

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN  
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR  
SESI JUN 2015

**DTH1032: THEORY OF FOOD**

---

**TARIKH : 2 NOVEMBER 2015**  
**MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)**

---

Kertas ini mengandungi **TUJUH BELAS (17) halaman bercetak.**

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

Bahagian B: Esei (6 soalan)

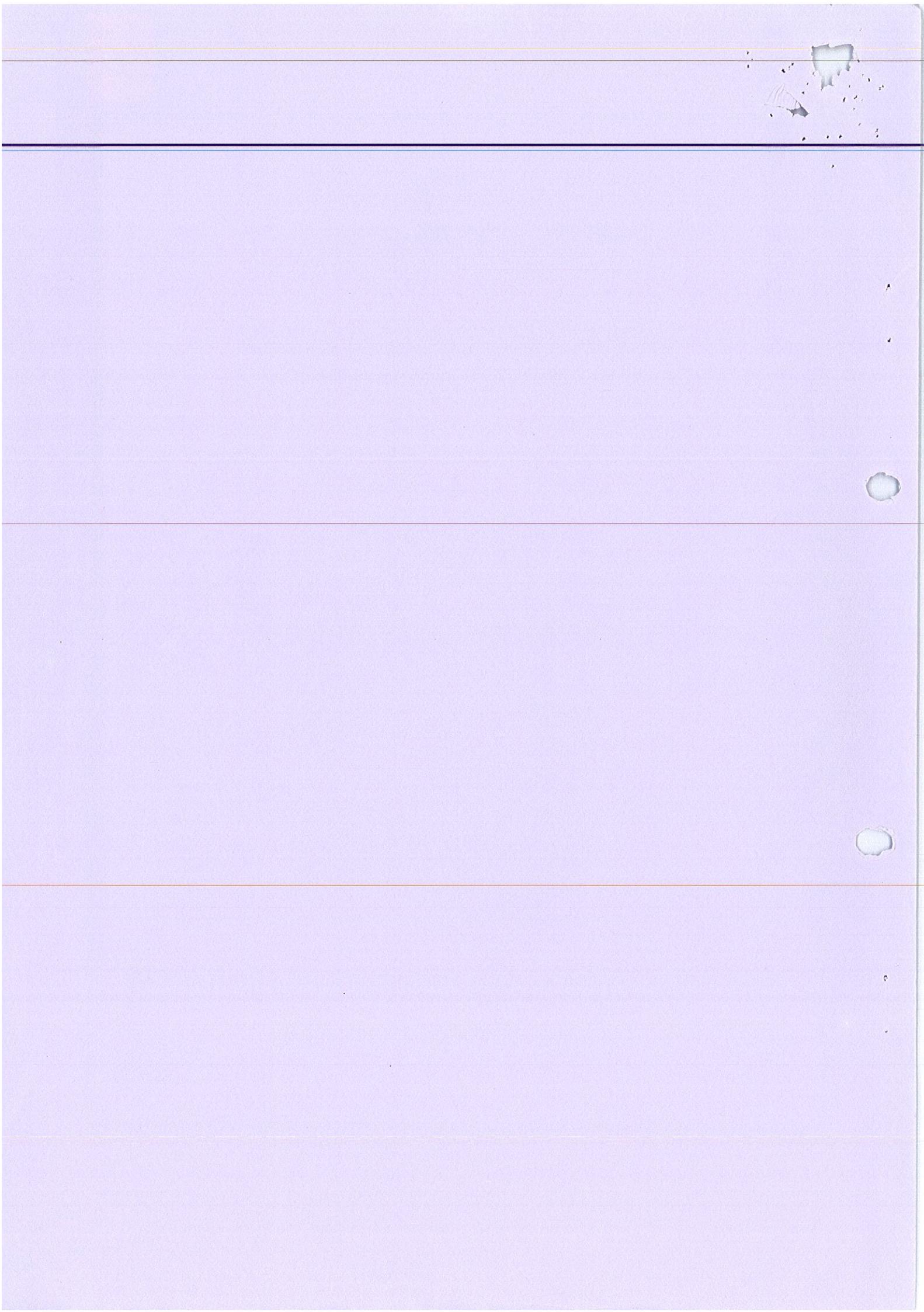
Dokumen sokongan yang disertakan : Kertas Graf, Formula dsb / Tiada

