

Bahagian A

Bab 8 : Peralatan Penyediaan Dan Penyajian Makanan

1. Rajah menunjukkan pelbagai jenis pisau yang digunakan semasa penyediaan makanan..



A



B



C

Padankan jenis pisau dengan kegunaannya dengan menulis A, B dan C pada ruang jawapan yang disediakan

KEGUNAAN	Ruang jawapan
i) Untuk mencincang dan memotong bahan makanan yang besar.	
ii) Untuk merapikan dan mengupas sayur-sayuran dan buah-buahan.	
iii) Untuk memisahkan daging mentah daripada tulang.	

[3 markah]

2. Lengkapkan carta alir dengan langkah kerja menyedia dan melaksana susun atur perunggu meja. langkah 2 dan 5 diberi.



[4 markah]

3. Senaraikan **tiga** ciri pemilihan dapur gas yang sesuai digunakan di kantin sekolah.

- a) _____
b) _____
c) _____

[3 markah]

Bab 9 : Pengurusan dan penyediaan makanan

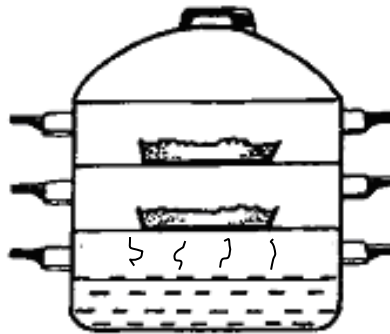
1. Terangkan **dua** tujuan memasak makanan.

- i. _____

ii. _____

[4 markah]

2. Rajah di bawah menunjukkan satu kaedah memasak makanan.



- a. Nyatakan kaedah memasak itu.

[1 markah]

- b. Terangkan **tiga** ciri hasil masakan menggunakan kaedah yang dinyatakan di (a)

- i. _____
ii. _____
iii. _____

[3 markah]

3. Nyatakan **tiga** kaedah memasak yang sesuai untuk individu yang baru pulih dari sakit

- i. _____
ii. _____
iii. _____

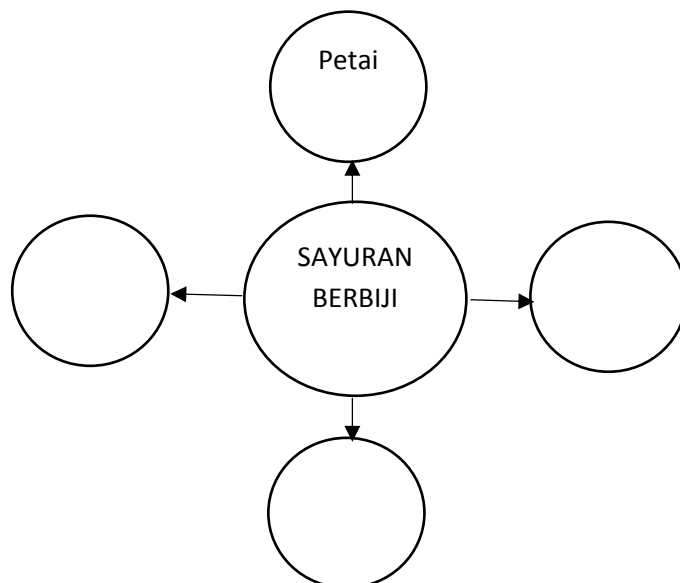
[3 markah]

4. Nyatakan klasifikasi sayuran yang diberi di dalam jadual di bawah.

Sayur	Klasifikasi
i. 	
ii. 	
iii. 	

