

D1 1
D2 1

SCHOOL OF HOSPITALITY AND TOURISM
KOLEJ YAYASAN PELAJARAN JOHOR

FINAL EXAMINATION
SEMESTER JANUARY 2015

COURSE	:	THEORY OF FOOD
COURSE CODE	:	DCA 1033
TIME/DURATION	:	9.00 AM – 12.00 PM (3 HOURS)
DATE	:	13 MAY 2015

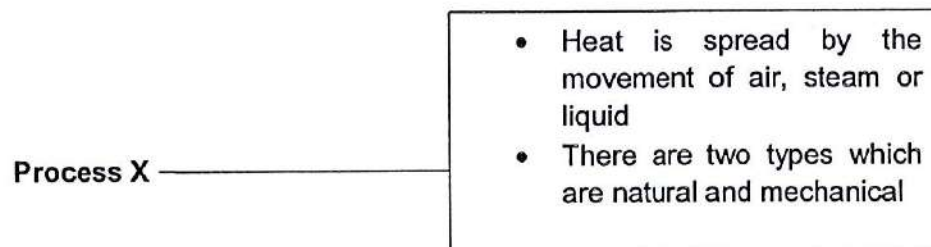
INSTRUCTION TO CANDIDATES

1. This examination paper consists of **FOUR (4) PARTS:**
 - PART A (20 Marks)**
 - PART B (20 Marks)**
 - PART C (30 Marks)**
 - PART D (30 Marks)**
2. Answer **ALL** questions.
3. Candidates are not allowed to bring any material to examination room **EXCEPT** with the permission of invigilator.
4. Please make sure that all material is available during this examination session:
 - i. Question paper
 - ii. OMR sheet
 - iii. Answering booklet

THERE ARE 17 PAGES OF QUESTIONS, INCLUDING THIS PAGE

SECTION A [Total: 20 marks]**MULTIPLE CHOICE QUESTIONS****INSTRUCTION: Answer ALL questions.***(ARAHAN: Jawab SEMUA soalan)***Please use OMR sheet provided***(Sila gunakan kertas OMR yang telah disediakan)*

QUESTION 1 is based on the diagram below.

**Diagram 1**

1. Which of the following is best to describe **process X**?
(Manakah di antara berikut sesuai bagi proses X?)
 - A. Convection
(perolakan)
 - B. Radiation
(radiasi)
 - C. Conduction
(pengaliran)
 - D. Evaporation
(penyejatan)

2. Which of the following is example of moist heat method?
(Manakah diantara berikut merupakan contoh teknik "moist heat"?)
 - A. Broil
 - B. Sauté
 - C. Deep fry
 - D. Braise

3. The temperature used for simmer process is?
(*Suhu yang digunakan bagi proses mereneh ialah?*)
- A. 71°C - 82°C
 - B. 85°C - 96°C
 - C. 100°C - 121°C
 - D. 175°C - 190°C

QUESTION 4 is based on the diagram below.

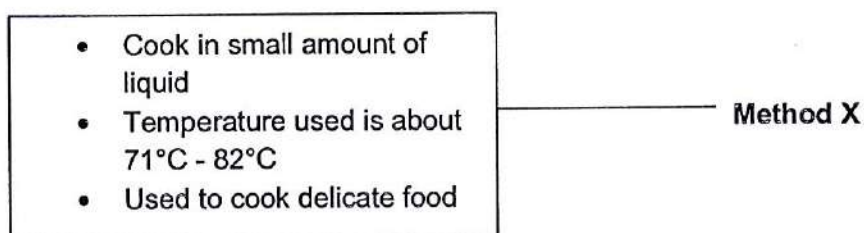


Diagram 2

4. Which of the following is best to describe **method X**?
(*Manakah diantara berikut paling sesuai bagi teknik X?*)
- A. Blanch
 - B. Poach
 - C. Braise
 - D. Simmer
5. The chances of food to be contaminated will increase if hold food at temperature danger zone. What is the range of temperature danger zone?
(*Risiko bagi makanan terkontaminasi meningkat sekiranya meletakkan makanan pada zon suhu bahaya. Berapakah suhu zon bahaya?*)
- A. 0°F - 40°F
 - B. 140°F - 145°F
 - C. 145°F - 155°F
 - D. 41°F - 140°F

QUESTION 6 is based on the diagram below.

