

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI DISEMBER 2014

DTH1032: THEORY OF FOOD

TARIKH : 14 APRIL 2015
MASA : 11.15 AM – 1.15 PM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **ENAM BELAS (16)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

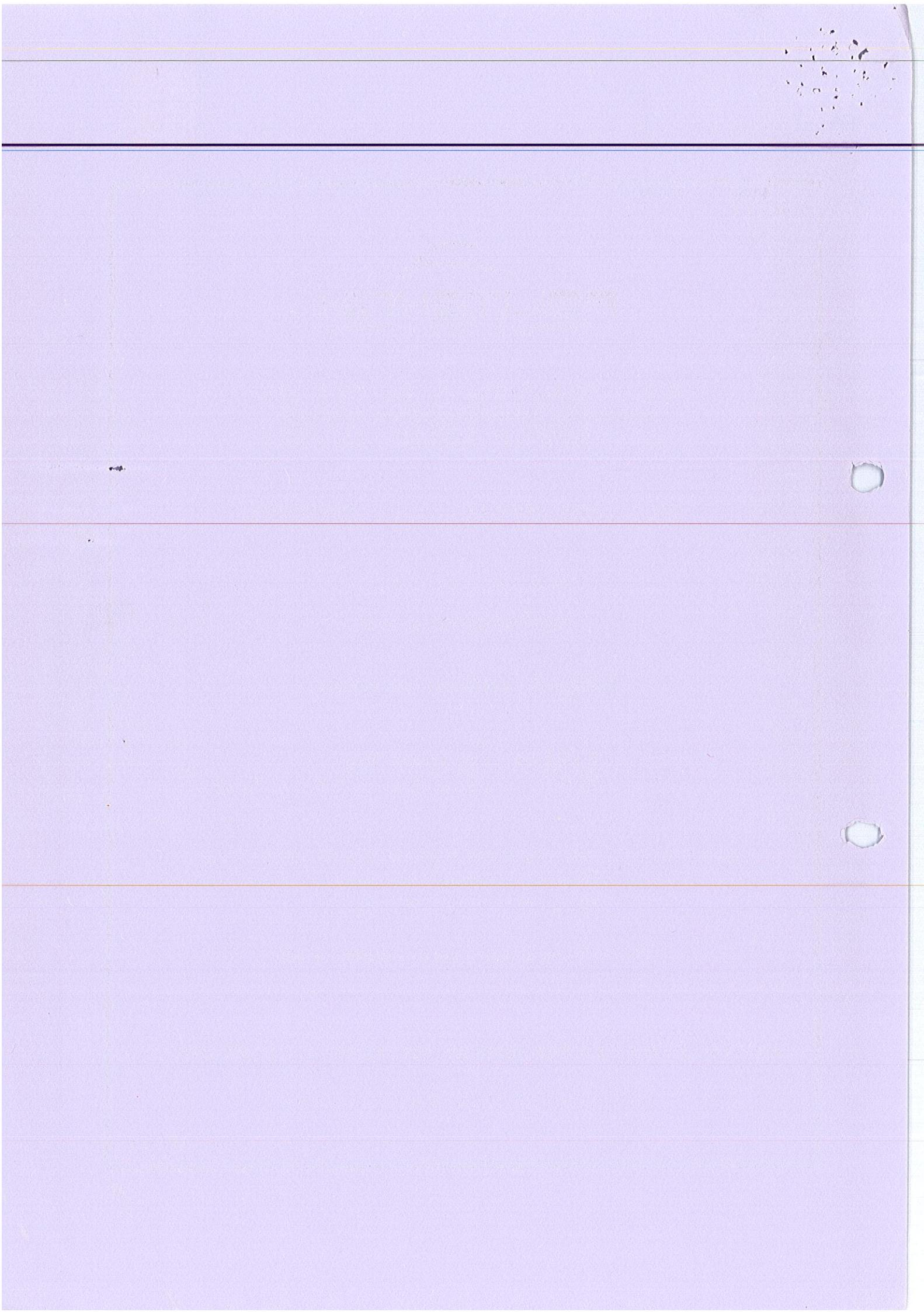
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT



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 di dalam borang OMR yang disediakan.

