

ASAS PENYEDIAAN MAKANAN

BAB 2 : ALATAN DAN PERKAKASAN DAPUR DALAM PENYEDIAAN PENCUCI MULUT

Arahan: Jawab semua soalan. Pilih satu jawapan yang paling tepat (A, B, C atau D).

1. Apakah alatan mekanikal yang digunakan untuk menimbang bahan pastri dengan ketepatan sukatan tinggi?
 - A. Mesin Penimbang Digital
 - B. Jag Penyukat Plastik
 - C. Mangkuk Adunan Kaca
 - D. Senduk Kayu Standard
2. Apakah fungsi utama penggunaan 'Penorak' dalam penyediaan adunan kulit tart?
 - A. Memasukkan udara ke cecair
 - B. Mengayak bahan powder
 - C. Mencanai doh secara rata
 - D. Meratakan aising krim
3. Apakah nama bahan asas pencuci mulut tempatan yang diekstrak daripada empulur pokok rumbia?
 - A. Tepung Beras
 - B. Sagu
 - C. Gula Melaka
 - D. Tepung Pulut
4. Berapakah suhu penyimpanan dingin yang paling sesuai untuk produk susu dan krim segar selepas dibuka?
 - A. 15°C hingga 20°C
 - B. 8°C hingga 12°C
 - C. -2°C hingga 0°C
 - D. 2°C hingga 4°C
5. Apakah jenis acuan yang direka dengan kedalaman kurang berbanding acuan muffin bagi membuat kulit pastri?
 - A. Acuan Tartlet
 - B. Petitin Cupcake
 - C. Ramekin Soufflé
 - D. Acuan Gegelang Savarin
6. Apakah fungsi utama herba Daun Pandan dalam masakan tradisional seperti Bubur Cha-cha?
 - A. Mengawet hidangan santan supaya tahan lama
 - B. Bertindak sebagai agen pemekat kanji
 - C. Memberikan aroma wangi dan pewarna hijau alami
 - D. Menyumbangkan rasa berlemak tinggi

7. Apakah kepingan atau serbuk protein haiwan yang digunakan sebagai agen pembentuk gel

(gelling agent) pencuci mulut antarabangsa?

- A. Krim Putar
- B. Gelatin
- C. Keju Krim
- D. Kastard

8. Apakah klasifikasi utama bagi hidangan 'Fritters' dan 'Crepe' mengikut silabus pembuatan makanan?

- A. Pencuci Mulut Kering
- B. Pencuci Mulut Sejuk
- C. Pencuci Mulut Dingin Beku
- D. Pencuci Mulut Panas

9. Berapakah standard berat porsi pencuci mulut bagi satu set giliran hidangan mengikut piawaian antarabangsa?

- A. 90 hingga 120 gram
- B. 50 hingga 75 gram
- C. 150 hingga 200 gram
- D. 250 hingga 300 gram

10. Apakah hiasan rapuh (crunchy) berasaskan biskut Perancis yang digunakan dalam teknik

garnish komponen beku?

- A. Chocolate Frosting
- B. Meringue Disk
- C. Tuiles
- D. Kain Maslin

11. Mengapakah kain maslin sangat penting digunakan ketika memproses santan atau jus buah

dalam unit kompetensi ini?

- A. Untuk mengekalkan suhu panas sirup gula melaka
- B. Untuk menapis sisa asing bagi menghasilkan tekstur cecair yang halus
- C. Untuk mempercepatkan proses pembekuan gelatin kepingan
- D. Untuk meningkatkan kandungan kanji dalam adunan

12. Mengapakah adunan Soufflé memerlukan pukulan telur putih dan telur kuning secara berasingan dengan betul?

- A. Untuk menyingkirkan bau hanyir telur ayam
- B. Untuk mengelakkan adunan menjadi hangus semasa dibakar
- C. Untuk meningkatkan rasa manis semula jadi protein telur
- D. Untuk memerangkap udara bagi menghasilkan tekstur ringan dan gebu

13. Apakah perbezaan ketara antara fungsi acuan Ramekin dengan acuan Kek biasa semasa

proses membakar?

- A. Ramekin digunakan untuk membakar porsi individu dan menghidang terus
- B. Ramekin mengalirkan haba ketuhar lebih lambat
- C. Ramekin dikhususkan untuk kek berasaskan ragi semata-mata
- D. Ramekin tidak boleh diletakkan di dalam ketuhar perolakan

14. Bagaimanakah tindakan sirup gula yang masih panas boleh menjejaskan kualiti zat-zat makanan salad buah-buahan?

- A. Haba panas menghentikan proses pengoksidaan struktur isi buah
- B. Sirup panas menukarkan warna buah menjadi lebih terang
- C. Haba panas boleh memusnahkan kandungan vitamin C dan mineral semula jadi buah
- D. Sirup panas mengekalkan kerangupan serat selulosa buah

15. Mengapakah produk berasaskan gelatin yang disimpan lama pada suhu bilik yang tidak sesuai boleh rosak?

- A. Gelatin bertukar gred menjadi kental seperti getah
- B. Tekstur gel mencair dan rasa bertukar menjadi masam akibat aktiviti bakteria
- C. Kandungan protein kolagen meningkat secara drastik
- D. Warna produk berubah menjadi keperangan dengan cepat

16. Apakah perbezaan kriteria fizikal antara hidangan Sherbet dengan hidangan Aiskrim tradisional?

- A. Sherbet tidak mempunyai bentuk yang kukuh apabila divedok
- B. Sherbet mengandungi gelatin manakala aiskrim menggunakan kanji ubi
- C. Sherbet dibakar dalam ketuhar manakala aiskrim melalui proses chiller
- D. Sherbet berasaskan jus buah dan air manakala aiskrim tinggi lemak tenusu

17. Mengapakah kuantiti pengisian sos hiasan pada piring hidangan dihadkan antara 1/2 auns

hingga 1 1/2 auns sahaja?

- A. Kuantiti kecil menjamin keseimbangan rasa tanpa membazir atau menenggelamkan dessert utama
- B. Sos yang terlalu banyak menghalang pemotongan kek secara samarata
- C. Kandungan gula sos boleh merosakkan corak pinggan dessert
- D. Sos berlebihan menurunkan suhu hidangan sejuk beku

18. Bagaimanakah tepung pulut memberikan impak tekstur unik kepada kuih tradisional seperti

Onde-onde?

- A. Beras manis pulut bertindak sebagai agen penaik adonan
- B. Tepung pulut memberikan hasil yang rapuh dan garing selepas direbus
- C. Kandungan kanji pulut yang tinggi menghasilkan tekstur yang kenyal
- D. Tepung pulut mengurangkan penyerapan air santan dalam kuih

19. Apakah implikasi utama sekiranya krim segar terbiar melebihi 3 hari selepas penutup kotaknya dibuka?

- A.** Gred krim meningkat daripada single cream kepada double cream
- B.** Krim mengalami pemisahan lemak, masam dan tidak selamat digunakan
- C.** Krim bertukar menjadi agen pemekat yang lebih efisien
- D.** Kandungan lemak susu menurun di bawah tahap 20%

20. Mengapakah pencuci mulut manis disyorkan dihidang selepas selesai menikmati hidangan

utama yang berat?

- A.** Untuk memastikan pelanggan berasa kenyang dalam tempoh yang lebih lama
- B.** Untuk mempercepatkan proses pencernaan karbohidrat kompleks
- C.** Untuk membekalkan protein tambahan yang hilang semasa memasak
- D.** Untuk memberi keseimbangan rasa dan menghilangkan rasa muak pelanggan