---

**JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN**

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT



**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. Who is the chef that developed *Grand Cuisine*?

*Siapakah Chef yang telah membangunkan 'Grand Cuisine'?*

- A. Chef Bourbon Edgar
- B. Chef Monsieur Boulanger
- C. Chef Marie-Antoine Carême
- D. Chef Georges-Auguste Escoffier

CLO1  
C1

2. The way the kitchen is organized depends on many factors **EXCEPT**

*Kaedah dalam menyusunatur sesbuah dapur bergantung kepada beberapa faktor  
KECUALI*

- A. Menu planning  
*Perancangan menu*
- B. Physical Facilities  
*Fasiliti Fizikal*
- C. Size of Operation  
*Saiz Operasi*
- D. Food Service Location  
*Lokasi Perkhidmatan Makanan*

CLO2  
C1

3. When using a deep fryer, it is important to \_\_\_\_\_.

- A. Keep the kettle filled to the fill line.  
*Memastikan minyak diisi sehingga garis penuh.*
- B. Check the accuracy of the thermostat regularly with a thermometer.  
*Sentiasa memeriksa ketepatan termostat menggunakan termometer.*
- C. When filling the kettle with solid fat, set the thermostat to 250°F (120°C) until the fat has melted enough to cover the heating element.  
*Apabila mengisi alatan tersebut dengan lemak pejal, tetapkan termostat pada 250°F (120°C) sehingga lemak cair dan mencukupi untuk menutup elemen pemanas.*
- D. All of the above  
*Semua di atas*

CLO2  
C1

4. Based on the effects of heat on foods below, which statement is **TRUE**?

*Berdasarkan kesan haba terhadap makanan di bawah, manakah pernyataan berikut adalah **BENAR**?*

- A. Sugars turn into gelatine  
*Gula menjadi gelatin.*
- B. Fats is softened  
*Lemak menjadi lembut*
- C. Fibre is evaporated  
*Fiber akan menjadi wap*
- D. Protein is coagulated  
*Protein membeku*

CLO2  
C1

5. Adding seasoning when grilling steak will \_\_\_\_\_.

*Menambah perasa semasa memanggang stik akan \_\_\_\_\_*

- A. Enhance the natural flavor of the steak without changing its flavor.  
*Meningkatkan lagi rasa asal stik tersebut tanpa mengubah rasa sebenar stik tersebut.*
- B. Turn the steak to a yellowish colour.  
*Menukar warna stik kepada kekuning-kuningan*
- C. Help tenderize the steak.  
*Membantu melembutkan stik.*
- D. Increase the protein and juice inside the steak meat  
*Meningkatkan lagi jumlah protein dan jus yang terdapat di dalam daging stik tersebut.*

CLO2  
C1

6. Breading or battering a product before it is deep-fried has four main advantages. Which of the following is NOT one of them?

*'Breading' atau 'battering' sesuatu bahan sebelum 'deep-fried' mempunyai empat kelebihan. Manakah antara berikut merupakan BUKAN kelebihan?*

- A. It allows the food to retain moisture and flavour.  
*Ia dapat mengekalkan kelembapan dan perisa kepada makanan.*
- B. It allows the food to absorb flavor and enhancing fat.  
*Ia menyerap perisa dan menambah lemak dalam makanan.*
- C. It allows the food to maintain its crispness and good appearance.  
*Ia mengekalkan keranggupan dan rupabentuk makanan.*
- D. It protects the cooking fat against the moisture and salt contained in the food.  
*Ia melindungi minyak masak daripada cecair lembap dan garam yang terdapat di dalam makanan.*

CLO2  
C1

7. Chicken Classes are divided by the age of chicken matured for its classes. Indicate the class of chickens in 13 weeks old.

*Pengelasan jenis ayam adalah melalui berapa umur kematangan ayam tersebut mengikut kesesuaian kelas. Tunjukkan kelas bagi ayam yang berumur 13 minggu.*

- A. Hare  
*Arnab Liar*
- B. Capon  
*'Capon'*
- C. Game Hen  
*'Game Hen'*
- D. Rooster  
*Ayam Jantan*

CLO2  
C1

8. Which of the following is the lean fish?  
*Yang manakah antara berikut merupakan ikan yang tidak berlemak?*

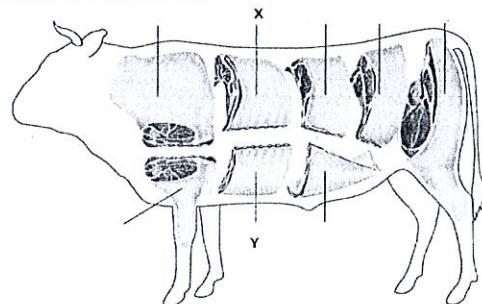
- A. Sole  
*"Sole"*
- B. Tuna  
*"Tuna"*
- C. Trout  
*"Trout"*
- D. Salmon  
*"Salmon"*

CLO2  
C1

9. There are several different methods for trussing poultry. Some using needles and some requires only string. What is the main purpose of trussing?

