

**SULIT**



**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN  
JABATAN PENGAJIAN POLITEKNIK  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA**

**JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI**

**PEPERIKSAAN AKHIR**

**SESI DISEMBER 2013**

**HH206: THEORY OF FOOD**

**TARIKH : 23 APRIL 2014**

**TEMPOH : 2.30 PM - 4.30 PM (2 JAM)**

---

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

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Esei (6 soalan)

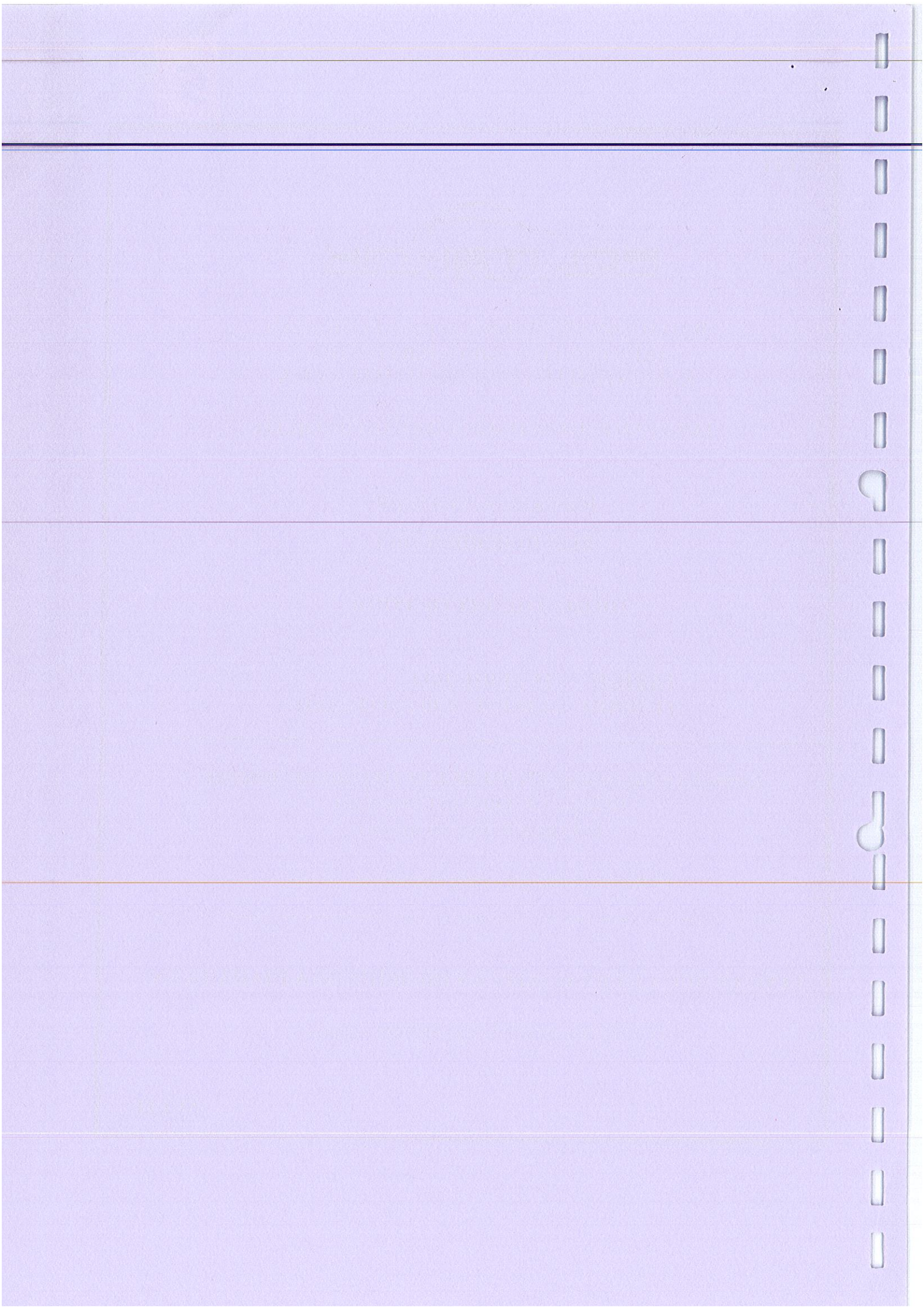
Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

