

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI DISEMBER 2015

DTH1032: THEORY OF FOOD

TARIKH : 7 APRIL 2016
MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi SEMBILAN BELAS (19) halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Esei (6 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Kertas Graf, Formula dsb / Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

100



SECTION A: 20 MARKS**BAHAGIAN A: 20 MARKAH****INSTRUCTION:**

This section consists of TWENTY (20) objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda dalam borang OMR yang disediakan.

CLO1

C1

1.

- Full Service Restaurant
- Limited Service (Fast Food) Restaurant
- Commercial Cafeterias
- Hotel Restaurant

According to the table above, foodservice refers to

Merujuk kepada jadual diatas, perkhidmatan makanan tersebut ialah

- A. Commercial Foodservice
Perkhidmatan makanan komersial
- B. Non- Commercial Foodservice
Perkhidmatan makanan bukan komersial
- C. Institutional Foodservice
Perkhidmatan Makanan Institusi
- D. Non- Institutional Foodservice
Perkhidmatan Makanan Bukan Institusi

CLO1
C1

2. The _____ is responsible for cold foods, including salads and dressing, pâtés, cold hors d'oeuvres and buffet item.

_____ bertanggungjawab untuk menyediakan makanan sejuk, termasuk salad dan 'dressing', pâtés, 'cold hors d'oeuvres' dan item buffet.

- A. pâtissier
'pâtissier'
- B. entremetier
'entremetier'
- C. garde manger
'garde manger'
- D. saucier
'saucier'

CLO2
C1

3. Which of these statements is **NOT TRUE** about moist-heat cooking methods?

Antara pernyataan berikut yang mana **TIDAK BENAR** mengenai kaedah memasak haba lembap.

- A. The heat is transferred to the food product by water or water based liquid
Haba dipindahkan ke makanan melalui air atau cecair berdasarkan air
- B. Broiling is one of the moist heat cooking methods
'Broiling' adalah salah satu kaedah memasak haba lembap
- C. Stock and sauces are water-based liquid that are usually used for moist-heat cooking methods
Kaldu dan sos cair adalah cecair yang biasanya digunakan untuk kaedah memasak haba lembap
- D. To boil means to cook in a liquid that is bubbling rapidly
Mendidih adalah cara untuk memasak di dalam cecair yang menggelegak dengan cepat

CLO2

C1

4.

Cook using small amount of liquid and covered, usually after preliminary browning.

Masak menggunakan cecair yang sedikit dan ditutup, biasanya selepas proses pemerangan.

Which of the cooking methods below best describes the above statement?

Apakah cara memasak yang sesuai berdasarkan kenyataan di atas?

- A. Roast
Memanggang
- B. Broil
Menyalai
- C. Steam
Mengukus
- D. Braise
Menumis

CLO2
C1

5. _____ is used for flaky products such as pie crusts and biscuits.

_____ digunakan untuk 'flaky' produk seperti 'pie crusts' dan biskut.

- A. Regular shortening
Lemak biasa
- B. Emulsified shortening
'Emulsified shortening'
- C. Puff Pastry Shortening
'Puff Pastry Shortening'
- D. Vegetables Shortening
Lemak Sayuran

CLO2
C1

6. Which of the following are the CORRECT statements about light meat in poultry?

- I. Breast and wings parts

Bahagian dada dan kepak

- II. Less fat

Kurang lemak

- III. Less connective tissue

Kurang tisu penghubung

- IV. Cooks faster

Lebih cepat dimasak

A. I and II only

B. I and III only

C. II, III and IV only

D. All of the above

CLO2

C1

7. Which of these fishes is categorized as fat fish or fatty fish?

Antara yang berikut, manakah merupakan kategori ikan yang tinggi lemak?