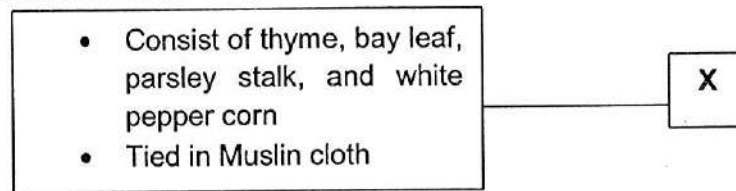
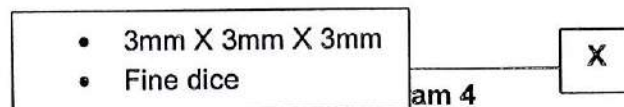


Diagram 3

6. X is one type of basic aromatic spices. Which are the following is best to describe X?
(X ialah sejenis rempah atau herba beraroma. Manakah diantara berikut sesuai bagi X?)
- Bouquet Garni
 - Sachet d'Epices
 - Onion Pique
 - Tomato Concassé

QUESTION 7 is based on the diagram below.



7. X is one type of basic vegetables cuts. Which are the following is best to describe X?
(X ialah sejenis potongan asas sayuran. Manakah diantara berikut sesuai bagi X?)
- Julienne
 - Brunoise
 - Macedoine
 - Paysanne
8. The following are function of salad dressing **EXCEPT**:
(Berikut merupakan fungsi "dressing" salad **KECUALI**!)
- Add flavor
(memberi rasa)
 - Give structure
(memberi struktur)
 - Moisten the salad
(memberi kelembapan kepada salad)
 - Give off odor
* (memberi bau yang tidak menyenangkan).

9. The following products can enhance foaming process **EXCEPT**:
(Produk di bawah boleh meningkatkan proses "foaming" **KECUALI**!)
- A. Egg yolk
(kuning telur)
 - B. Cream of tartar
(cream of tartar)
 - C. Lemon juice
(jus lemon)
 - D. Vinegar
(cuka)
10. The following is procedure of meat storage. Which of the following statement is **FALSE**?
(Berikut merupakan prosedur penyimpanan daging. Manakah diantara kenyataan berikut adalah **TIDAK BENAR**?)
- A. Wrap frozen meats well to prevent freezer burn
(Salut daging yang dimasukkan ke dalam sejuk beku dengan kemas bagi mengelakkan "freezer burn")
 - B. Store meat at 18°C or colder
(Simpan daging pada suhu pada atau bawah 18°C)
 - C. Rotate stock using FIFO (First In First Out) method
(Simpan stok daging menggunakan teknik FIFO)
 - D. Keep meats separated in cooler to avoid cross contamination
(Simpan daging secara berasingan di dalam sejuk beku bagi mengelakkan pencemaran silang)

11. Which of the following statement is **TRUE**?

(Manakah diantara pernyataan berikut adalah **BENAR**?)

- A. Younger animals have a higher proportion of elastin than older animals
(Haiwan muda mempunyai kandungan elastin yang tinggi berbanding haiwan yang sudah tua)
- B. Elastin can broken down by cooking process
(Elastin boleh dilarikan semasa proses memasak)
- C. The color of elastin is white
(warna elastin ialah putih)
- D. Grinding is one method can be used to break down elastin
(proses mengisar ialah antara teknik yang boleh digunakan untuk meleraikan elastin)

QUESTION 12 is based on the diagram below.

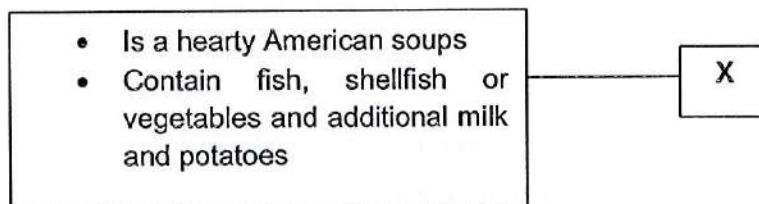


Diagram 5

12. X is one of thick soup. Which of the following is best to describe X?

(X ialah sejenis sup yang pekat. Manakah di antara berikut sesuai bagi X?)