---

**JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI 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.*

CLO 1  
C1

1. Which of the following shows the responsibility of a chef?

*Manakah diantara berikut menunjukkan tanggungjawab seorang chef?*

A. wears a white chef's hat  
*Memakai topi chef*

B. likes to cook for guests in his/ her home  
*Gemar memasak untuk tetamu dirumahnya*

C. is in charge of a kitchen or a part of a kitchen  
*Mengetuai sesebuah dapur atau sebahagian daripada dapur*

D. has read and understood the information in cooking book  
*Telah membaca dan memahami segala informasi dalam buku masakan.*

CLO 1  
C2

2. This equipment is used for steaming, baking, roasting and braising. What is this equipment?

*Peralatan ini digunakan untuk mengukus, membakar, memanggang dan mereneh menggunakan sedikit air. Apakah peralatan ini?*

A. griller/ *Alat memanggang*

B. salamander/ *Ketuhar api diatas*

C. combi oven/ *Ketuhar kombinasi*

D. deep fat fryer/ *Alat menggoreng*

CLO 1  
C2

3. The equipment used to brown the top of the cooked food is \_\_\_\_\_.

*Peralatan yang digunakan untuk memerangkan permukaan makanan yang telah dimasak ialah \_\_\_\_\_*

- A. oven/ *Ketuhar*
- B. griddle/ *Pemanggang leper*
- C. salamander/ *Pemanggang api di atas*
- D. tilting skillet/ *Periuk pelaras*

CLO 1  
C2

4. Dim Sum has a soft skin that wraps the filling inside. What is the suitable equipment that can be used to cook Dim Sum using the moist heat cooking technique?

*Dim Sum mempunyai kulit yang lembut yang membaluti inti didalamnya. Apakah peralatan yang sesuai digunakan untuk memasak Dim Sum dengan menggunakan teknik memasak haba lembap?*

- A. wok/ *Kuali*
- B. steamer/ *Pengukus*
- C. claypot/ *Periuk tanah*
- D. combi oven/ *Ketuhar kombinasi*

CLO 1  
C25. Blanching is a method for partial cooking and it is used for certain reasons **EXCEPT**

*Mencelur boleh digunakan untuk mana-mana jenis cara masakan setengah masak dan digunakan untuk sebab-sebab berikut **KECUALI***

- A. to save the cooking time  
*menjimatkan masa memasak*
- B. to increase holding quality  
*mempertingkatkan kualiti simpanan*
- C. to remove the nutrients and vitamins of the food product  
*mengeluarkan nutrisi dan vitamin produk makanan*
- D. to remove the undesirable flavor and to enable the product to be processed further  
*mengeluarkan rasa yang tidak diinginkan dan membolehkan produk diproses seterusnya*

CLO 1  
C1

6. Which of the following is the CORRECT statement describing braising cooking method.

*Yang manakah di antara berikut adalah pernyataan yang BENAR menerangkan tentang kaedah memasak 'braising'.*

- A. to cook with radiant heat from above  
*memasak dengan menggunakan haba daripada atas*
- B. to cook in a liquid, usually a small amount, that is hot but not actually bubbling  
*memasak dengan menggunakan cecair, selalunya sedikit, yang panas tetapi bukan menggelegak*
- C. to cook covered in a small amount of liquid, usually after preliminary browning  
*memasak dengan menggunakan cecair yang sedikit dan ditutup, selalunya selepas diperangkan dahulu*
- D. to cook an item partially and very briefly in boiling water or in hot fat  
*memasak secara setengah masak di dalam air yang menggelegak atau minyak yang panas*

CLO 1  
C2

7. \_\_\_\_\_ occurs when heat is spread by the movement of air, steam, or liquid.