A. Red snapper
Ikan Merah

B. Sea Bass
Siakap

C. Salmon
Salmon

D. Sole
Ikan 'sole'

CLO2

C1

8. High moisture content, high sugar content, low starch content, used for boiling whole and not for deep-frying. These characteristics refer to

Kandungan kelembapan dan gula yang tinggi, kandungan kanji yang rendah, menggunakan kaedah merebus dan tidak sesuai untuk 'deep-frying'. Ciri-ciri tersebut merujuk kepada

A. starchy potatoes
'starchy potatoes'

B. waxy potatoes
'waxy potatoes'

C. all-purpose potatoes
'all-purpose potatoes'

D. mature potatoes
'mature potatoes'

CLO2

C1

9. UHT pasteurization in milk production refers to?

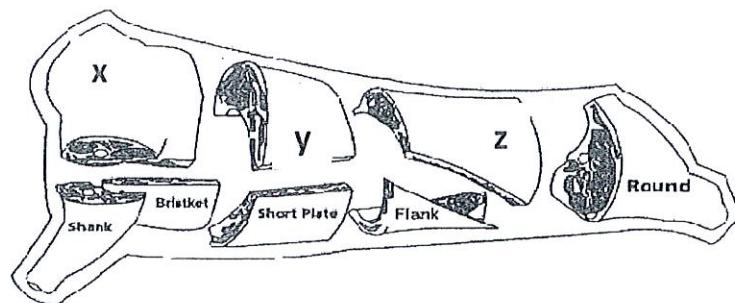
Pempasteuran UHT dalam proses pembuatan susu merujuk kepada?

- A. Under-High-Temperature
'Under-High-Temperature'
- B. Ultra-High-Temperature
'Ultra-High-Temperature'
- C. Ultra-Huge-Temperature
'Ultra-Huge-Temperature'
- D. Under-Heat-Temperature
'Under-Heat-Temperature'

CLO2

10.

C2



In picture above, X, Y and Z refer to:

Merujuk kepada gambar diatas, X, Y dan Z merupakan:

- A. Sirloin, Chuck, Loin
'Sirloin, Chuck, Loin'
- B. Beef Loin, Sirloin, Chuck
'Beef Loin, Sirloin, Chuck'
- C. Chuck, Rib, Loin
'Chuck, Rib, Loin'
- D. Steak, Rib, Sirloin
'Steak, Rib, Sirloin'

CLO2

C2

11. Visual appeal, efficiency and adaptability refer to _____.

Tarikan visual, kecekapan dan penyesuaian merujuk kepada _____.

- A. Buffet line
Hidangan 'buffet'
- B. A la carte
'A la carte'
- C. Table d'hote
'Table d'hote'
- D. Cafeteria
Kafeteria

CLO2
C2

12. Which of the statement below describes the meaning of mise en place in food and beverage industry?

Manakah antara pernyataan di bawah menunjukkan maksud 'mise en place' dalam industri makanan dan minuman?

- A. The cleaning process after production is completed by the staff.
Proses pembersihan selepas penghasilan produk dibuat oleh pekerja.
- B. All preparation that the kitchen staff, waiter and waitress do after production begins.
Semua penyediaan yang dibuat oleh pekerja dapur dan pelayan selepas pengeluaran bermula.
- C. All the preparation and organization that must be achieved before actual production can begin.
Semua penyediaan dan pengurusan dapur mesti dicapai sebelum pengeluaran bermula.
- D. The ingredients and utensil should be placed on the right area at the right time before selling or serving to the guest.
Bahan-bahan dan peralatan perlu diletakkan di tempat dan masa yang betul Sebelum waktu jualan dan layanan kepada pelanggan.

CLO2
C2

13. A well-prepared appetizer salad should _____.

Salad pembuka selera yang baik perlu _____.

- A. stimulate the appetite
merangsang selera makan
- B. not be so large as to be filling
tidak dihidangkan dalam kuantiti yang banyak
- C. put the customer in a good frame of mind for the rest of the meal
memberikan pelanggan gambaran yang baik untuk hidangan yang seterusnya.
- D. all of the above
semua di atas.

- CLO2 14. Which of the following salad is prepared using green beans, potatoes, lettuce, tuna and olives?