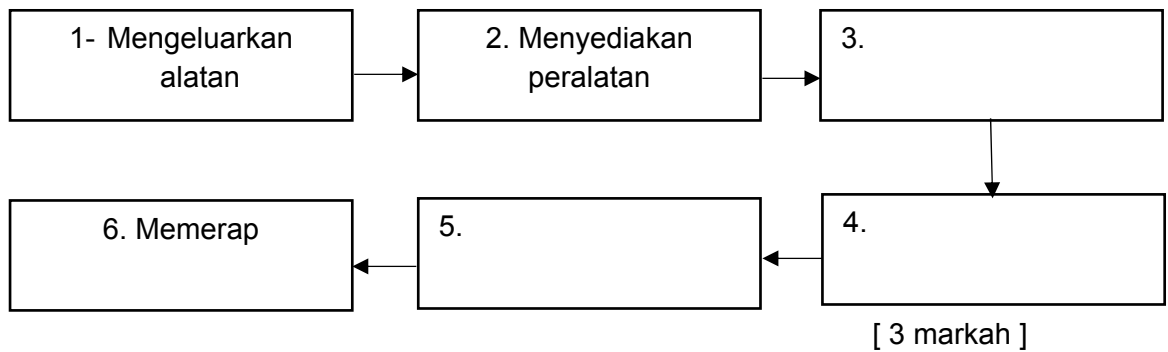
[3 markah]

5. Lengkapkan peta buih di bawah dengan contoh sayuran berbiji.



[3 markah]

6. Lengkapkan peta alir dengan langkah *Mise en Place* hidangan berasaskan sayuran.



7. Maklumat di bawah adalah nama masakan berasaskan sayur.

Sayur Siew Pak Choy Bersos	Dalca sayuran	Coleslaw	Salad
----------------------------	---------------	----------	-------

Kelaskan nama masakan itu berasaskan klasifikasi sajian pada ruang yang disediakan

Klasifikasi Sajian	Contoh masakan
i. Menu Timur	
ii. Menu Barat	

[4 markah]

8. Nyatakan klasifikasi ikan dalam jadual di bawah.

Bahan makanan	Klasifikasi
 Ikan kembung	
 Ikan Jenahak	

[2 markah]

9. Nyatakan **dua** contoh sumber makanan yang diklasifikasikan sebagai karangan laut

i. _____

ii. _____

[2 markah]

10. Nyatakan **dua** cara pemilihan dan **dua** cara penyimpanan bahan makanan di bawah.



Cara pemilihan	Cara penyimpanan

[4 markah]