\_\_\_\_\_ berlaku apabila kepanasan disebarkan oleh pergerakan udara, wap atau cecair.

- A. radiation  
*radiasi*
- B. conduction  
*konduksi*
- C. convection  
*perolakan*
- D. evaporation  
*penyejatan*

CLO 1  
C2

8. In producing mayonnaise , combining the two unmixable liquid (egg yolk and oil) easier when using

*Semasa membuat mayonais, campuran kedua-dua cecair (kuning telur dan minyak) lebih mudah dilakukan dengan menggunakan*

- A. fork  
*garfu*
- B. spatula  
*'spatula'*
- C. wire whip  
*'wire whip'*
- D. wooden spoon  
*sudu kayu*

CLO 4  
C2

9. Carbon dioxide is produced from the reaction of yeast and certain bacteria on sugar. The statement above refer to

*Karbon dioksida terjadi apabila tindak balas kulat dengan bakteria yang terdapat pada gula. Pernyataan diatas merujuk kepada*

- A. caramelization / *pengkaramelan*
- B. fermentation/ *pengapaian*
- C. crystallization / *pengkristalan*
- D. gelatinization / *penggelatinan*

CLO 4  
C2

10. Most baked flour products today are leavened. To leaven means to “make light and porous”. Choose the best answer to describe the purpose of a leavening agent.

*Kebanyakan produk yang menggunakan tepung sekarang adalah lembut. Untuk melembutkan bermaksud “ringan dan berongga”. Pilih jawapan terbaik untuk menggambarkan kegunaan agen pelembut.*

- A. to increase volume, produce shape and texture  
*untuk menambahkan saiz, menghasilkan bentuk dan tekstur*
- B. to create tenderness and fineness of texture by weakening the gluten structure  
*untuk memberi kelembutan dan tekstur yang halus dengan melemahkan struktur gluten*
- C. to add the moistness and richness  
*untuk memberi kelembutan dan melemakkan*
- D. to brown of the structure and form crust  
*untuk menggelapkan struktur dan pembentukan kerak*

CLO 3  
C2

11. Which of the following statements is **FALSE** in relation to regarding meat composition

*Berikut adalah pernyataan yang SALAH mengenai komposisi daging*

- A. muscle tissue consists of three major components which are water, protein and fat.  
*tisu otot terdiri daripada tiga komponen penting iaitu air, protein dan lemak.*
- B. protein is an important nutrient and the most abundant solid materials in meat.  
*protein adalah nutrient penting yang terdiri daripada rangkaian pepejal di dalam daging.*
- C. muscle tissue consists of two major components which are water and protein only.  
*tisu otot terdiri daripada dua komponen penting iaitu air dan protein sahaja.*
- D. muscle tissue contains 75 percent of water.  
*tisu otot mempunyai 75% kandungan air.*

CLO 3  
C2

12. \_\_\_\_\_ is a process of treading strips of fat through lean meat by using a special needle.

\_\_\_\_\_ adalah proses memasukkan lemak ke dalam daging menggunakan jarum khas.

- A. larding / 'Larding'
- B. bathing / 'Bathing'
- C. bossing / 'Tossing'
- D. kneading / Menguli

CLO 3  
C2

13. Which of the following salads is made with green beans, potatoes, lettuce, tuna, and olives?

Manakah antara salad berikut dihasilkan dengan menggunakan kacang hijau, kentang, salad, ikan tuna dan buah zaitun?

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

CLO 2  
C3

14. Which of the following salads is made with apples, celery and walnuts?

Manakah antara salad berikut dihasilkan menggunakan epal, seleri dan kacang walnut?