- CLO1
C1
1. Which of the following factor would be least important for the way a kitchen is organized?

Manakah antara berikut merupakan faktor yang kurang penting dalam cara pengurusan sesebuah dapur?

- A. The menu
Menu
- B. The size of operation
Saiz operasi
- C. Types of customer served
Jenis pelanggan
- D. The physical facilities of the kitchen
Kemudahan fizikal di dapur

2. If you have been hired as an executive chef, then you are responsible for _____.

Jika anda dilantik sebagai chef eksekutif, anda bertanggungjawab untuk _____.

- A. Menu planning
Perancangan menu
- B. Costing and purchasing
Pengiraan kos dan pembelian
- C. Work schedule planning
Perancangan jadual waktu kerja
- D. All of the above
Semua di atas

3. Heat can be transferred by _____.

CLO2
C1

Haba boleh dipindahkan melalui _____.

- A. Radiation / Radiasi
- B. Convection / Konveksi
- C. Conduction / Konduksi
- D. All of the above / Semua di atas

4. Which of the following is NOT a guideline for deep-frying?

Manakah antara berikut TIDAK mengikut garis panduan untuk “deep-frying”?

CLO2
C1

- A. Don't overload the baskets.
Jangan meletakkan bahan melebihi had ke dalam “basket”.
- B. Fry as close to time of service as possible.
Goreng makanan dekat dengan masa menghidang.
- C. Most food are fried at 350 to 375°F.
Kebanyakan makanan digoreng pada suhu 350 to 375°F.
- D. Fry both strong and mild flavored items in the same fat.
Goreng bahan makanan yang berperisa kuat dan berperisa sederhana dalam lemak yang sama.

5. Adding lemon juice to the water for cooking cauliflower will _____.

CLO2
C1

Menambah jus lemon ke dalam air untuk memasak kubis bunga akan

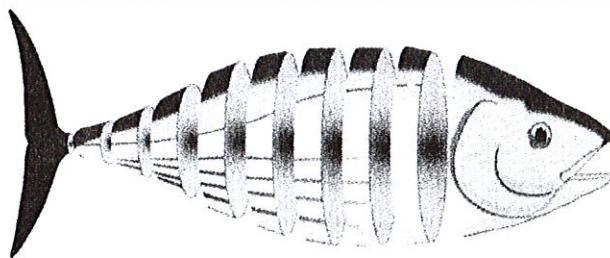
- A. Help to keep the cauliflower white.
Membantu mengekalkan warna putih kubis bunga
- B. Turn the cauliflower to a yellowish color.
Menukar warna kubis bunga kepada kekuning-kuningan
- C. Help to tenderize the cauliflower.
Membantu melembutkan kubis bunga
- D. Destroy vitamin C
Memusnahkan vitamin C

6. A _____ is a castrated chicken.

CLO2
C1

_____ *ialah ayam jantan yang telah dikembirikan.*

- A. Squab
Squab
- B. Capon
Capon
- C. Guinea
Guinea
- D. Rooster
Rooster



7. The above picture refers to form of fish sold in markets. What is the type of market form for the fish above ?

Gambar diatas menunjukkan bentuk potongan ikan yang dijual di pasaran. Apakah jenis potongan ikan diatas?

CLO2
C2

- A. Fillet / *fillet*
- B. Drawn / *drawn*
- C. Whole fish / *ikan seekor*
- D. Steak / *stik*

- Made from an unleavened dough of wheat flour mixed with a liquid
Diperbuat daripada doh tanpa bahan penaik dari tepung gandum yang bercampur dengan cecair
- The liquid is usually egg and/or water
Bahan cecair yang digunakan selalunya adalah telur dan air.
- Dough can be extruded to make shapes or rolled then cut into ribbons to form noodle shapes
Doh boleh dibentuk dan di torak kemudian di potong kepada bentuk riben menjadi bentuk mee.

8. The above statement refer to

Penyataan di atas merujuk kepada

A Rice / Nasi

CLO2 C2 B. Pasta / Pasta

C. Flour / Tepung

D. Sugar / Gula

CLO 2 9. Identify the correct match for the chepalapods.

