1. Penyataan berikut adalah tentang satu kaedah memasak haba lembap.

* Memasak makanan menggunakan air yang sedikit.
* Proses memasak seterusnya berlaku di dalam ketuhar.

1. Namakan kaedah memasak tersebut.

.............................................................................................................................................

[1 *markah*]

1. Nyatakan dua kelemahan menggunakan kaedah yang dinyatakan di (a).
2. .......................................................................................................................................
3. .......................................................................................................................................

[2 *markah*]

1. Jadual 4 menunjukkan jenis bijirin dan hasil bijirin serta cara pemilihannya.

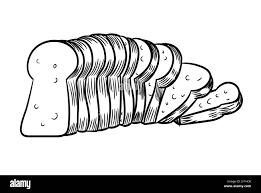
Nyatakan cara pemilihan bijirin dan hasil bijirin dalam ruang yang disediakan.

|  |  |
| --- | --- |
| **Jenis bijirin dan hasil bijirin** | **Cara pemilihan** |
|  | 1. ...............................................................   ............................................................... |
|  | 1. ...............................................................   ................................................................ |
|  | 1. ................................................................   ................................................................ |

Jadual 4

[3 *markah*]

1. Rajah 9 menunjukkan satu contoh makanan beryis



Rajah 9

Nyatakan dua bahan utama makanan tersebut.

1. ..................................................................................................................................
2. ..................................................................................................................................

[2 *markah*]

1. Rajah 10 menunjukkan maklumat kos bahan, kos upah dan kos sampingan untuk menghasilkan 10 biji Tat Telur.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bil.** | **Perkara** | **Kos (RM)** |
| 1 | Kos bahan | 20.60 |
| 2 | Kos upah | 5.00 |
| 3 | Kos sampingan | 2.00 |

Rajah 10

1. Hitung kos sajian bagi hidangan itu.

[1 *markah*]

1. Hitung harga jualan sekiranya ingin mendapat keuntungan sebanyak 10 peratus bagi 10 biji Tat Telur yang dihasilkan.

[2 *markah*]

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No. Soalan** | **Jawapan** | **Markah** | **Jumlah** |
| 17 | 1. Braising and pot roasting 2. (i) Masa memasak lama 3. Tidak sesuai untuk sayuran hijau | 1  1  1 | **3** |
| 18 | 1. – Kering @  * Tidak ada bubuk atau ulat beras @ * Bersih @ * Tidak hancur   (Terima mana-mana satu jawapan)   1. – Segar @  * Tidak kecut @ * Tidak berbubuk   (Terima mana-mana satu jawapan)   1. - Masih utuh @ tidak patah @ padat @  * Warna kekuningan * Komposisi pasta yang berkualiti   (Terima mana-mana satu jawapan) | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | **3** |
| 19 | * Tepung gandum * Yis * Cecair * Perasa makanan * Lemak   (Terima mana-mana dua jawapan) | 1  1  1  1  1 | **2** |
| 20 | 1. Kos sajian = Kos bahan + Kos upah + Kos sampingan   = RM20.60 + RM5 + RM2 @  = RM27.60   1. RM 27.60 X 10/100   = RM2.76  RM27.60 + RM2.76  = RM 30.36 | 1  1  1 | **3** |