



SMK SIERRAMAS
JALAN HOSPITAL
47000 SUNGAI BULOH
SELANGOR DARUL EHSAN

KERTAS TUGASAN

KOD DAN NAMA PROGRAM	HT-014-2:2011 PASTRY PRODUCTION	
TAHAP	2	
KOD DAN NAMA UNIT KOMPETENSI	HT-014-2:2011-C04 PUDDING PREPARATION	
NO. DAN PENYATAAN AKTIVITI KERJA	1. IDENTIFY PUDDING PREPARATION REQUIREMENTS 2. PREPARE PUDDING <i>MISE EN PLACE</i> 3. CARRY OUT PUDDING PREPARATION 4. CARRY OUT PUDDING PRODUCT FINISHING AND DECORATION 5. CHECK PUDDING QUALITY AND QUANTITY 6. PRODUCE PUDDING PREPARATION ACTIVITIES REPORT	
NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(5/7)	Muka surat : 1 / 6
NAMA PELATIH :	NO. MYKAD :	TARIKH :

TAJUK : **TEKNIK DAN CARA PENYEDIAAN HIDANGAN PUDING**

TUJUAN : Kertas Tugas ini bertujuan untuk menguji pengetahuan dan pemahaman pelatih tentang pelaksanaan penyediaan puding dengan pelbagai teknik dan cara yang digunakan.

ARAHAN : Calon dikehendaki menjawab semua soalan dalam kertas tugas ini dengan merujuk kepada Kertas Penerangan HT-014-2:2011-C04/P(5/7)
– Teknik dan cara penyediaan hidangan puding

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(5/7)	Muka surat : 2 / 3
---------	--------------------------	--------------------

Bahagian A

- Apakah maksud teknik enjut?
 - Cara mengadun telur dengan gula hingga kembang.
 - Pra penyediaan atau persediaan awal untuk memasak.
 - Hiasan dan persembahan akhir hidangan selepas memasak.
 - Proses penyediaan hidangan daripada awal hingga akhir memasak.
- Manakah antara berikut adalah teknik penyediaan dalam hidangan puding?
 - Enjut
 - Mixing*
 - Chilling*
 - Kaup balik
 - I, II dan III
 - I, II dan IV
 - I, III dan IV
 - II, III dan IV
- Manakah antara berikut **BUKAN** teknik masakan dalam hidangan puding?
 - Chilling*
 - Merebus
 - Membakar
 - Menggoreng
- Apakah teknik lain yang boleh digunakan semasa adunan dienyut untuk menghasilkan adunan lebih ringan dan gebu?
 - Chilling*
 - Merebus
 - Creaming*
 - Double-boiling*

NO. KOD	HT-014-2:2011-C04/T(5/7)	Muka surat : 3 / 3
---------	--------------------------	--------------------

5. Apakah alat yang digunakan dalam kaedah *whisking*?

- A. Spatula
- B. Peti sejuk
- C. Periuk pengukus
- D. Mesin pengadun

(5 markah)

Bahagian B

1. Isikan tempat kosong dengan jawapan yang betul.

udara	Pengayak tepung	kaup balik
lemak	sudu penyukat	<i>paddle</i>

- i. Kaedah _____ menggunakan spatula atau pemukul telur kepala bulat untuk mencampurkan semua bahan.
- ii. Teknik kaup balik perlu dilakukan dengan gerakan perlahan dan lembut bagi mengelakkan _____ keluar.
- iii. Teknik *mixing* iaitu *creaming* adalah gabungan makanan yang tinggi kandungan _____ dan udara.
- iv. _____ digunakan untuk menapis bendasing yang terdapat di dalam bahan-bahan kering.
- v. Mata pemutar _____ digunakan dalam kaedah *one stage mixing* untuk menghasilkan campuran yang ringan.

(5 markah)