C1 *Kenalpasti padanan pasangan chepalopods yang betul.*

A. Squid and octopus

Sotong dan sotong kurita

B. Squid and crab

Sotong dan ketam

C. Crab and shrimp

Ketam dan udang

D. Oysters and clamps

Tiram dan kepah

10. Below are the steps of trussing. Arrange the steps of trussing correctly.

Penyataan di bawah merujuk kepada proses-proses "trussing". Kenalpasti proses "trussing" yang betul.

CLO2
C2

- | | |
|------|--|
| i. | Place the chicken breast up, with the neck end toward you. Tuck the first joint of the wings behind the back.
<i>Letakkan dada ayam menghadap ke atas dengan hujung lehernya menghala ke arah anda.</i> |
| ii. | Tie the legs with a rope and across the ends of the legs.
<i>Silangkan tali dan ikatkan di hujung kaki ayam.</i> |
| iii. | Bring the ends of the rope towards the neck. Pull the rope firmly
<i>Bawa hujung tali ke hadapan leher ayam, tarik tali dengan kemas.</i> |
| iv. | Tie the rope tightly
<i>Ikat tali dengan ketat.</i> |

A. iv,i,iii and ii
iv,i,iii and ii

B. i,ii,iii and iv
i,ii,iii and iv

C. ii,iii,i and iv
ii,iii,i and iv

D. i,iii,iv and ii
i,iii,iv and ii

CLO 2

11. Arrange the procedures for sharpening a knife using a three-sided whetstone.

C2

Susunkan prosedur mengasah pisau dengan menggunakan three-sided whetstone.

- i- Place the heel of the knife blade against the stone at a 20-degree angle

Condongkan bahagian belakang mata pisau sebanyak 20 darjah di atas batu pengasah.

- ii- Press down on the blade while pushing it away from you in one long arc

Tekan mata pisau ke atas batu pengasah sambil menolaknya menjauhi dalam satu lengkungan.

- iii- The entire length of the blade should come into contact with the stone.

Keseluruhan panjang bilah sepatutnya sentiasa bersentuhan dengan batu pengasah.

- iv- Repeat on both sides of the blade

Ulang pada kedua-dua bahagian.

- v- With a triple-faced wet stone, begin with the coarsest surface and progress to the finest.

Bermula dengan batu yang basah, asah pada permukaan yang kesat sehingga halus.

A. i,ii,iii,iv and v
i,ii,iii,iv and v

B. ii,iii,i,v and iv
ii,iii,i,v and iv

C. iv,ii,i,v and iii
iv,ii,i,v and iii

D. v,iv,iii,ii and i
v,iv,iii,ii and i

CLO 2 12. What is the meaning of 'SBP'?

C2 *Apakah yang dimaksudkan dengan 'SBP'?*

- A. Standard braising procedure / 'Standard braising procedure'
- B. Standard breading principle / 'Standard breading principle'
- C. Standard breading procedure / 'Standard breading procedure'
- D. Standard braising principle / 'Standard braising principle'

CLO 2 13. Salad dressings and sauces both _____.

C2 *Salad dressings dan sos kedua-duanya _____.*

- A. Enrich
Memperkaya
- B. Add flavor
menambah rasa
- C. Add moisture
menambah kelembapan
- D. All of the above
semua di atas

CLO 2 14. Fruit salads can be _____.

C2 *Salad buah-buahan boleh dijadikan sebagai _____.*

- A. Dessert salads / *salad pencuci mulut*
- B. Appetizer salads / *salad pembuka selera*
- C. Part of combination luncheon plates
Sebahagian daripada kombinasi makanan tengahari
- D. All of the above / *semua di atas*

15. A thickening agent made of the same ingredients as roux but made with no cooking is called.

CLO 2

C1

Agen pemekat yang di perbuat dari bahan yang sama seperti "roux" tetapi tidak dimasak adalah:

- A. Slurry./ *slurry*.
- B. Whitewash/*whitewash*
- C. Beurre manié./ *beurre manié*.
- D. Liaison./ *liais*

16. Which of the following Leading Sauce → liquid combinations is INCORRECT?

CLO 2

C2

Antara Sos Utama berikut→ kombinasi cecair manakah yang TIDAK BENAR?