*Terdapat beberapa cara untuk mengikat ayam. Sesetengah menggunakan jarum dan sesetengah hanya memerlukan tali. Apakah tujuan utama mengikat ayam?*

- A. To keep flavorful juices from dripping out  
*Untuk mengelakkan jus dari mengalir keluar*
- B. To uniform the skin and flesh color of poultry  
*Untuk menyeragamkan warna kulit dan isi ayam*
- C. To tenderize the poultry and enhance the appearance of the product  
*Untuk melembutkan dan meningkatkan rupa produk*
- D. To give a smooth, compact shape and to make poultry cook evenly and retain moisture  
*Untuk memperbaiki rupa produk, menghasilkan bentuk yg padat dan membolehkan ayam dimasak dengan seragam dan mengekalkan kelembapan dagingnya.*



Picture: 1

CLO2  
C2

10. Based on Picture 1. Name X & Y.  
*Berdasarkan Gambar 1. Namakan X & Y*

- A. Chuck & Short Loin  
*'Chuck & Short Loin'*
- B. Rib & Short Plate  
*'Rib & Short Plate'*
- C. Sirloin & Flank  
*'Sirloin & Flank'*
- D. Round & Rib  
*'Round & Rib'*

CLO2  
C111. What is meant by *mise en place*?~~Apakah yang dimaksudkan dengan 'mise en place'?~~

- A. Advance preparation of the raw ingredients that are going to be need  
*Persediaan awal bahan-bahan mentah yang diperlukan*
- B. Matching menu items beverage to enhance customer satisfaction  
*Pemadanan perkara menu dengan minuman untuk meningkatkan kepuasan pelanggan*
- C. Communication and teamwork between kitchen and front of house staff  
*Komunikasi dan kerja berpasukan antara dapur dan depan rumah kakitangan*
- D. Using local produce to increase sustainability and reduce kitchen wastage  
*Menggunakan hasil tempatan untuk meningkatkan kemampaman dan mengurangkan pembaziran dapur*

CLO2  
C2

12. A flavoring agent made from tying peppercorns, bay leaves, parsley stems and thyme into a cheesecloth is called

*Bahan perisa yang dihasilkan daripada lada hitam, daun bay, batang pasli dan thyme dan diikat didalam kain maslin nipis dipanggil*

- A. Onion piquet  
*'Onion piquet'*
- B. Aromatics  
*'Aromatics'*
- C. Sachet d'epices  
*'Sachet d'epices'*
- D. Bouquet garni  
*'Bouquet garni'*

CLO2  
C2

13. A salad can be best defined as a blend of \_\_\_\_\_ ingredients.

~~Salad terbaik ditakrifkan sebagai campuran bahan-bahan yang~~

- A. Fresh  
*Segar*
- B. Cold  
*Sejuk*
- C. Crisp  
*Rangup*
- D. Tender  
*Lembut*

CLO2  
C2

14. Mayonnaise may turn curdle if:

*Mayonis boleh mengental jika:*

- A. The oil is added too quickly or the oil is too cold  
*Minyak ditambah terlalu cepat atau minyak yang terlalu sejuk*
- B. The sauce is insufficiently whisked  
*Sos ini tidak dipukul dengan betul*
- C. The egg yolk is stale  
*Kuning telur tidak elok*
- D. All of the above  
*Semua di atas*

CLO2  
C2

15. The amount of time necessary to produce a good-quality stock from beef bones is

*Jumlah masa yang diperlukan untuk menghasilkan kaldu yang berkualiti baik  
dari tulang daging lembu adalah*

- A. 1- 2 hours  
*1-2 jam*
- B. 30 - minutes  
*30 - 45 minit*
- C. 6 - 8 hours  
*6 - 8 jam*
- D. 5 - 6 hours  
*5 - 6 jam*

CLO2  
C2

16. Which of the following can cause a stock to be cloudy?  
*Antara berikut yang manakah boleh menyebabkan kaldu menjadi keruh?*

