

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN  
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN & HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR  
SESI DISEMBER 2017

**DTH1032: THEORY OF FOODS**

**TARIKH : 3 APRIL 2018**  
**MASA : 8.30 PAGI – 10.30 PAGI (2 JAM)**

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

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

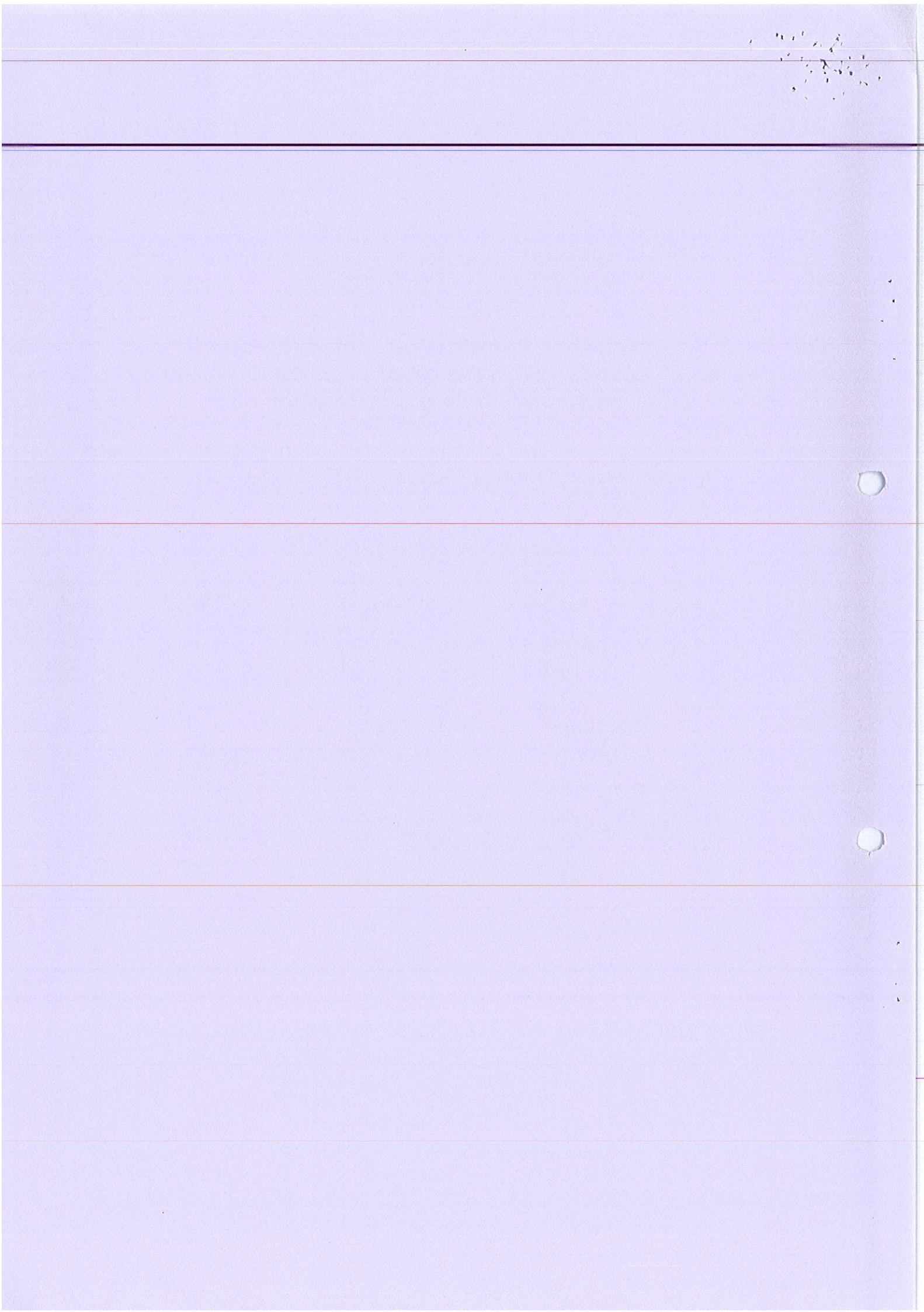
Bahagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Kertas Graf, Formula-dsb / 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. Select THREE (3) levels of basic skill of modern kitchen personnel?  
*Pilih TIGA (3) tahap kemahiran asas dapur moden?*
- I. Supervisory  
*Pengawasan*
  - II. Skilled and technical  
*Mahir dan teknikal*
  - III. Entry level  
*Tahap kemasukan*
  - IV. Diploma certificate  
*Sijil diploma*
- A. I only
  - B. I and II only
  - C. I, II and III only
  - D. All of above

Using vacuum-packed  
*Menggunakan pembungkusan vakum*

CLO1  
C1

2. Name the modern cooking style using the technique of cooking from the above statement.

*Namakan kaedah masakan moden menggunakan teknik memasak seperti kenyataan di atas.*

- A. Molecular gastronomy  
*'Molecular gastronomy'*

- B. Nouvelle cuisine  
*'Nouvelle cuisine'*

- C. Sous Vide  
*'Sous Vide'*



- D. Fusion cuisine  
*'Fusion cuisine'*

CLO2  
C2

3. \_\_\_\_\_ means enhancing the natural flavor of the food without significantly changing the flavor.

*\_\_\_\_\_ bermaksud meningkatkan rasa semulajadi makanan tanpa mengubah rasa.*

- A. Flavoring  
*Memberi rasa*

- B. Seasoning  
*Menambah rasa*



- C. Adjusting  
*Melaraskan rasa*

- D. Trimming  
*Membuang sedikit sebahagian yang tidak diperlukan*

CLO2

C2

4. Which of the following is a combination of both moist and dry heat cooking?

*Antara berikut yang manakah merupakan cara memasak menggunakan kombinasi kedua-dua kaedah haba yang lembap dan kering?*

- A. Braising  
*Menumis*
- B. Roasting  
*Memanggang*
- C. Blanching  
*Mencelur*
- D. En papillote  
*'En papillote'*

CLO2  
C2

5. To sauté means to cook \_\_\_\_\_.

*Memasak hanya untuk 'sauté' \_\_\_\_\_.*

- A. Slowly  
*Perlahan*
- B. Without browning  
*Tanpa keperangan*
- C. In a small amount of fat  
*Dengan lemak yang sedikit*
- D. All of the above  
*Semua di atas*

CLO2  
C2

6. Which of the following contains the highest unsaturated fats?

*Antara berikut yang manakah mengandungi lemak tidak tenu paling tinggi?*

- A. Meat product  
*Produk daging*
- B. Vegetables product  
*Produk sayuran*
- C. Dairy product  
*Produk tenusu*
- D. Seafood product  
*Produk makanan laut*

CLO2

C2

7. Which of the following flours contain the highest protein?

~~Tepung manakah yang mengandungi protein yang tinggi?~~

- A. Whole wheat flour  
*Tepung bergandum penuh*
- B. Pumpernickel flour  
*Tepung 'pumpernickel'*
- C. Bread flour  
*Tepung roti*
- D. Pastry flour  
*Tepung pastri*

CLO2

C2

8. Gluten is very important in bakery production. What is the function of gluten?

*Gluten sangat penting dalam bakeri produksi. Apakah fungsi gluten?*

- A. Produces gas in a product as it is bake.  
*Menghasilkan gas dalam produk ketika dibakar.*
- B. Gives structure and strength to baked goods.  
*Memberi struktur dan kekuatan kepada bahan yang dibakar*
- C. It's a substance made up of the carbohydrates in wheat flour.  
*Bahan yang terdiri daripada karbohidrat dalam tepung gandum.*
- D. Forms small, ball-like structures in dough as it is mixed or kneaded  
*Membentuk struktur kecil, seperti bola di dalam adunan apabila ia dicampurkan dan diuli*

CLO2  
C2

9.

Muscle bound to together in a network of proteins.

Otot terikat bersama dalam rangkaian protein.

Above statement refers to \_\_\_\_\_

Kenyataan diatas merujuk kepada \_\_\_\_\_

- A. Connective tissues.  
*Tisu bersambungan.*

- B. Gluten.  
*Gluten.*

- C. Coagulation.  
*Pemejalan.*

- D. Tendons.  
*Tendond.*

CLO2  
C2

10. All of the following statements about poaching are true EXCEPT  
*Semua pernyataan berikut benar tentang mencarak KECUALI*

- A. Poaching is used to gently cook tender poultry.  
*Mencarak digunakan untuk memasak ayam lembut.*

- B. Poaching helps poultry retain its moisture and develop a light, subtle flavor.  
*Penceluran membantu ternakan mengekalkan kelembapannya dan mengembangkan cahaya, rasa halus.*

- C. Cooking time for poaching is usually very long due to the low temperature used.  
*Masa memasak menggunakan penceluran biasanya sangat lama kerana menggunakan suhu rendah.*

- D. The liquid used in poaching can be used to make a sauce to serve with the cooked product.  
*Cecair yang digunakan dalam penceluran boleh digunakan untuk membuat sos dan dihidangkan dengan produk tersebut.*

CLO2  
C2

11. Which of the following is the **CORRECT** answer for the buffet service popularity?

~~Manakah yang berikut merupakan jawapan yang TEPAT untuk populariti perkhidmatan bufet?~~

- A. Shape of the plate  
*Bentuk pinggan*
- B. Pattern on the plate  
*Bentuk di atas pinggan*
- C. Simplicity  
*Kesederhanaan*
- D. Visual appeal  
*Pemandangan menarik*

CLO2  
C2

12. Which of the following is the definition of marinating?

*Antara berikut, yang manakah merupakan maksud pemerapan?*

- A. To coating the product with breadcrumb  
*Untuk menyalut makanan dengan serbuk roti*
- B. To soak a food product in a seasoned liquid  
*Untuk merendam makanan di dalam cecair berperisa*
- C. To deep fry the product  
*Untuk mengoreng jeluk makanan*
- D. To steam the product  
*Untuk mengukus makanan*

CLO2

C2

13. \_\_\_\_\_ is serve as a refreshing, light salad after the main course. The purpose is to “cleanse the plate” after a rich dinner and to refresh appetite and provide a pleasant break before dessert.

- A. Appetizer salad  
*Salad pembuka selera*
- B. Separate course salad  
*Salad di antara hidangan*
- C. Accompaniment salad  
*Salad iringan*
- D. Main Course salad  
*Salad utama*

CLO2  
C2

14. Choose the **CORRECT** answer of the basic component of salad?  
*Pilih jawapan yang **TEPAT** untuk susunan asas pembuatan salad?*

- A. Oil, vinegar, tomato and seasoning  
*Minyak, cuka, tomato dan perasa*
- B. Base, body, garnish and dressing  
*Tapak, badan, hiasan dan kuah*
- C. Body, garnishing and dressing  
*Badan, hiasan dan kuah*
- D. Oil and lemon juice  
*Minyak dan jus lemon*

CLO2  
C2

15. Cartilage is the best source of \_\_\_\_\_ in bones.

*Rawan adalah sumber terbaik dalam penghasilan \_\_\_\_\_ di dalam tulang.*

- A. Connective tissues  
*Tisu penghubung*
- B. Deglazing  
*'Deglazing'*
- C. Gelatin  
*'Gelatin'*
- D. Rewetting  
*'Rewetting'*

CLO2  
C2

16. The definition of a remouillage contains all of the following components EXCEPT

*Definisi bagi "remouillage" adalah mengandungi keseluruhan bahan tersebut KECUALI \_\_\_\_\_.*

- A. Made from bone  
*Berasal daripada tulang*
- B. Already used  
*Telah digunakan*
- C. Stock  
*Kaldu*
- D. Milk flavored  
*Berperisa susu*

CLO2  
C2

17. Which of the following is the THREE (3) categories of ingredients in marinating process?

*Manakah yang berikut merupakan TIGA (3) kategori bahan dalam proses pemerapan?*

- A. Oil, acid from edible food and flavoring  
*Minyak, asid daripada bahan yang boleh dimakan dan perisa*
- B. Water, flavoring and oil  
*Air, perisa dan minyak*
- C. Coloring, oil and water  
*Pewarna, minyak dan air*
- D. Coloring, acid from edible food and water  
*Pewarna, asid daripada bahan yang boleh dimakan dan air*

CLO2  
C2

- 18.
- Salads are made by arranging two or more elements attractively on a plate.  
*Salad dibuat dengan menyusun dua atau lebih elemen yang menarik di atas pinggan*
  - Usually served as main courses or first courses.  
*Selalunya dihidang sebagai hidangan utama atau hidangan pertama*

The statement refers to: -

*Kenyataan berikut merujuk kepada: -*

- A. Bound salad  
*'Bound salad'*
- B. Composed salad  
*'Composed salad'*
- C. Fruit salad  
*Salad buah*
- D. Green salad  
*Salad hijau*

CLO2 19. All of the following is the correct answer for function of the sauce is added to food

C2 EXCEPT \_\_\_\_\_

Semua pernyataan di bawah adalah jawapan yang betul fungsi sos yang ditambah kepada makanan KECUALI \_\_\_\_\_

- A. Moistness  
*Kelembapan*

- B. Flavor  
*Rasa*

- C. Richness  
*Kemewahan*

- D. Sweetness  
*Kemanisan*

CLO2 20. \_\_\_\_\_ soups are distinguished by unusual ingredients or methods?

C2 \_\_\_\_\_ sup dibezakan oleh bahan dan kaedah yang luarbiasa?