- A. Béchamel → milk
Béchamel → *susu*
- B. Hollandaise → butter
Hollandaise → *mentega*
- C. Velouté → white stock
Velouté → *stok putih*
- D. Espanole → tomato sauce
Espanole → *sos tomato*

CLO 2

C2

17. Broth, bouillon, consommé, and vegetable soup are all examples of _____ soup.
Broth, bouillon, consommé, dan sup sayuran adalah contoh kepada _____ sup.

- A. Thin
Nipis
- B. Clear
Kosong
- C. Thick
pekat
- D. specialty or national
istimewa atau nasional

18. Which of the following is **NOT** one of a mixer's main attachments?

*Antara berikut yang manakah **BUKAN** salah satu alat utama mesin pengadun ?*

CLO 3

C3

- A. Paddle
"Paddle"
- B. Agitator
"Agitator"
- C. wire whip
"wire whip"
- D. dough arm
"dough arm"

19 A bain marie is _____.

A bain marie adalah _____.

CLO 3

C3

- A. Used to store food
digunakan untuk menyimpan makanan
- B. A tall, cylindrical stainless steel container
yang tinggi, silinder bekas keluli tahan Karat
- C. Used to keep food hot in a hot water bath
digunakan untuk menyimpan makanan panas di rendaman air panas
- D. All of the above
semua di atas

20. A basic difference between a conventional oven and a convection oven is that a convection oven _____.

Perbezaan asas di antara ketuhar konvensional dan ketuhar konveksi ialah ketuhar konveksi _____.

CLO 3

C4

- A. Cooks more slowly
Memasak lebih perlakan
- B. Must be set at a higher temperature
Perlu ditetapkan pada suhu yang lebih tinggi
- C. Simply heats the air in an closed space
Hanya memanaskan udara di dalam ruang yang tertutup
- D. Distributes heat more rapidly throughout its interior
Mengedarkan haba lebih cepat di seluruh bahagian dalamnya

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

- CLO 1
C1
- (a) The major types of food service operation can be divided into three main categories. Briefly explain what is commercial foodservice, non-commercial foodservice and institutional foodservice.

Jenis-jenis utama operasi perkhidmatan makanan boleh dibahagikan kepada tiga kategori utama. Terangkan secara ringkas apakah perkhidmatan makanan komersial, perkhidmatan makanan bukan komersial dan perkhidmatan makanan institusi.

[6 marks]

[6 markah]

- CLO 1
C1
- (b) Define the following terms.

Jelaskan senarai terma di bawah.

- i. Garde manger / 'Garde manger'
- ii. Sous chef / 'sous chef'
- iii. Chef de partie / 'Chef de partie'
- iv. Saucier / 'Saucier'
- v. Poissonier / 'Poissonier'
- vi. Entremetier / 'Entremetier'
- vii. Rotisseur / 'Rotisseur'

[14 marks]

[14 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO 2
C1

- (a) Identify and explain
- TWO (2)**
- types of cooking methods?

*Kenalpasti dan terangkan **DUA (2)** jenis kaedah memasak?*

[4 marks]

[4 markah]

- (b) Knowledge and understanding about ingredients in cooking is important to develop high quality food or dishes. Most of the chefs are trying so hard to understand about every items used in cooking before they master the technique. Based on the statement above, answer all the following questions below.

CLO 2
C2

Pengetahuan dan pemahaman tentang bahan-bahan dalam masakan adalah penting dalam meningkatkan kualiti makanan. Kebanyakkan para chef berusaha segigihnya dalam memahami setiap bahan-bahan yang digunakan sebelum mereka memahirkan diri dalam setiap teknik yang digunakan. Berdasarkan kepada kenyataan di atas, jawab semua soalan di bawah.

- i. Briefly explain
- SIX (6)**
- types of market form for fish.

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

[6 marks]

[6 markah]

- ii. Briefly explain how to check the quality of potatoes.

Terangkan secara ringkas bagaimana untuk menguji kualiti sebiji kentang.

