

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI JUN 2017

DTH1032 : THEORY OF FOOD

TARIKH : 25 OKTOBER 2017
MASA : 11.15 PAGI - 1.15 PETANG (2 JAM)

Kertas ini mengandungi LAPAN BELAS (18) halaman bercetak.

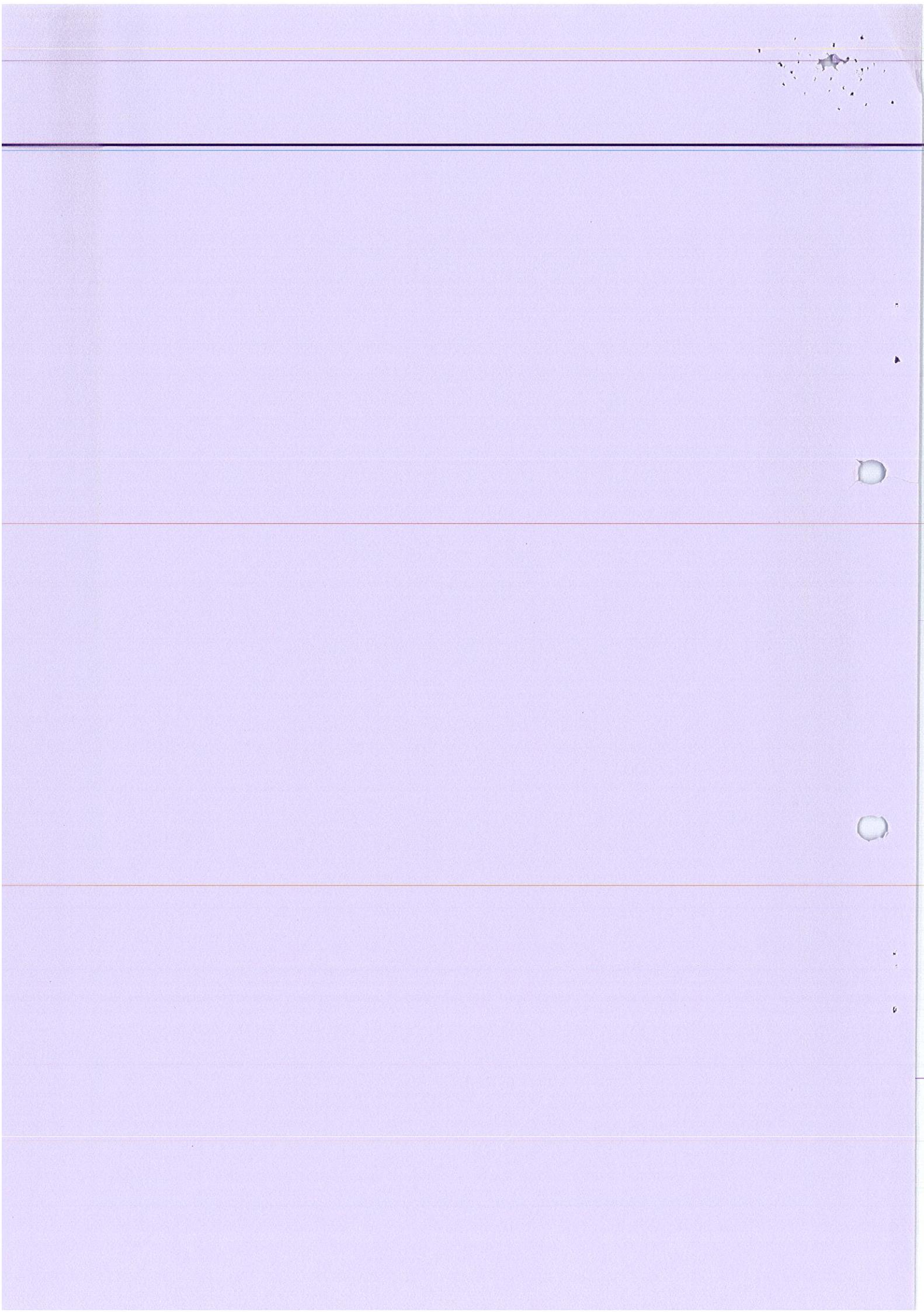
Bahagian A: Objektif (20 soalan)
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

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. A person who is responsible to prepare vegetables, soups, starches and eggs is called as _____
Seseorang yang bertanggungjawab untuk menyediakan sayuran, bahan berkanji dan telur dipanggil _____

- A. The Expediter
'The Expediter'
- B. The Entremetier
'The Entremetier'
- C. The Rotisseur
'The Rotisseur'
- D. The Saucier
'The Saucier'

CLO1
C1

2. Which of these is the commercial foodservice organization?
Di manakah antara berikut merupakan organisasi perkhidmatan makanan komersial?