- A. Purees
 - B. Bisque
 - C. Chowder
 - D. Consomme
13. All the following are example of leading sauce **EXCEPT**?
- (Semua yang berikut merupakan contoh "leading sauces" **KECUALI**?)
- A. Veloute sauce
 - B. Brown sauce
 - C. Bechamel sauce
 - D. Black pepper sauce

14. Which of the following is a cold soup?
(Manakah di antara berikut merupakan sup yang sejuk?)
- A. Vichyssoise
 - B. Consomme
 - C. Mushroom soup
 - D. Cream of chicken soup
15. The process of cook food partially and very briefly usually in water is called _____ method.
(Proses memasak makanan separa masak dalam masa yang singkat biasanya di dalam air dipanggil teknik)
- A. Braise
 - B. Blanch
 - C. Simmer
 - D. Steam
16. Which of the following statement is **FALSE**?
*(Manakah diantara kenyataan berikut adalah **TIDAK BENAR**?)*
- A. Loose hair must be well restrained to avoid hairs contaminating the food products.
(Rambut yang tidak diikat hendaklah dikemaskan bagi mengelakkan pencemaran berlaku pada makanan)
 - B. Do not bring personal items, such as books and handbags to the kitchen unit
(Jangan membawa barang – barang peribadi seperti buku dan beg tangan ke dalam dapur)
 - C. Use wet oven mitts to handle hot utensils
(Gunakan sarung tangan yang basah ketika mengangkat peralatan yang panas)
 - D. Chopping boards are used to avoid knife marks on the counter
(Papan pemotong digunakan bagi mengelakkan kesan calar pada permukaan meja)

17. All the following are procedure to handle a knife. Which of the statement is **TRUE**?
(Berikut merupakan cara mengendalikan pisau. Manakah diantara kenyataan berikut **BENAR**?)
- A. Use blunt knife to make the process of chopping and slicing smooth and easy.
(Gunakan pisau yang tumpul dalam proses memotong dan memcincang bagi membuatkan ia mudah dan lancar)
 - B. Place finger below of the blade when chopping or slicing
(Letakkan jari di bawah mata pisau semasa proses memotong dan mencincang)
 - C. Debone or fillet meat or fish while it is frozen
(proses "debone" atau "fillet" daging atau ikan hendaklah dilakukan semasa sejuk beku)
 - D. Store knives in safe holders or racks when not in use
(Simpan pisau di rak atau tempat yang selamat jika tidak digunakan)
18. All the following is the reason why the food need to be cooked before consumption **EXCEPT**:
(Semua pernyataan di bawah berkenaan alasan mengapa makanan perlu dimasak sebelum dimakan **KECUALI**.)
- A. Decrease digestibility
(mengurangkan penghadaman)
 - B. Destruction of harmful microorganism
(penghapusan mikroorganisma yang merbahaya)
 - C. Change and enhancement of flavor, color, texture and aroma
(perubahan dari segi rasa, warna, bentuk dan aroma)
 - D. Increase palatability
(membangkitkan selera)

19. All the following statement can increase the possibility of accident occurs in the kitchen

EXCEPT:

(Semua pernyataan di bawah dapat meningkatkan kebarangkalian berlakunya kemalangan di dalam dapur KECUALI:)

- A. Disregarding safety rules
(tidak mematuhi peraturan keselamatan)
- B. Working at unsafe speed
(melakukan tugas secara kelam – kabut)
- C. Keep floors dry and free of grease spills
(Pastikan lantai kering dan tiada sebarang tumpahan minyak)
- D. Lack of concentration while performing a task
(kurang tumpuan semasa melakukan tugas)

20. The color of sautéed vegetables will change into browning in color. This reaction is called:

(Warna sayuran yang telah di tumis akan berubah menjadi keperangan. Tindakbalas ini dipanggil:)

