

ASAS PENYEDIAAN MAKANAN

C02 : COOKING TECHNIQUE

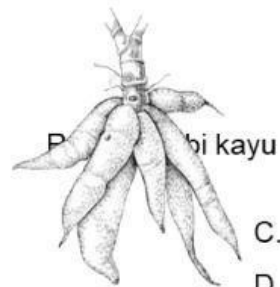
Arahan: Pilih dan **bulatkan jawapan** yang **paling tepat**.

1. Apakah unit SI yang digunakan untuk menyukat berat?

- | | |
|--------------|-----------------------|
| A. Liter (l) | C. Milimeter (mm) |
| B. Gram (g) | D. Camca besar (camb) |

(1 markah)

2. Rajah 1 di bawah menunjukkan sayuran jenis berubi. Apakah kaedah memasak yang sesuai bagi sayuran ini?



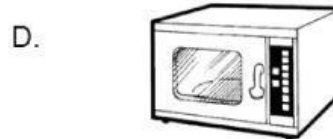
- | | |
|-------------|--------------------------|
| A. Merebus | C. <i>Gratinating</i> |
| B. Mencilur | D. <i>Double-boiling</i> |

(1 markah)



Rajah 2: Kentang goreng

3. Rajah 2 di atas adalah masakan yang menggunakan kaedah memasak haba kering. Pilih peralatan memasak yang sesuai bagi masakan tersebut.



(1 markah)

4. Pernyataan yang manakah **benar** tentang kaedah memasak secara memanggang?

- A. Jangan membalut atau menutup daging Ketika memanggang.
B. Tempat memanggang tidak perlu dipanaskan terlebih dahulu.

- C. Makanan dibalik-balikkan selalu supaya masak sekata dan tidak hangus.
- D. Apabila permukaan makanan mula perang, suhu api tidak perlu diturunkan supaya makanan cepat masak

(1 markah)

5. Yang manakah merupakan langkah-langkah *mise-en-place* dalam proses memasak?

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| I. Menyediakan alatan | III. Menimbang bahan |
| II. Memotong bahan | IV. Menghias hidangan |
| A. I, II dan III | C. I, III dan IV |
| B. I, II dan IV | D. II, III dan IV |

(1 markah)