Manakah antara salad berikut menggunakan kacang hijau, kentang, daun salad, tuna dan buah zaitun?

- A. Chef's Salad
'Chef's Salad'
- B. Waldorf Salad
'Waldorf Salad'
- C. Nicoise Salad
'Nicoise Salad'
- D. Garden Salad
'Garden Salad'

- CLO2 15. Which of the following is the simplified way of producing stock since the days of Escoffier?

Manakah antara berikut merupakan cara penghasilan kaldu yang telah dipermudahkan oleh Escoffier?

- A. Stocks are cooked for a shorter time.
Masa memasak kaldu adalah lebih cepat.
- B. The number and variety of ingredients in stocks have been simplified.
Jumlah dan kepelbagaian bahan-bahan di dalam kaldu dikurangkan.
- C. Chefs no longer bother to tie their vegetables into a bundle to prepare stock.
Chef tidak perlu lagi mengikat sayur-sayuran untuk membuat kaldu.
- D. All of the above
Semua di atas

CLO2

16

C2

is an assortment of fresh herbs and other aromatic ingredients tied in a bundle with a string.

ialah pelbagai herba segar dan bahan beraroma yang diikat menggunakan tali.

- A. Onion pique
'Onion pique'
- B. Sachet de epices
'Sachet de epices'
- C. Bouquet garni
'Bouquet garni'
- D. Tomato concasse
'Tomato concasse'

CLO2
C2

17. Which of the following thick soups contains seafood?

Manakah antara sup pekat berikut yang mengandungi makanan laut?

- A. Purees
'Purees'
- B. Bisques
'Bisques'
- C. Potages
'Potages'
- D. Cream soups
Sup berkrim

CLO3

C3

18. Citrus fruits contain thick skin and tissue. What is the suitable tool to get the zest of the skin?

Buah-buahan sitrus mempunyai kulit dan tisu yang tebal. Apakah peralatan yang sesuai digunakan untuk mendapatkan kulit limau?

- A. Zester
'Zester'
- B. Laddle
Senduk
- C. Julienne
'Julienne'
- D. Paring knife
'Paring knife'

CLO3

C3

19. Chef Bakar always uses _____ to drain salad greens and vegetables before preparing all condiment in Cold Kitchen.

Chef Bakar selalu menggunakan _____ untuk menapis salad hijau dan sayuran sebelum menyediakan kondimen di 'Cold Kitchen'.

- A. china cap
'china cap'
- B. colander
'colander'
- C. salamander
'salamander'
- D. brazier
'brazier'

CLO3

C4

20. Usually Bain-Marie has been used by the food operator for

- Selalunya Bain-Marie digunakan oleh pengusaha makanan untuk _____*
- A. keeping the originality of the food flavour
mengekalkan keaslian perasa pada makanan
 - B. keeping all fresh food in good condition
mengekalkan makanan segar berada dalam keadaan baik
 - C. making food easier to cook after storing
menjadikan makanan senang untuk dimasak setelah disimpan
 - D. making cooked food warm and to prevent food contamination
menjadikan makanan yang telah dimasak sentiasa panas serta mengelakkan pencemaran.

SECTION B: 80 MARKS***BAHAGIAN B: 80 MARKAH*****INSTRUCTION:**

This section consists of **SIX (6)** essay questions. Answer **FOUR (4)** questions only.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi ENAM (6) soalan esei. Jawab EMPAT (4) soalan sahaja.

QUESTION 1***SOALAN 1***CLO1
C1

- a) Foodservice establishments have been expanded widely in Malaysia. Define each of the foodservice establishment below with an example.

Pertubuhan perkhidmatan makanan telah berkembang secara meluas di Malaysia.

Berikan definisi untuk pertubuhan perkhidmatan makanan di bawah beserta contoh.

- i. Commercial

Komersial

- ii. Non – commercial

Bukan komersial

- iii. Institutional

Institusi

[6 marks]
[6 markah]

b) List **SEVEN (7)** Classical Kitchen Brigade. Describe the task of each brigade.