11. Nyatakan **tiga** jenis klasifikasi daging.

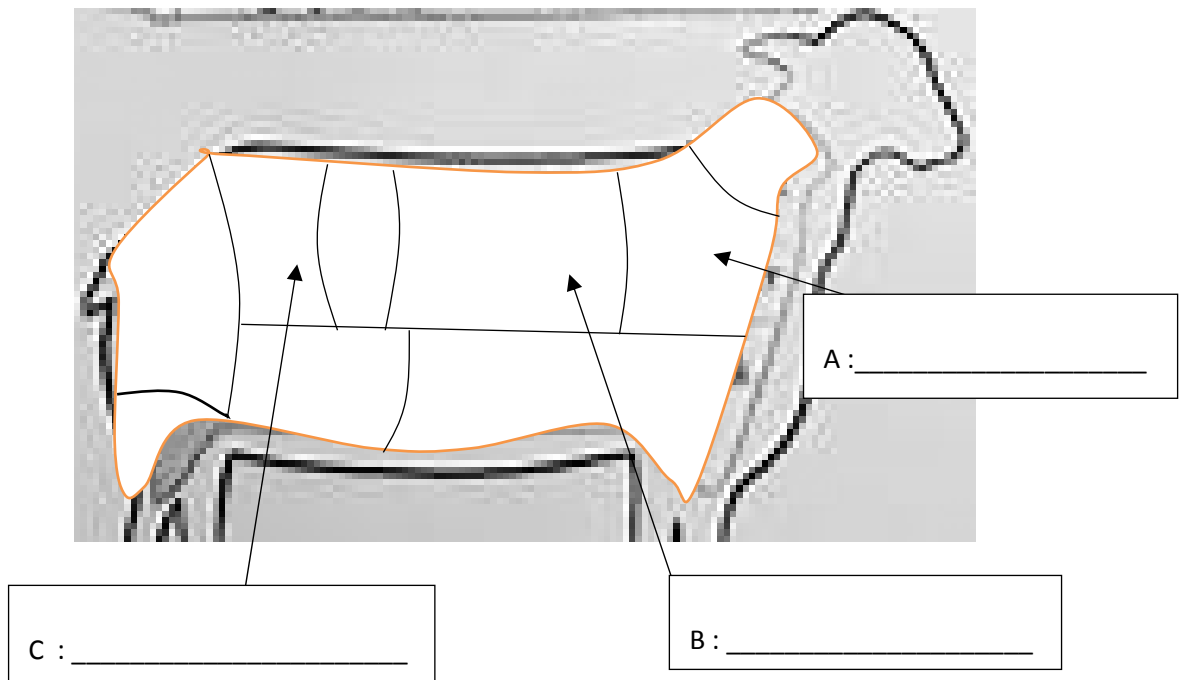
i _____

ii _____

iii _____

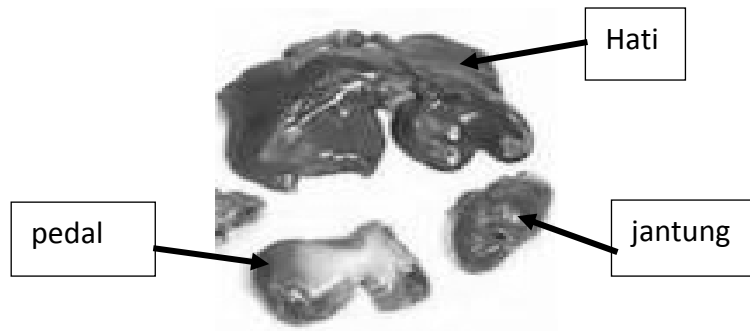
[3 markah]

12. Nyatakan nama bahagian potongan daging kambing yang di labelkan dalam ruang yang disediakan.



[3 markah]

13. Nyatakan prosedur menyimpan bahagian organ dalam ayam pada rajah di bawah.



- i. _____
- ii. _____

[2 markah]

14. Nyatakan kriteria pemilihan sos berdasarkan gambar yang diberi

Bil	Makanan	Kriteria pemilihan sos
a)		
b)		
c)		
d)		

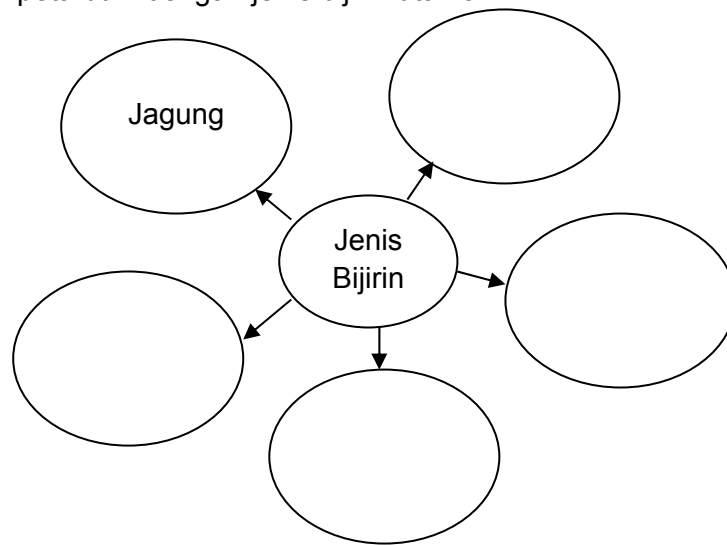
[4 markah]

15. Padankan istilah finishing dalam sos dengan kaedahnya yang betul

Glase	●	●	Memperkayakan sos menggunakan mentega
Straining	●	●	Stok yang dipekatkan sehingga meliputi di bahagian belakang sudu
Monte au beurre	●	●	Mengasingkan bahan cecair dengan pepejal dengan menggunakan penapis
Reduction	●	●	Stok dipekatkan dengan merebus atau mereneh hingga sebahagian airnya tersejat

[4 markah]