- A. Garden Salad / 'Garden' Salad
- B. Niçoise salad / Salad 'Nicoise'
- C. Fruit Salad / Salad buah
- D. Waldorf Salad / 'Waldorf' salad



CLO2  
C2

15. Which of the following is true about court bouillon?

*Di antara berikut yang mana benar mengenai court bouillon?*

- I. usually known as clear stock  
*'dikenali sebagai kaldu jernih*
  - II. also known as clear soup  
*dikenali juga sebagai sup jernih*
  - III. commonly used to poach fish and shellfish  
*selalu digunakan untuk mereneh ikan dan karangan laut*
  - IV. a flavored liquid, usually water and wine or vinegar  
*air yang berperisa kebiasaan menggunakan air dan arak ataupun cuka*
- A. I and II / *I dan II*
- B. I and III / *I dan III*
- C. II and III / *II dan III*
- D. III and IV / *III dan IV*

CLO2  
C216. Below are the thickening agents **EXCEPT**  
*Di bawah adalah agen pemekat, **KECUALI***

- A. Slurry / *Slurry*
- B. Arrowroot / *arrowroot*
- C. Cornstarch / *tepung jagung*
- D. bain- marie / *bain- marie*

CLO 2 17. Bones are the major ingredient of stocks. Which of the procedures below, is **NOT** **SUITABLE** when blanching bones.

C2

*Tulang adalah bahan utama di dalam pembuatan stok atau air rebusan, prosedur manakah yang **TIDAK SESUAI** semasa kita mencelur tulang.*

- A. rinse bones in cold water  
*bilas tulang didalam air sejuk*
- B. bring water in the pot to boil  
*dididihkan air didalam periuk*
- C. drain the bone and rinse them well  
*bilas dan keringkan tulang*
- D. place bones in a stock pot  
*letakkan tulang didalam periuk*

CLO 3 18. A stock can be defined as clear thin liquid flavored by soluble substances extracted from meat, fish and poultry bones. What is the most important procedure during preparation of stock that should be avoided in order to get the clear stock?

C2

*Stok boleh didefinisikan sebagai cecair yang di perisakan dari ekstrak tulang lembu, ayam dan juga ikan . Apakah tindakan yang patut kita elakkan supaya stok yang dihasilkan jernih .*

- A. cut the bones uniformly  
*potong tulang kepada saiz yang seragam*
- B. rinse the bones in cold water  
*bilas tulang dengan air sejuk*
- C. do not let the stock boil  
*jangan biarkan stok menggelegak*
- D. keep the water level above the bones in the pot.  
*pastikan paras air melebihi paras tulang di dalam periuk*

CLO 4

19. Broth, bouillon, consommé, and vegetable soup are all examples of \_\_\_\_\_ soup.

C2

*Broth, bouillon, consommé dan sup sayuran adalah contoh \_\_\_\_\_ sup.*

- A. thin  
*cair*
- B. clear  
*jernih*
- C. thick  
*pekat*
- D. specialty or national  
*istimewa atau nasional*

CLO 4

20. A complete set of main course must have all these elements **EXCEPT**

C2

*Hidangan utama yang lengkap mengandung semua di bawah **KECUALI***

- A. protein  
*protin*
- B. starches  
*kanji*
- C. fiber  
*serat*
- D. sauces  
*sos*

## 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) In a foodservice establishment, the way a kitchen is organized depends on the menu, type of establishment, size of operation and physical facilities. Give **SIX (6)** examples of institutional foodservice establishment.

*Di dalam organisasi perkhidmatan makanan, penyusunan dapur bergantung kepada menu, jenis organisasi, saiz operasi dan kemudahan fizikal. Berikan ENAM (6) contoh institusi perkhidmatan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO1  
C1

- (b) Station chefs or 'chefs de partie' are in charge of particular areas of production.

*'Station chef' ataupun 'chefs de partie' bertanggungjawab di dalam sesuatu kawasan-kawasan tertentu pengeluaran makanan.*

- i. List **SEVEN (7)** of 'chefs de partie's responsibilities.  
*Senaraikan TUJUH (7) tanggungjawab 'chef de partie'.*

[7 marks]

[7 markah]

CLO1  
C2

- ii. Explain the job specification for each answers given.  
*Jelaskan spesifikasi tugas bagi setiap jawapan yang diberikan.*

[7 marks]

[7 markah]

## QUESTION 2

**SOALAN 2**CLO1  
C2

- (a) Mixers are important and versatile tools for many kinds of food mixing and processing jobs, both in the bakeshop and in the kitchen. Give **THREE (3)** types of main mixing attachments and their usage.