[5 marks]

[5 markah]

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

*Senaraikan **LIMA (5)** faktor yang menyebabkan kehilangan nutrien semasa memasak sayuran.*

[5 marks]

[5 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

- (a) To be successful in the food-service industry, chef need more than ability to prepare delicious, attractive and nutritious foods. A good chef also takes pride in the thoroughness and quality of their products first or mise en place. Based on the statement above, answer all the following questions below.

Untuk berjaya dalam industri perkhidmatan makanan, seorang tukang masak memerlukan lebih daripada keupayaan untuk menyediakan makanan yang lazat, menarik dan berkhasiat. Seorang tukang masak yang baik juga perlu menitik beratkan ketelitian dan kualiti produk terlebih dahulu atau ianya juga disebut sebagai mise-en-place. Berdasarkan kenyataan di atas, jawab semua soalan di bawah.

- i. List **SEVEN (7)** basic cutting techniques in cutting vegetables.

*Senaraikan **TUJUH (7)** teknik-teknik potongan asas sayuran.*

[14 marks]

[14 markah]

- ii. Write **TWO (2)** reasons why techniques of cutting food product are important.

*Senaraikan **DUA (2)** sebab kenapa teknik potongan bahan adalah penting.*

[2 marks]

[2 markah]

CLO 2

C2

- (b) The rules of good balanced menu also apply to plating. Explain **FOUR (4)** factors that should be considered in plating a dish.

*Keseimbangan menu yang baik adalah penting semasa menghidangkan sesuatu makanan. Terangkan **EMPAT (4)** faktor yang perlu dititik beratkan semasa menghidangkan makanan.*

[4 marks]

[4 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

(a)

- i. The word ‘salad’ is derived from Latin ‘sal’ and in French ‘salar’, both meaning ‘salt’. Identify the general rules for salad making.

CLO2
C1

Perkataan ‘salad’ berasal dari perkataan Latin ‘sal’ dan bahasa Perancis ‘salar’ yang bermaksud ‘garam’. Sila kenal pasti peraturan umum dalam penyediaan salad.

[6 marks]

[6 markah]

- ii. List **FOUR (4)** components of salad.

*Senaraikan **EMPAT (4)** komponen salad.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO2
C2

- (b) Explain **FIVE (5)** type of salads. Give an example of each.

*Terangkan **LIMA (5)** jenis salad. Beri contoh setiap satu.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 5**SOALAN 5**

(a)

CLO2
C1

- i. A fresh ingredient is important to produce a good stock. List the elements in making a good stock.

*Bahan yang segar sangat penting bagi menghasilkan air rebusan yang baik.
Senaraikan elemen dalam penghasilan air rebusan yang baik.*

[5 marks]

[5 markah]

- ii. Describe the structures of sauce.

Terangkan struktur bagi sos.

[2 marks]

[2 markah]

- iii. State **FIVE (5)** procedures in preparing glaze.

*Nyatakan **LIMA (5)** prosedur dalam penyediaan 'glaze'.*

[5 marks]

[5 markah]

CLO2
C2

- (b) Soup is a liquid food derived from meat, poultry and vegetables. Differentiate

between clear soup and thick soup and give example for each.

Sup adalah cecair yang terhasil dari daging, ayam dan sayur-sayuran. Bezakan antara sup jernih dan sup pekat dan berikan contoh setiap satu.

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**CLO3
C3

(a)

- i. Identify the **SIX (6)** rules for knife care, use, and storage in kitchen?

*Kenal pasti **ENAM (6)** peraturan penjagaan, penggunaan dan penyimpanan pisau di dalam dapur?*

[6 marks]

[6 markah]

- ii. Explain **SIX (6)** guidelines of using “butcher steel”.

*Terangkan **ENAM (6)** panduan menggunakan butcher steel.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO3
C4

(b)

- i. Explain **SIX (6)** safety precautions that must always be taken when working with large equipment?

*Terangkan **ENAM (6)** langkah keselamatan yang mesti selalu digunakan semasa bekerja menggunakan peralatan besar?*

[6 marks]

[6 markah]

- ii. Identify **TWO (2)** types of refrigeration in the kitchen

*Kenal pasti **DUA (2)** jenis penyejukbekuan di dalam dapur*

[2 marks]

[2 markah]

SOALAN TAMAT