16. Lengkapi peta buih dengan jenis bijirin utama



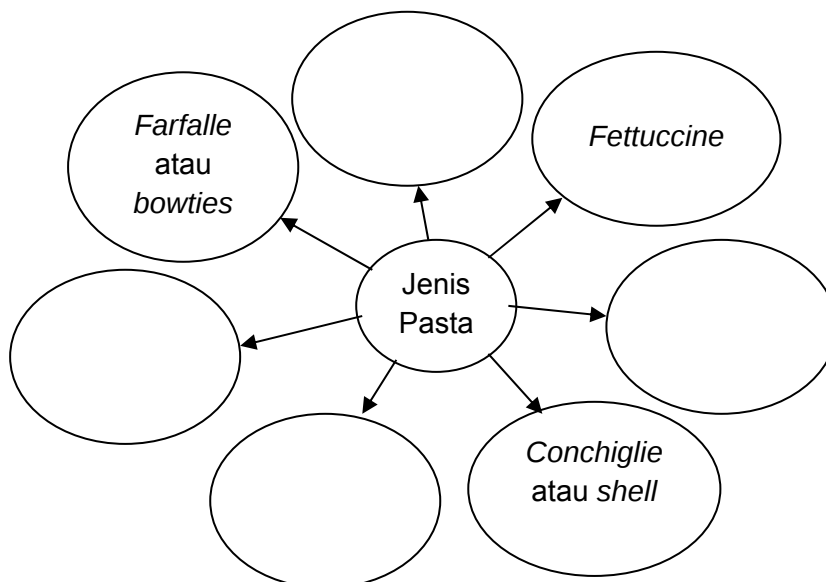
[4 markah]

17. Nyatakan **dua** cara menyimpan bijirin dengan betul supaya tidak rosak

- a)
- b)

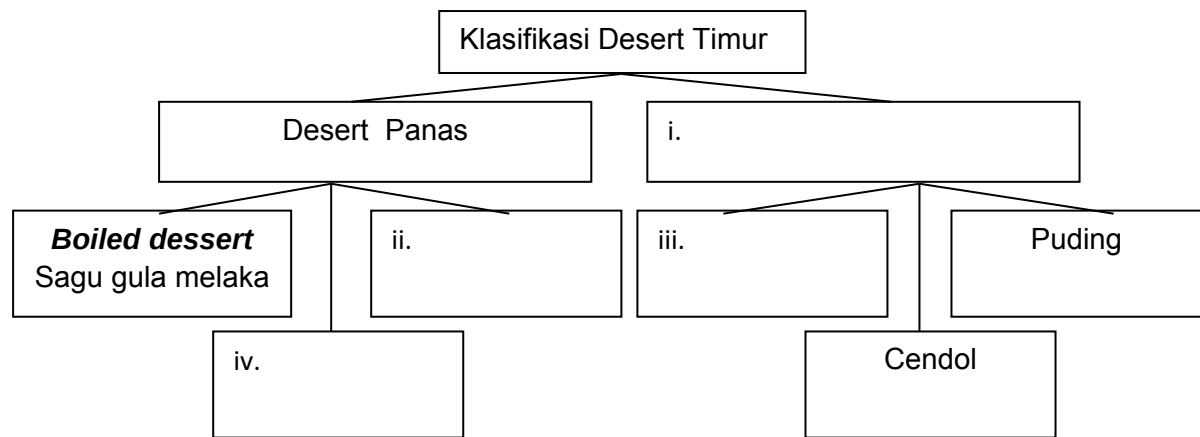
[2 markah]

