

LATIHAN PENGUKUHAN

HT-012-2:2012 [MCU-1-13]/C02/T(1/4)

BAHAGIAN A

Jawab **semua** soalan berikut.

1. Apakah yang dimaksudkan dengan kaedah memasak makanan?
 - A. Menyimpan makanan dalam peti sejuk
 - B. Penyediaan makanan dengan cara yang sesuai menggunakan haba
 - C. Menambah bahan kimia kepada makanan
 - D. Menyajikan makanan tanpa diproses
2. Mengapakah penting memilih kaedah memasak yang sesuai?
 - A. Supaya makanan menjadi lebih murah
 - B. Untuk memastikan makanan dapat dinikmati dalam bentuk asalnya
 - C. Supaya makanan mendapat kesan haba yang memberi kesan positif kepada rupa, warna, tekstur dan rasa
 - D. Untuk mengelakkan makanan daripada menjadi terlalu berlemak
3. Apakah salah satu perubahan yang berlaku pada makanan apabila dimasak dengan menggunakan haba?
 - A. Makanan menjadi lebih keras dan sukar dicerna
 - B. Warna, tekstur dan rasa makanan berubah
 - C. Semua bahan dalam makanan menjadi tidak berguna
 - D. Makanan menjadi lebih beracun
4. Apakah tujuan utama memasak makanan?
 - A. Untuk meningkatkan harga makanan
 - B. Supaya makanan selamat dimakan dan selamat disimpan
 - C. Untuk mengurangkan jumlah makanan
 - D. Untuk mengubah bentuk makanan
5. Apakah salah satu manfaat mempelbagaikan cara memasak makanan?
 - A. Supaya makanan menjadi lebih mudah cair
 - B. Untuk menghasilkan masakan yang pelbagai, menarik dan menyelerakan
 - C. Supaya makanan dapat disimpan lebih lama
 - D. Untuk mengurangkan kandungan air dalam makanan

6. Apakah yang akan berlaku kepada karbohidrat seperti beras apabila dimasak dengan air?
- A. Beras akan menjadi cair apabila dimasak dengan air
 - B. Beras akan kembang dan berkanji apabila dimasak dengan air
 - C. Beras akan tetap dalam keadaan asal walaupun dimasak dengan air
 - D. Beras akan mengeluarkan gas apabila dimasak dengan air
7. Apakah sifat fizikal dan kimia air apabila dipanaskan sehingga 100 *celcius*?
- A. Air akan mengeluarkan gas pada suhu 100 *celcius*
 - B. Air akan mendidih dan menjadi wap pada suhu 100 *celcius*
 - C. Air akan berubah menjadi bentuk pejal pada suhu 100 *celcius*
 - D. Air akan tetap dalam bentuk asal tanpa sebarang perubahan pada suhu 100 *celcius*
8. Antara berikut, yang manakah **BUKAN** cara pemindahan haba berlaku yang berlaku dalam masakan?
- A. Pengaliran
 - B. Perolakan
 - C. Pancaran radiasi
 - D. Penyebaran
9. Antara berikut, yang manakah kaedah memasak haba kering?
- A. Mengukus
 - B. Membakar
 - C. Merebus
 - D. Mencarak
10. Antara berikut, yang manakah **BUKAN** kaedah memasak haba lembap?
- A. Mereneh
 - B. Merendidih
 - C. Menggoreng tohor
 - D. Mengukus

BAHAGIAN B

Jawab **semua** soalan berikut.

1. Nyatakan 3 cara pemindahan haba berlaku dalam masakan.

.....

.....

.....

2. Senaraikan 2 kaedah memasak.

.....

.....

3. Senaraikan 3 kaedah memasak haba kering.

.....

.....

.....

4. Terangkan 3 prinsip memasak kaedah menggril.

.....

.....

.....

.....

5. Terangkan perbezaan perasa dan perisa dalam masakan.

.....

.....

.....

.....