- A. Military Base
Kem tentera
- B. Old folk Home
Rumah orang tua-tua
- C. Restaurant
Restoran
- D. Orphanage House
Rumah anak yatim

CLO2

C1

3. Name one method where heat is transferred to the food

Namakan satu kaedah dimana haba dipindahkan kepada makanan

- A. Convention
Konvensyen
- B. Recreation
Rekreasi
- C. Stimulation
Stimulasi
- D. Conduction
Konduksi

CLO2

C1

4. 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. To boil means to cook in a liquid that is bubbling rapidly and greatly agitated.
Mendidih adalah cara untuk memasak di dalam cecair yang menggelegak dengan cepat.
- D. Stock and sauces are water-based liquid that usually been used for moist-heat cooking methods.
Stok dan sos cair adalah cecair yang biasanya digunakan untuk kaedah memasak haba lembap.

CLO 2

5. Which of the following types of flour is the **MOST** suitable to be used in French Loaf making?

C 1

Pernyataan yang manakah yang **PALING SESUAI** dalam pembuatan "French Loaf"?

- A. Soft flour
'Soft flour'
- B. Pastry Flour
Tepung pastri
- C. Bread flour
Tepung roti
- D. All purpose flour
Tepung serbaguna

CLO2
C1

6. Which of the following is **NOT** the characteristic of a high quality potato?
Manakah antara pernyataan yang berikut bukan kriteria kentang yang berkualiti?

- A. Firm and smooth
Pejal dan lembut
- B. No spots
Tiada bintik
- C. Green skin
Kulit hijau
- D. Dry skin
Kulit kering

CLO2
C1

7. Which of the following is **TRUE** about 'light meat'?
*Manakah antara berikut **BENAR** berkaitan "light meat"?*

- A. Less fat
Kurang lemak
- B. More fat
Banyak lemak
- C. More connective tissue
Banyak gabungan tisu
- D. Takes longer time to cook
Mengambil masa yang lama untuk masak

CLO 2
C 1

8. _____ is a microscopic plant that acts during the process of fermentation. It is used as one of the leavening agent in cooking.
_____ adalah sejenis "microscopic plant yang bertindak melalui proses penapaian. Ianya berfungsi sebagai agen penaik dalam masakan.

- A. Yeast
Yis
- B. Liquor
'Liquor'
- C. Baking soda
Soda bikarbonat
- D. Baking ammonia
'Baking ammonia'

CLO2
C1

9. The following vegetable refer to which category?

Sayuran berikut merujuk kepada kategori?

**BEET, CARROT CELERY ROOT, PARSNIP, RADISH, TURNIP,
RUTABAGA, ARTICHOKE, POTATO, SWEET POTATO, JICAMA**

- A. Gourd family
'Gourd family'
- B. Seeds and pods
Biji benih dan putik
- C. Stalks, steams, and shoots
Batang, tangkal dan pucuk
- D. Roots and tubers
Akar dan ubi

CLO2
C2

10.



Identify X based on the above picture

Kenalpasti X berdasarkan gambar di atas

- A. chuck
'chuck'
- B. rib
'rib'
- C. sirloin
'sirloin'
- D. steak
'steak'

CLO2
C2

11. The term ' mise en place' means
Terma 'mise en place' bermaksud

- A. Advance preparation
Persediaan awal
- B. The judgment of the chef
Penilaian oleh tukang masak
- C. Menu that is properly planned
Menu yang telah dirancang dengan rapi
- D. The physical limitations of the kitchen
Kekurangan fizikal di dalam dapur

CLO 2
C 2

12. Which of the following is the major consideration when designing a plate presentation?

Manakah yang berikut dititikberatkan dalam mereka bentuk hidangan?

- A. Shape of the plate
Bentuk pinggan
- B. Pattern on the plate
Bentuk di dalam pinggan
- C. Shape of the plate component
Bentuk elemen di dalam pinggan
- D. All of the above
Semua di atas

CLO2
C2

13. _____ is an assortment of herbs and other ingredients tied in a bundle with a string.

_____ adalah campuran herba dan bahan lain yang diikat menggunakan benang.

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

CLO2
C2

14. _____ is served as a refreshing, light salad after the main course.
~~The purpose is to “cleanse the plate” after a rich dinner and to refresh appetite before dessert.~~

_____ dihidangkan sebagai penyegar, salad ringan yang dihidangkan selepas hidangan utama. Bertujuan untuk “cleanse the plate” selepas makan hidangan berat dan untuk menyegarkan selera sebelum mengambil pencuci mulut.