18. Lengkapi peta buih dengan jenis pasta



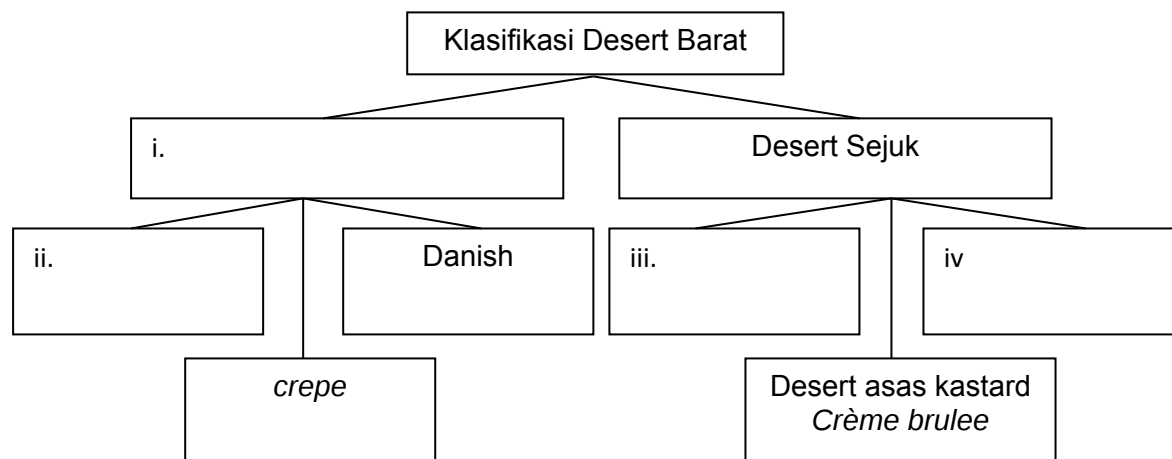
[4 markah]

19. Lengkapi peta pokok dengan klasifikasi desert timur dan berikan contoh desert



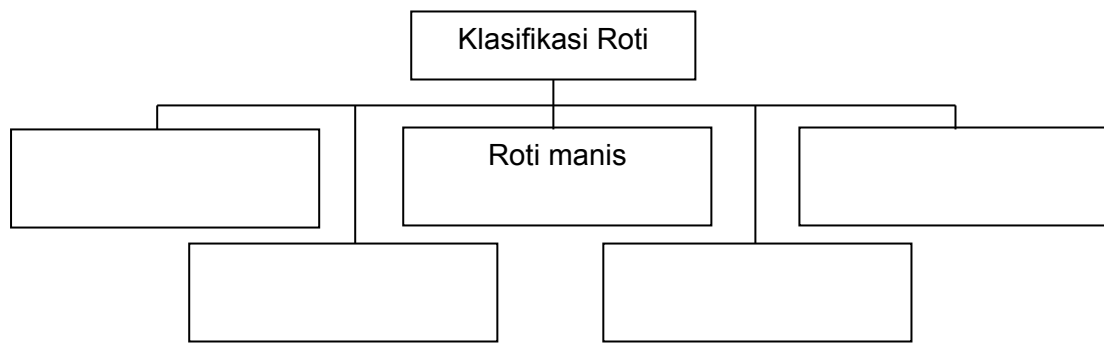
[4 markah]

20. Lengkapi peta pokok dengan klasifikasi desert barat dan berikan contoh desert



[4 markah]

21. Lengkapi peta pokok dengan klasifikasi roti



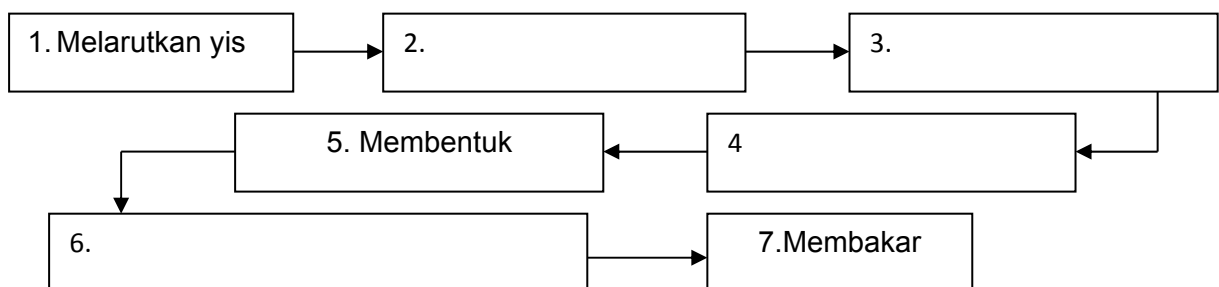
[4 markah]