- A. Coagulation
- B. Caramelization
- C. Gelatinization
- D. Radiation

SECTION B [Total: 20 marks]**INSTRUCTION: Answer ALL questions. This section consists of 20 questions.***(ARAHAN: Jawab SEMUA soalan. Bahagian ini mengandungi 20 soalan)***Please use the answer booklet provided***(Sila gunakan buku jawapan yang telah disediakan)*

Deep fry	Glaze	Green meat	Scald
Remouillage	Connective tissue	Flavor and pigment	Beurre manie
Aging	Hair net	Radiation	Tossed salad
Convection	Nape	Depouillage	Fat soluble vitamin
Albumin	Puree soup	Water soluble vitamin	Stock
Consommé	Conduction	Fiber	Bound salad
Smoke point	Roux	Scarf	Chowder soup

- _____ is salad that mixed with cooked item such as meat, fish, pasta or potatoes with a dressing.
(_____ ialah salad yng dicampurkan makanan yang dimasak seperti daging, ikan, pasta atau kentang bersama "dressing")
- _____ is a complex protein found in muscle, blood and in many animal tissues especially bones.
(_____ ialah protein kompleks yang terdapat di dalam sel, darah dan tisu – tisu haiwan terutamanya di dalam tulang)
- The process of removal of all fat, scum and impurities is called _____.
(Proses membuang semua lemak dan kotoran dipanggil _____.)
- _____ is a reduced stock until the texture change into solid and rubbery.
(_____ ialah stock yang telah melalui proses penyejatan dan akan berubah teksturnya kepada pepejal dan bergetah)

5. _____ is term used to describe the concentrated liquid which can coat the back of the spoon.
(_____ ialah istilah yang digunakan untuk menggambarkan cecair yang pekat sehingga boleh melekat di belakang sudu)
6. _____ is an uncooked mixture of equal amount of softened whole fat or butter and flour.
(_____ ialah sebatian yang tidak dimasak yang mengandungi campuran mentega dan tepung)
7. It is a rich flavorful stock or broth that has been clarified to make it perfectly clear and transparent. _____
(Ia merupakan cecair yang kaya dengan rasa, jernih dan transparent. _____)
8. _____ is soup that is naturally thickened by pureeing one or more of their ingredients.
(_____ ialah sup yang pekat secara semulajadi daripada pati yang dihasilkan daripada satu atau lebih daripada bahan – bahan yang digunakakn)
9. _____ is a process of holding meat in coolers under controlled conditions to provide time for a natural tenderizing process.
(_____ ialah proses menyimpan daging di dalam sejuk beku dalam keadaan terkawal untuk proses pelembutan daging berlaku secara semulajadi)
10. _____ is meat that has not had enough time to soften after killed and normally by using electric shocked, not by Muslim ways (slaughter)
(_____ ialah daging yang tidak mempunyai masa yang cukup untuk proses pelembutan daging selepas di matikan dan biasanya menggunakan kejutan eletrik, dan bukan menggunakan cara Muslim (penyembelihan)

11. The temperature at which a cooking fat or oil begins to breakdown to glycerol and free fatty acids is called _____.
(suhu yang dicatat apabila lemak atau minyak mula terlerai kepada "glycerol" dan "free fatty acids" dipanggil _____.)
12. It will destroy by heat of long cooking and by other elements present during cooking.

(la akan terhapus oleh haba daripada tempoh masa memasak yang terlalu lama dan dari elemen lain yang hadir ketika proses memasak. _____)
13. It is special protein that is present in meat. _____
(la merupakan sejenis protein yang hadir di dalam daging. _____)
14. It is called cellulose and cannot be digested by human. _____
(la dipanggil "cellulose" dan tidak boleh dihadam oleh manusia. _____)
15. _____ help to absorb perspiration and can act as a pressure pad on cuts.
(_____ membantu menyerap peluh dan boleh digunakan sebagai pembalut luka.)
16. The _____ ensure that hair is kept off the face and away from food machinery.
(_____ memastikan rambut tidak menutupi muka dan tidak mengganggu semasa pengendalian mesin pemprosesan makanan)
17. _____ is caused by wet heat like got spill from boiling liquid or steam.
(_____ ialah disebabkan haba yang lembap seperti terkena percikkan air panas atau stim)
18. It is important to give food appearance and taste and also enhance customer appetite. _____
(la merupakan bahan yang penting kerana dapat memberi rasa dan meningkatkan selera pelanggan. _____)

19. The process of heat transfer directly from heat source to the item touch it is called _____

(Proses pemindahan haba secara terus dari sumber haba kepada item yang menyentuhnya dipanggil _____.)