- A. Appetizer salad
Salad pembuka selera
- B. Separate course salad
Salad berasingan
- C. Accompaniment salad
Salad iringan
- D. Main Course salad
Salad utama

CLO2
C1

15. The best way to cool a stock pot of soup is to
Cara yang terbaik untuk menyejukkan sup dari ‘stock pot’ adalah

- A. take it off the range to cool for one hour and then refrigerate it
angkat dari dapur dan sejukkan selama satu jam dan simpan dalam peti sejuk
- B. let it cool completely at room temperature and then refrigerate it
biarkan dalam suhu bilik dan simpan dalam peti sejuk
- C. set the pot in ice water, stir to cool and then refrigerate it
rendam ‘pot’ dalam air, kacau hingga sejuk dan simpan dalam peti sejuk
- D. place it in the refrigerator as soon as it finishes cooking
simpan dalam peti sejuk sejurus habis memasak.

CLO2
C2

16. Determine the right statement about ‘oignon brulee’.

Tentukan pernyataan yang betul tentang ‘oignon brulee’

- A. Onion cut into half and brown on a hot plate
Bawang besar yang dipotong dua dan diperangkan di atas plat panas
- B. Chopped onion used for garnishing
Bawang besar yang dicincang dan digunakan sebagai hiasan
- C. Onion that been finely chopped
Bawang besar yang dicincang halus
- D. Onion used in preparing mirepoix
Bawang besar yang digunakan di dalam penyediaan mirepoix

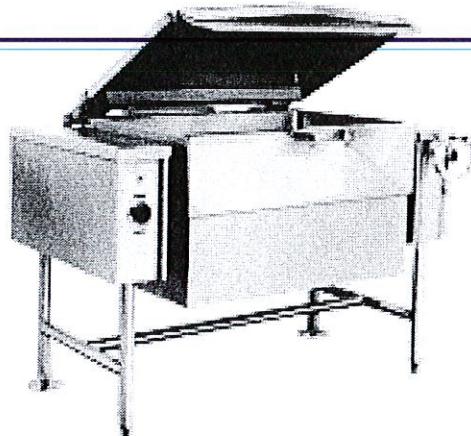
CLO2
C2

17. Borsch, gazpacho, gumbo, minestrone, and vichyssoise are all examples of _____ soup.

‘Borsch’, ‘gazpacho’, ‘gumbo’, ‘minestrone’ dan ‘vichyssoise’ adalah contoh kepada sup _____.

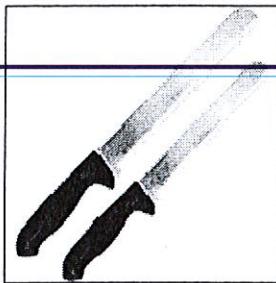
- A. Thin
Nipis
- B. Clear
Kosong
- C. Thick
Pekat
- D. Special or national
Istimewa atau nasional



CLO3
C3

18. Categorize the **CORRECT** equipment for the above picture.
*Kategorikan peralatan **BETUL** yang untuk gambar peralatan diatas.*

- A. Griller
Pemanggang
- B. Tilting Skillet
Skillet mengiring
- C. Stack Oven
Ketuhar bertingkat
- D. Open Element
Dapur terbuk

CLO 3
C 3

19. These tools are suitable for?
Peralatan ini sesuai digunakan untuk

- A. Cutting meat
Memotong daging
- B. Cutting chicken
Memotong daging
- C. Cutting bones
Memotong tulang
- D. Cutting bread
Memotong roti

CLO 3
C 3

20. Most of solid cooking ingredients are measured by _____
Kebanyakan bahan pejal masakan diukur menggunakan _____

- A. Weight
berat
- B. Volume
volume
- C. Count
kiraan
- D. Liquid
cecair

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

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

ARAHAN:

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

QUESTION 1**SOALAN 1**CLO1
C1

- (a) The brigade system was instituted by Escoffier to streamline and simplify work in hotel kitchens. It served to eliminate the chaos and duplication of effort that could result when workers did not have clear-cut responsibilities. Under this system, each positions has a station and defined tasks. Describe **FIVE (5)** position of the **Classical Brigade System**.