- A. Starting with hot water  
*Memulakan dengan air panas*
- B. Careless straining  
*Cuai semasa menapis*
- C. Rapid boiling  
*Dididihkan dengan cepat*
- D. All of the above  
*Semua di atas*

CLO2  
C2

17. All of the following are recommended methods for adjusting a cream soup that is too thin, EXCEPT:  
*Sebuah yang berikut adalah kaedah yang disyorkan untuk mengubah sup krim yang terlalu cair, KECUALI:*

- A. Add a liaison of egg yolks and cream  
*Tambah 'liaison' daripada kuning telur dan krim*
- B. Reduce it by boiling  
*Mengurangkan kecairan dengan didihkan*
- C. Add a slurry  
*Menambah 'slurry'*
- D. All of the above  
*Semua di atas*

CLO3  
C3

18. The short knife with a curved blade used for specialty vegetable cuts is called  
*Pisau pendek yang melengkung dan digunakan untuk pemotongan sayur khusus dipanggil*

- A. Scimitar  
*'Scimitar'*
- B. Paring knife  
*Pisau pengupasan*
- C. Utility knife  
*Pisau 'utility'*
- D. Tournee knife  
*Pisau 'Tournee'*

19. What is the difference between a chinois and a china cap?  
*Apakah perbezaan di antara 'chinois' dan 'china cap'?*

- A. A chinois is conical  
*'Chinois' berbentuk kon*
- B. A china cap is used for straining stock  
*'China cap' digunakan untuk menapis kaldu*
- C. A china cap is a metal strainer  
*'China cap' adalah penapis logam*
- D. A chinois has a fine mesh screen  
*'Chinois' mempunyai skrin 'mesh' halus*

CLO3  
C4

20. The Statements below refer to french knife uses. Which statements are **TRUE**?  
*Kenyataan di bawah merujuk kepada penggunaan 'french knife'. Manakah antara kenyataan berikut adalah BENAR?*

- I. General purpose uses
  - II. Blade length 10" (260 mm)
  - III. Most popular for general work
  - IV. Blade are usually 14" (360 mm)
- A.I, IV, III  
B.I, II, III  
C.II, III, IV  
D.I, II, IV

**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 eseai. Jawab EMPAT (4) soalan sahaja.*

**QUESTION 1**

**SOALAN 1**

CLO1  
C1

- (a) Foodservice organization can be categorized into commercial, non-commercial and institutional. The types of organizations influence the way a kitchen is organized.  
Provide **FOUR (4)** examples for each category:-

*Organisasi perkhidmatan makanan dikategorikan kepada komersil, bukan komersil dan institusi. Jenis-jenis organisasi mempengaruhi pengurusan sesebuah dapur.*

*Berikan EMPAT (4) contoh bagi setiap kategori:-*

- i. Commercial foodservice organizations

*Organisasi perkhidmatan makanan komersil*

[4 marks]

[4 markah]

- ii. Non-commercial foodservice organizations

*Organisasi perkhidmatan makanan bukan komersil*

[4 marks]

[4 markah]

- iii. Institutional foodservice organizations

*Organisasi perkhidmatan makanan institusi*

[4 marks]

[4 markah]

CLO1  
C1

- (b) Describe **FOUR (4)** factors to organize a kitchen.

*Terangkan EMPAT (4) faktor bagi pengurusan dapur.*

[8 marks]

[8 markah]

**QUESTION 2****SOALAN 2**CLO 2  
C2

- (a) Cooking methods are classified as moist-heat method and dry-heat method.  
Differentiate cooking methods are suited to different kinds of foods.  
Differentiate moist-heat method and dry-heat method

*Kaedah memasak dikategorikan kepada kaedah haba lembap dan kaedah haba kering. Kaedah memasak yang berbeza sesuai dengan pelbagai jenis makanan.*  
*Bezakan kaedah haba lembap dan kaedah haba kering*

[4 marks]  
[4 markah]

CLO 2  
C2

- (b) Fat, sugar, wheat and milk are the important ingredients in bakery products.

*Lemak, gula, tepung gandum dan susu adalah bahan-bahan yang penting dalam pembuatan produk bakeri.*

- i. List **FIVE (5)** functions of fats in baked goods?

*Senaraikan **LIMA (5)** fungsi lemak di dalam pembuatan bakeri?*

[5 marks]  
[5 markah]

- ii. Identify the **FIVE (5)** functions of sugar in baked goods?