22. Tandakan (√) pada prosedur penyimpanan roti dan masakan beryis yang betul dan (X) pada yang salah

a)	Roti dan masakan beryis boleh dibungkus dalam pembungkus plastik	
b)	Apabila pembungkus plastik roti telah dibuka, baki roti yang tidak dimakan perlu disimpan semula menggunakan bekas kedap udara	
c)	Roti dan masakan beryis boleh dibekukan dalam peti sejuk beku jika ingin disimpan dalam jangka masa yang lama	
d)	Roti dan masakan beryis boleh disimpan bersama makanan lain seperti bawang	

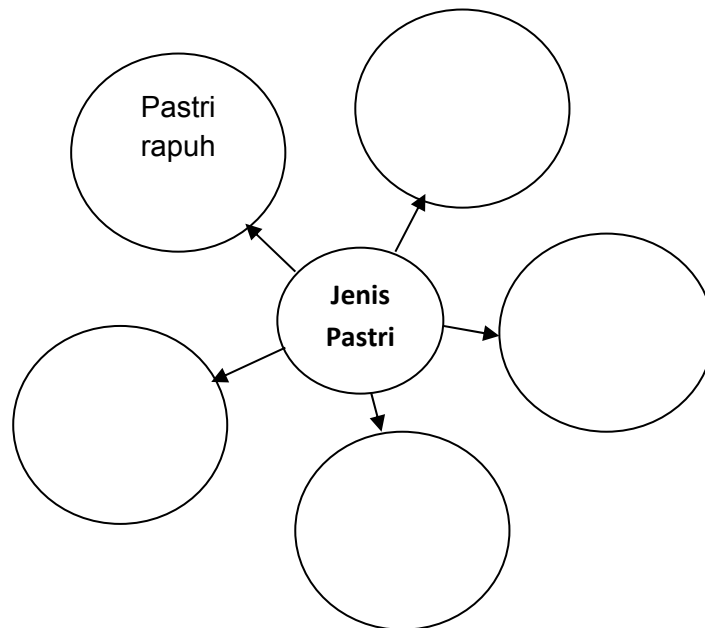
[4 markah]

23. Lengkapi peta alir dengan langkah asas dalam penyediaan roti



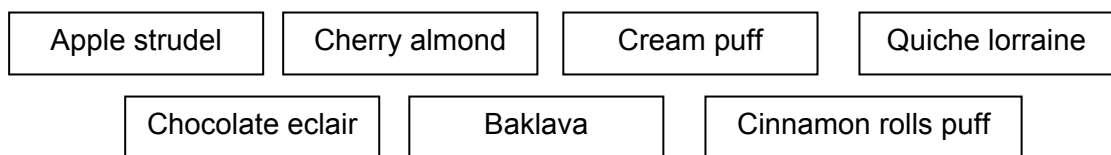
[4 markah]

24. Lengkapi peta buih dengan jenis-jenis pastri

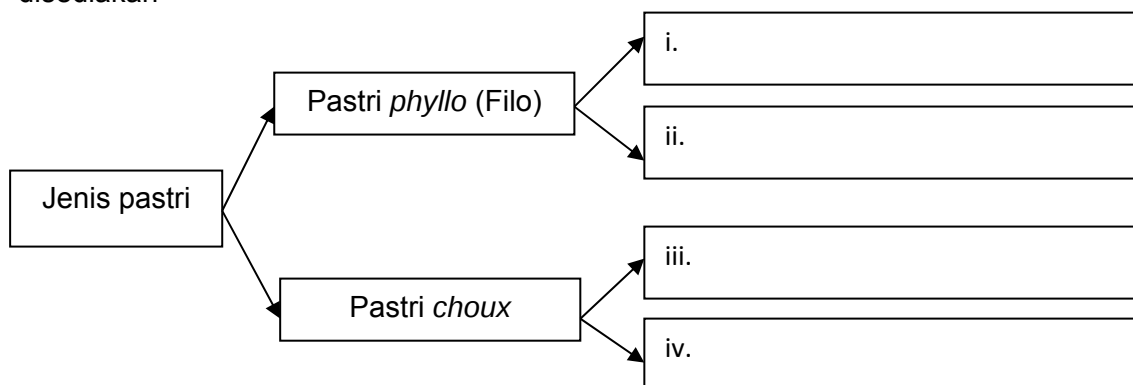


[4 markah]

25. Maklumat berikut adalah contoh hasil pastri



Pilih dan tulis contoh hasil pastri mengikut jenis pastri yang betul pada petak yang disediakan



[4 markah]

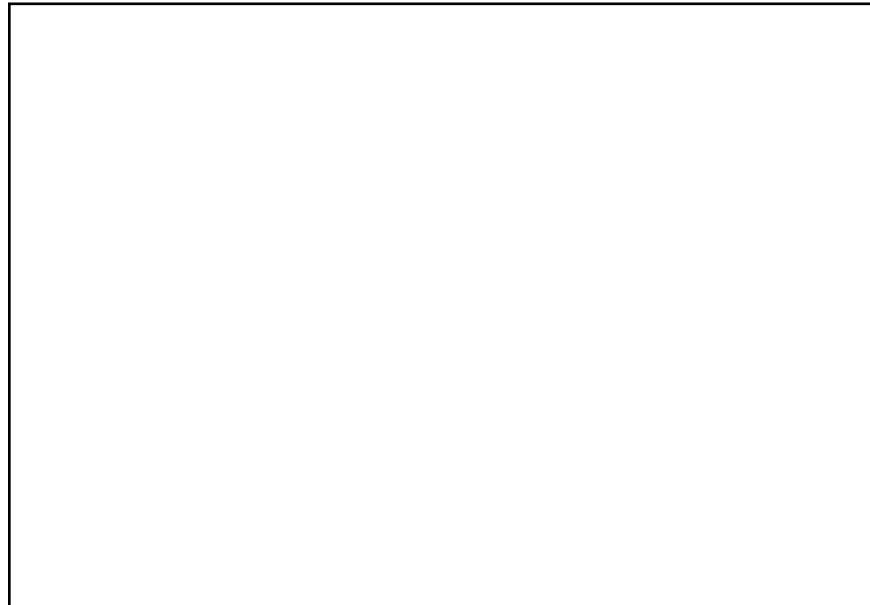
Bahagian B

1. Rajah 1 menunjukkan menu makan tengah hari .



Rajah 1

- a) Berdasarkan menu itu, lakarkan perunggu meja yang lengkap.



[6 markah]

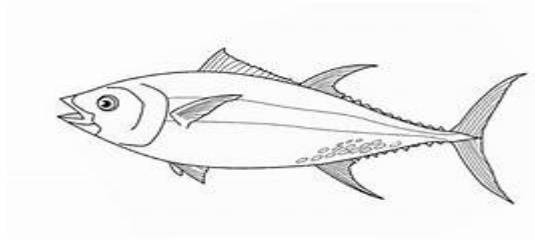
- b) Terangkan dua kaedah menyenggara kutleri yang digunakan di (a)

- i. _____

- ii. _____

[4 markah]

2. Rajah 2 menunjukkan sejenis bahan makanan.



Rajah 2

- (a) Berdasarkan rajah itu nyatakan ciri hasil masakan berdasarkan kaedah memasak yang ditunjukkan dalam jadual dari aspek rupa dan tekstur.

Kaedah Memasak	Hasil masakan	
	Rupa	Tekstur
 Menggoreng minyak penuh		
 Merebus		
 Membakar		

[6 markah]

(b) Nyatakan **dua** kelebihan memasak menggunakan kaedah mencelur.

i. _____

ii. _____

[2 markah]

(c) Nyatakan **dua** kelemahan memasak menggunakan kaedah mengukus.

i. _____

ii. _____

[2 markah]