*Sistem “brigade” telah dibangunkan oleh “Escoffier” adalah untuk menyelaras dan memudahkan kerja di dapur hotel. Ia bertujuan untuk menghapuskan huru-hara serta pertindihan kerja sekiranya pekerja tidak mempunyai tanggungjawab yang jelas. Di bawah sistem ini, setiap posisi mempunyai bahagian dan diskripsi kerja. Jelaskan **LIMA (5)** posisi bagi “Classical Brigade System”*

[10 marks]

[10 markah]

- (b) List **FIVE (5)** examples for foodservice operation.

CLO1
C1

*Senaraikan **LIMA (5)** contoh bagi operasi perkhidmatan makanan*

- i. Non-commercial food service operation
Operasi perkhidmatan makanan bukan komersial

- ii. Commercial foodservice operation
Operasi perkhidmatan makanan komersial

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**CLO2
C1

- (a) Identify
- TWO (2)**
- category of cooking methods with example.

*Kenalpasti **DUA (2)** kategori kaedah memasak beserta contoh.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO2
C2

- (b) Knowledge regarding the ingredient that we choose for making a dish is vital in order to produce a high quality meal. Most chefs try hard to understand the ingredient before mastering the technique of cooking the ingredients. Based on the above statement, answer all the following questions.

Pengetahuan berkenaan bahan yang dipilih untuk membuat hidangan adalah sangat penting dengan tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualiti tinggi. Kebanyakkan cef berusaha untuk memahami pilihan bahan yang digunakan sebelum menguasai teknik masakan atas bahan tersebut. Berdasarkan kepada kenyataan di atas, jawab semua soalan di bawah.

- (i) Explain briefly
- FOUR (4)**
- classifications and market form for poultry.

*Terangkan secara ringkas **EMPAT (4)** klasifikasi dan keadaan pasaran bagi 'poultry'*

[8 marks]

[8 markah]

- (ii) Identify
- EIGHT (8)**
- steps of trussing method on chicken.

*Kenalpasti **LAPAN (8)** langkah untuk melakukan kaedah trusing kepada ayam.*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 3***SOALAN 3***

CLO2

C1

- (a) (i) Define “garnish”

Berikan maksud “garnish”

[2 mark]

[2 markah]

- (ii) Identify
- FOUR (4)**
- elements to be considered in order of buffet arrangement and appearance

*Kenalpasti **EMPAT(4)** perkara yang harus dititik beratkan semasa susun atur bufet dan rupa bufet.*

[4 marks]

[4 markah]

- (iii) Identify the procedure for proper SBP (Standar Breading Procedure).

Kenalpasti prosedur “SBP (Standard Breading Procedure).”

[8 marks]

[8 markah]

CLO2
C2

- (b) Explain briefly
- THREE (3)**
- reasons why buffet gain more 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
C1

- (a) There are varietys of salad served depending on the functions. Explain briefly these clasification of salad.

Terdapat pelbagai jenis salad yang dihidangkan bergantung kepada fungsinya. Terangkan secara ringkas clasifikasi salad tersebut.

- i. Appetizer salad

Salad pembuka selera

- ii. Accompaniment salad

Salad iringan

- iii. Main course salad

Salad utama

- iv. Separate course salad

Salad berasingan

- v. Dessert salad

Salad pencuci mulut

[10 marks]

[10 markah]

CLO2
C2

- (b) A salad dressing's quality depends directly on the quality of the raw ingredients used. Explain **FIVE (5)** ingredients with examples of each ingredient.

*Kualiti salad dressing bergantung kepada kualiti bahan mentah yang digunakan. Huraikan **LIMA (5)** bahan beserta contoh bagi setiap bahan yang digunakan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 5**SOALAN 5**CLO2
C1

- (a) List
- TWELVE (12)**
- ingredients to produce brown stock

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

[12 marks]

[12 markah]

CLO2
C2

- (b) Identify
- EIGHT (8)**
- basic procedures for making puree soups

*Kenal pasti **LAPAN (8)** prosedur asas dalam pembuatan sup puri*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**

- (a) Complete the table below:

Lengkapkan jadual di bawah:

CLO3
C3

Equipment/Utensils	Explanation
Food Mill / 'Food Mill'	1. 2.
Rangetops / 'Rangetops'	1. 2.
Food Cutter / 'Food Cutter'	1. 2.
Salamanders / 'Salamanders'	1. 2.
Measuring Spoon / 'Measuring spoon'	1. 2.
Combination Steams Oven / 'Combination Steams Oven'	1. 2.

[12 marks]

[12 markah]

CLO3
C4

(b) Explain **FOUR (4)** types of measuring devices normally used in kitchen.

*Terangkan **EMPAT (4)** jenis alatan sukatan yang biasa digunakan di dalam dapur.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT

