

SECTION A : PILIHAN JAWAPAN

1. Apakah jenis tepung yang digunakan dalam penyediaan donut?
 - A. Tepung beras
 - B. Tepung jagung
 - C. Tepung tapioca
 - D. Tepung Protien tinggi

2. Apakah jenis butter yang digunakan untuk penyediaan donut?
 - A. Butter
 - B. Planta
 - C. Marjerin
 - D. Mentega tanpa garam

3. Apakah jenis buah yang sesuai digunakan dalam penyediaan inti donat?
 - I. Apple
 - II. Mangga
 - III. Strawberi
 - IV. Nenas
 - A. I, II and III
 - B. I, II and IV
 - C. I, III and IV
 - D. II, III dan IV

4. Manakah kenyataan yang SALAH mengenai butter?
 - A. Masin dan tidak bergaram
 - B. Rasa sangat tawar
 - C. Keras dan rapuh apabila sejuk
 - D. murah berbanding dengan shortening

5. Bahan utama dalam penyediaan donat seperti dibawah KECUALI?
 - A. Tepung
 - B. Yis
 - C. Butter
 - D. Inti

(5 markah)

SECTION B: SUAIKAN GAMBAR DENGAN BAHAN YANG SESUAI

	Terdapat 2 jenis iaitu bergaram dan tiada garam .
	Ia memainkan peranan penting dalam bidang pengeluaran makanan. Membakar, mendidih, mengukus, dan mereneh adalah kaedah memasak popular yang kerap memerlukan makanan di dalamnya.
	Sebagai agen penaik InDalam membakar untuk menarik karbon dioksida dimana doh akan naik dan memberikan tekstur berkilat
	Mereka menambah rasa dan warna, menyumbang kepada struktur, memerangkap udara apabila dipukul, memberi kecairan, lemak, dan protein, dan mengemulsikan lemak dengan bahan-bahan cecair.
	Digunakan sebagai perasa makanan. Rasa item ini adalah salah satu rasa asas manusia.

(5 markah)

SECTION C: ISIKAN TEMPAT KOSONG DENGAN JAWAPAN YANG SESUAI.

Yis kering	gula	Lelemak	Susu	Masin
------------	------	---------	------	-------

1. Garam adalah salah satu yang tertua, perisa makanan yang paling sentiasa ada dan rasanya _____.
2. _____ biasanya dikenali dengan nama-nama tertentu seperti glukosa, fruktosa atau gula buah jagung fruktosa tinggi sirap, dan lain-lain.
3. _____ adalah bentuk yis yang paling biasa didapati kepada pembuat roti komersial tidak di dunia.
4. Apabila membuat doh yis _____ perlu dihancurkan dan disejukkan sebelum menambah bahan-bahan lain.
5. _____ dihasilkan mempunyai tekstur tertentu dan kekerasan supaya mereka akan menjadi amat sesuai untuk kegunaan tertentu.

(5 markah)