20. The process of cook food submerged in a hot fat at the temperature of 175°C - 190°C is called _____

(proses memasak makanan di dalam minyak yang penuh pada suhu 175°C - 190°C dipanggil _____.)

SECTION C [Total: 30 marks]**INSTRUCTION: Answer ALL questions. This section consists of 6 questions.***(ARAHAN: Jawab SEMUA soalan. Bahagian ini mengandungi 6 soalan)***Please use the answer booklet provided***(Sila gunakan buku jawapan yang telah disediakan)*

1. Complete types of vegetables cuts below based on the description given
(Lengkapkan jenis potongan sayuran di bawah berdasarkan penerangan yang telah diberikan)

Types of vegetables cuts	Description
(a)	3mm X 3mm X 6cm , fine strips
(b)	2 inch X cut into a small flower head
(c)	Shredded leaf vegetables
(d)	3mm X 3mm X 3mm , fine dice
(e)	12mm X 12mm X 3mm , thin square shape

[5 marks]

2. Identify **FIVE (5)** standard qualities of sauces.
*(Kenalpasti **LIMA(5)** kualiti standard sos.)*

[5 marks]

3. A liquid ingredient provides the body or base of most sauces. There are five liquid or bases on which leading sauces are built. Complete the types of leading sauces produced by the liquid given

(Cecair merupakan bahan asas yang digunakan bagi membuat sos. Terdapat lima jenis cecair yang menjadi asas dalam pembuatan "leading sos". Lengkapkan jenis – jenis "leading sauces" yang dihasilkan berdasarkan jenis cecair yang dinyatakan)

Liquid	+	Thickening agent	= Leading sauces
(a)	+	Thickening agent	= Béchamel
Clarified butter	+	Thickening agent	= (b)
Brown stock	+	Thickening agent	= (c)
(d)	+	Thickening agent	= Veloute
Tomato plus stock	+	Thickening agent	= (e)

[5 marks]

4. Identify **FIVE (5)** characteristics of poultry that need to be identify for their quality.
(Kenalpasti LIMA(5) ciri-ciri poultry yang perlu dikenalpasti untuk kualitinya.).

[5 marks]

5. Give **FIVE(5)** principles in storing frozen meats.
(Berikan LIMA(5) prinsip menyimpan daging sejukbeku)

[5 marks]

6. Recognise **FIVE (5)** checklist of fish freshness.
(Kenalpasti LIMA(5) senarai semak kesegaran ikan)

[5 marks]

SECTION D [Total: 30 marks]**INSTRUCTION: Answer ALL questions. This section consists of 3 questions.***(ARAHAN: Jawab SEMUA soalan. Bahagian ini mengandungi 3 soalan)***Please use the answer booklet provided***(Sila gunakan buku jawapan yang telah disediakan)***QUESTION 1**

Define term below:

(Berikan maksud bagi istilah di bawah)

- a) En papillote
- b) Depouillage
- c) Barding
- d) Meringue
- e) Mise-en-place

[10 marks]

QUESTION 2

Salad is one of the course that consist of selected green leafy vegetables which eaten raw with some selected dressing

*(Salad ialah sejenis menu yang terdiri daripada sayuran hijau yang berdaun dimana ia dimakan mentah bersama "dressing")*Discuss **FIVE (5)** classification of salad.*(bincangkan LIMA(5) pengelasan salad.)*

[10 marks]

QUESTION 3

Eggs are highly nutritious that contain everything needed of human body and had been part of human diet for thousand years.

(Telur adalah berkhasiat tinggi yang mengandungi kesemua yang diperukan oleh badan manusia dan telah menjadi sebahagian daripada diet manusia untuk beribu tahun.)

Discuss **FIVE (5)** functions of egg in cooking.

*(Bincangkan **LIMA(5)** fungsi telur dalam masakan)*

[10 marks]

END OF QUESTION PAPER