*Kenalpasti **LIMA (5)** fungsi gula di dalam pembuatan produk bakeri?*

[5 marks]  
[5 markah]

- iii. Describe **THREE (3)** types of white flour normally used in the bakeshop?

*Huraikan **TIGA (3)** jenis tepung yang digunakan di kedai bakeri.?*

[6 marks]  
[6 markah]

**QUESTION 3**  
**SOALAN 3**CLO 2  
C1

(a) (i) Define mise-en-place?

*Berikan maksud mise-en-place?*

[2 marks]

[2 markah]

(ii) State **FIVE (5)** steps in planning mise-en-place?*Nyatakan **LIMA (5)** langkah dalam merancang mise-en-place?*

[5 marks]

[5 markah]

(iii) Identify **SEVEN (7)** guidelines should be observed when plating food or planning plate arrangements?*Nyatakan **TUJUH (7)** garis panduan yang perlu dipatuhi apabila merancang atau membuat penyusunan makanan di pinggan?*

[7 marks]

[7 markah]

CLO 2  
C2(b) Explain briefly **THREE (3)** reasons why buffet gains popularity in food-service operation?*Huraikan dengan ringkas **TIGA (3)** sebab mengapa 'buffet' lebih mendapat populariti di dalam operasi perkhidmatan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

**QUESTION 4****SOALAN 4**CLO2  
C2

- (a) Salad and salad dressing are two groups of items prepared in the pantry. In order to prepare a dish of salad, a few factors should be considered such as the type of salad dressing and its arrangement and presentation.

*Salad dan salad dressing adalah dua produk yang biasa disediakan di dapur. Ada beberapa faktor yang perlu di ambil kira dalam penyediaannya, diantaranya ialah jenis sos, susun atur dan hiasan di atasnya.*

- i. State **THREE (3)** types of salad dressing.

*Nyatakan **TIGA (3)** jenis salad dressing.*

[6 marks]

[6 markah]

- ii. Write **FOUR (4)** structures of salad in arrangement and presentation on a plate.

*Tuliskan **EMPAT (4)** struktur salad dalam penyusunan dan penyampaian salad di atas pinggan.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO2  
C2

- (b) Explain briefly **FIVE (5)** types of salad with the criteria for each salad.

*Huraikan dengan ringkas **LIMA (5)** jenis salad beserta kriteria setiap salad tersebut.*

[10 marks]

[10 markah]

**QUESTION 5****SOALAN 5**

CLO2

C1

- a) List down **TWELVE (12)** ingredients to produce the stock.

*Senaraikan **DUA BELAS (12)** bahan-bahan yang diperlukan untuk menghasilkan kaldu.*

[12 marks]

[12 markah]

CLO2

C2

- (b) Soups can be divided into three basic categories which are clear or unthickened soups, thick soups and specialty soups. Briefly explain about thick soup as stated below:

*Sup boleh dibahagikan kepada tiga kategori seperti sup pekat, sup cair dan sup istimewa. Huraikan secara ringkas tentang sup pekat yang dinyatakan di bawah:*

i. Purées

*'Purees'*

ii. Bisques

*'Bisques'*

iii. Chowder

*'Chowder'*

iv. Potage

*'Potage'*

[8 marks]

[8 markah]

**QUESTION 6****SOALAN 6**CLO3  
C3

- (a) Complete the table below for cooking equipments:  
*Lengkapkan jadual bagi peralatan memasak di bawah:*

Names of equipment <i>Nama peralatan</i>	Function <i>Fungsi</i>	Examples <i>Contoh</i>
i. Grills <i>Besi pemanggang</i>		
ii. Griddles <i>Dulang pemasak</i>		
iii. Rangetops <i>Dapur memasak</i>		
iv. Deep Fat Fryers <i>Penggoreng dalam</i>		
v. Microwave Ovens <i>Ketuhar gelombang</i>		
vi. Broilers <i>Pemanggang</i>		

[12 marks]

[12 markah]

- Combi oven / *combi oven*
- Ladle / *senduk*
- China cap / *penapis*
- Salamander / *salamander*
- Stock pot / *periuk air rebusan*
- Cast iron skillet / *cast iron skillet*
- Tong / *penyepit*
- Chef knife / *pisau tukang masak*

CLO3  
C4

- (b) Base on the statement above, determine the food product and the usage of the equipments

*Berdasarkan maklumat dalam kotak di atas, kenal pasti produk makanan yang boleh dihasilkan menggunakan peralatan-peralatan tersebut.*

[8 marks]

[8 markah]

### SOALAN TAMAT