Senaraikan **TUJUH (7)** 'Classical Kitchen Brigade'. Huraikan tugas untuk setiap 'brigade'.

[14 marks]
[14 markah]

QUESTION 2
SOALAN 2

CLO2 C1 a) Cooking methods can be classified into **TWO (2)** categories. Identify the methods.

*Cara-cara memasak boleh dikelaskan dalam **DUA (2)** kategori. Kenalpasti secara ringkas cara tersebut.*

[4 marks]
[4 markah]

CLO2 C2 b)
i. Briefly explain **SIX (6)** types of market form for fish.

*Terangkan secara ringkas **ENAM (6)** jenis bentuk ikan yang dijual di pasaran.*

[6 marks]
[6 markah]

ii. Identify the steps to check the quality of potatoes.

Kenalpasti bagaimana untuk menguji kualiti sebiji kentang.

[5 marks]
[5 markah]

- iii. Identify **FIVE (5)** factors responsible for nutrient loss in cooking vegetables.

*Kenalpasti **LIMA (5)** faktor yang bertanggungjawab dalam kehilangan zat semasa memasak sayuran.*

[5 marks]
[5 markah]

QUESTION 3
SOALAN 3

CLO2
C1

a)

- i. Define the terms below:

Berikan maksud terma di bawah:

- a. Mise en place

'Mise en place'

- b. Marinating

Pemerapan

- c. Brine

Larutan garam

[6 marks]
[6 markah]

- ii. Describes **FOUR (4)** reasons for blanching and par-cooking process.

*Huraikan **EMPAT (4)** alasan proses mencelur dan masakan-tara.*

[8 marks]
[8 markah]

CLO2
C1

- (b) Identify **THREE (3)** categories of ingredients in marinating.

*Kenalpasti **TIGA (3)** kategori bahan dalam pemerapan.*

[6 marks]
[6 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO 2

C1

- a) There are different types of salad served depending on the functions of courses.
State **FIVE (5)** types of salad.

*Terdapat beberapa jenis salad yang dihidangkan bergantung kepada fungsinya.
Nyatakan **LIMA(5)** jenis salad tersebut.*

[10 marks]
[10 markah]

CLO 2

C2

b)

- i. Identify **TWO (2)** types of basic salad dressing.

*Kenal pasti **DUA (2)** jenis asas 'salad dressing'*

[2 marks]
[2 markah]

- ii. Briefly explain **FOUR (4)** structures of salad.

*Terangkan secara ringkas **EMPAT(4)** struktur salad.*

[8 marks]
[8 markah]

QUESTION 5

SOALAN 5

CLO 2

C1

a)

- i. List **SEVEN (7)** principles of stock making.

*Senaraikan **TUJUH (7)** prinsip dalam pembuatan kaldu.*

[7 marks]
[7 markah]

- ii. Identify **FIVE (5)** leading or mother sauces.

*Kenalpasti **LIMA (5)** 'leading or mother sauces'.*

[5 marks]
[5 markah]

CLO 2

C2

b)

- i. State the names of **TWO (2)** types of classic cream soups.

*Nyatakan nama **DUA (2)** jenis sup krim klasik.*

[2 marks]
[2 markah]

- ii. Identify **THREE (3)** basic categories of soup with **ONE (1)** example of each category.

*Kenalpasti **TIGA (3)** kategori asas sup beserta **SATU (1)** contoh bagi setiap kategori sup.*

[6 marks]
[6 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**CLO 3
C3

- a) List **SIX (6)** types of tools in the kitchen and explain their usage.

Senaraikan ENAM (6) jenis peralatan kecil di dalam kitchen dan terangkan kegunaannya.

[12 marks]
[12 markah]

CLO 3
C4

- b) Differentiate **FOUR (4)** rangetops and their usage.

Bezakan EMPAT (4) 'rangetop' dan kegunaannya.

[8 marks]
[8 markah]

SOALAN TAMAT