*Mesin pengadun adalah sejenis alatan yang penting untuk pelbagai jenis pencampuran makanan dan pemprosesan, samada di kedai bakeri atau di dapur. Berikan **TIGA (3)** jenis 'mixing attachment' dan kegunaannya.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO1  
C3

- (b) Explain **SEVEN (7)** types of measuring devices and their usage.

*Terangkan **TUJUH (7)** jenis peralatan menyukat dan kegunaannya.*

[14 markah]

[14 markah]

## QUESTION 3

## SOALAN 3

(a) Cooking methods can be classified as moist-heat method and dry-heat method. Different cooking methods are suited to different kinds of foods.  
*Kaedah memasak dikategorikan kepada kaedah haba lembap dan kaedah haba kering. Kaedah memasak yang berbeza sesuai dengan pelbagai jenis makanan.*

CLO3  
C3

- i. Differentiate between moist-heat method and dry-heat method.  
*Bezakan kaedah haba lembap dan kaedah haba kering.*

[4 marks]  
[4 markah]

CLO3  
C2

- ii. Briefly explain **FOUR (4)** types of moist-heat cooking method.  
*Terangkan dengan ringkas EMPAT (4) jenis kaedah memasak haba lembap.*

[8 marks]  
[8 markah]

CLO3  
C1

- (b) Braising could be done on the range or in the oven. Give **THREE (3)** major advantages of braising.

*'Braising' boleh dilakukan di atas dapur atau di dalam oven. Berikan TIGA (3) kelebihan 'braising'.*

[3 marks]  
[3 markah]

CLO3  
C1

- (c) State **FIVE (5)** characteristics of quality deep-fried products.  
*Nyatakan LIMA (5) ciri-ciri produk gorengan yang berkualiti.*

[5 marks]  
[5 markah]

## QUESTION 4

## SOALAN 4

CLO 4  
C2

- (a) Briefly explain the leavening agent.  
*Terangkan secara ringkas ejen penaik.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO 4  
C2

- (b) State **THREE (3)** kinds of leavening agent and give **ONE (1)** example for each kind.  
*Nyatakan **TIGA (3)** jenis ejen penaik dan **SATU(1)** contoh bagi setiap jawapan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 4  
C2

- (c) List **FIVE (5)** types of fat.  
*Senaraikan **LIMA (5)** jenis lemak*

[5 marks]

[5 markah]

CLO 4  
C2

- (d) List **FIVE (5)** types of sugar.  
*Senaraikan **LIMA (5)** jenis gula.*

[5 marks]

[5 markah]

## QUESTION 5

## SOALAN 5

CLO 3  
C3

- (a) Salads can be divided into several types and categories. Briefly discuss the types of salad that you know.

*'Salad' boleh dibahagikan kepada beberapa jenis dan kategori. Bincangkan secara ringkas jenis-jenis 'salad' yang anda tahu.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 3  
C2

- (b) Define the following terms.

*Jelaskan senarai terma di bawah.*

- i. Canapé / 'canapes'
- ii. Hors d' oeuvres / 'Hors d' oeuvres'

[2 marks]

[2 markah]

CLO 3  
C3

- (e) Briefly explain the structures of salad.

*Terangkan secara ringkas struktur 'salad'.*

[8 marks]

[8 markah]



## QUESTION 6

## SOALAN 6

CLO 2  
C2

(a) Give the definition of:

*Berikan definasi:*

- i. Slurries
- ii. Buerre manie

[4 marks]  
[4 markah]

CLO 2  
C3(b) List **THREE (3)** types of roux.*Senaraikan TIGA (3) jenis roux.*

[6 marks]  
[6 markah]

CLO 2  
C3(c) List **FIVE (5)** elements in preparing brown stock and give an example for each ingredient.*Senaraikan LIMA(5) bahan penting dalam menyediakan air rebusan perang dan berikan contoh setiap bahan-bahan.*

[10 marks]  
[10 markah]

SOALAN TAMAT