- A. Potage  
*'Potage'*

- B. Chowder  
*'Chowder'*

- C. Specialty  
*'Specialty'*

- D. Bisques  
*'Bisques'*

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

This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **FOUR (4)** questions.

**ARAHAN:**

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

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

- a. Identify **FIVE (5)** major stations in a classical kitchen.

*Kenal pasti **LIMA (5)** stesen utama dalam dapur klasik.*

[5 marks]  
[5 markah]

CLO1  
C1

- b. Identify **FIVE (5)** characteristics of food service workers should have in order to develop and maintain the highest standard or professionalism.

*Kenal pasti **LIMA (5)** ciri yang harus ada pada pekerja perkhidmatan makanan untuk membangun dan mengekalkan standard tertinggi atau profesionalisme.*

[5 marks]  
[5 markah]

CLO3  
C3

c.

- i) Escoffier brought French Cuisine into the twentieth century and is considered to be the father of twentieth-century cooking. List **TWO (2)** Escoffier contributions in twentieth-century cooking.

*Escoffier telah membawa masakan Perancis ke abad kedua puluh dan dianggap sebagai bapa masakan abad ke-20. Senaraikan **DUA (2)** sumbangan Escoffier dalam masakan abad ke-20.*

[4 marks]  
[4 markah]

CLO3

C4

ii) The purpose of kitchen organization is to assign or allocate tasks so the workers can be efficient can work properly and know their responsibilities.

Explain THREE (3) factors needed to decide on the execution of kitchen organization.

*Tujuan organisasi dapur adalah untuk menetapkan atau membahagikan tugas supaya para pekerja dapat menjadi cekap bekerja dan mereka tahu apa tanggung jawab masing-masing. Jelaskan TIGA (3) faktor yang diperlukan untuk membuat keputusan dalam melaksanakan organisasi dapur.*

[6 marks]

[6 markah]

## QUESTION 2

## SOALAN 2

CLO 2

C2

- a. Explain the meaning of rigor mortis.

*Terangkan maksud 'rigor mortis'.*

[6marks]

[6 markah]

CLO 2

C2

- b. Differentiate between stock and sauce.

*Bezakan di antara stok dan sos.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO 3

C3

- c. Knives are a commonly used tool that we use in kitchen. There are varieties of knives with different functions.

*Pisau adalah alat yang biasa digunakan. Terdapat banyak jenis pisau dengan fungsi berbeza-beza.*

- i) Explain TWO (2) types of knives with their use?

*Terangkan DUA (2) jenis pisau beserta kegunaannya?*

[4 marks]

[4 markah]

CLO3

C4

- ii) Complete the table below:

*Lengkapkan jadual bawah :*

No	Part of knives <i>Bahagian pisau</i>	Explanation <i>Penerangan</i>
i		
ii		
iii		

[6 marks]

[6 markah]

## QUESTION 3

## SOALAN 3

CLO3  
C3

- a. List **SIX (6)** equipment used as a measuring tools for most recipe.

*Senaraikan ENAM (6) peralatan yang boleh menyukat bahan resipi.*

[6 marks]  
[6 markah]

CLO3  
C3

- b. List down any **FOUR (4)** kinds of equipment used to keep foods out of the Food Danger Zone?

*Senaraikan mana-mana EMPAT (4) jenis peralatan yang digunakan untuk menyimpan makanan di Zon Bahaya Makanan?*

[4 marks]  
[4 markah]

CLO3  
C4

- c. Compare the differences between a standard oven and a convection oven.

*Bandingkan perbezaan di antara ketuhar standard dan ketuhar konvaksi.*

[10 marks]  
[10 markah]

## QUESTION 4

## SOALAN 4

CLO3  
C4

- a. Complete the table below:

*Lengkapkan gambarajah di bawah :*

No	Equipment <i>Peralatan</i>	Function <i>Kegunaan</i>
i	Stock pot	
ii	Slope-Sided sauté pan	
iii	Sauce pot	
iv	Stock pot with spigot	
v	Brazier	
vi	Cast skillet iron	

[6 marks]

[6 markah]

CLO3  
C4

- b. Explain the functions of food processor and mandoline.

*Terangkan fungsi peralatan untuk 'food processor' dan 'mandoline'.*

[4 marks]

[4markah]

CLO3  
C4

- c. Complete the table below:-

*Lengkapkan jadual di bawah:-*

Equipment <i>Nama peralatan</i>	Sketch <i>Lakaran peralatan</i>	Use <i>Kegunaan</i>
• Grater		
• Colander		
• Pastry wheel or wheel <i>knife</i>		
• Pastry brush		
• Pie server		

[10 marks]

[10 markah]

SOALAN TAMAT

