lama tetapi terdapat juga bahan basah yang telah melalui proses pengawetan dan ianya tahan lebih lama. Contoh bahan basah yang telah melalui proses pengawetan seperti marjerin, susu pekat manis, shortening, manakala bahan yang tidak melalui proses pengawetan seperti telur.

9. Berikan contoh bahan basah?

A. Tepung berprotein tinggi, gula pasir, yis, susu tepung, garam.

B. Marjerin, susu pekat manis, dan telur.

10. Berikan contoh bahan kering?

A. Tepung berprotein tinggi, gula pasir, yis, susu tepung, garam.

B. Marjerin, susu pekat manis, dan telur.