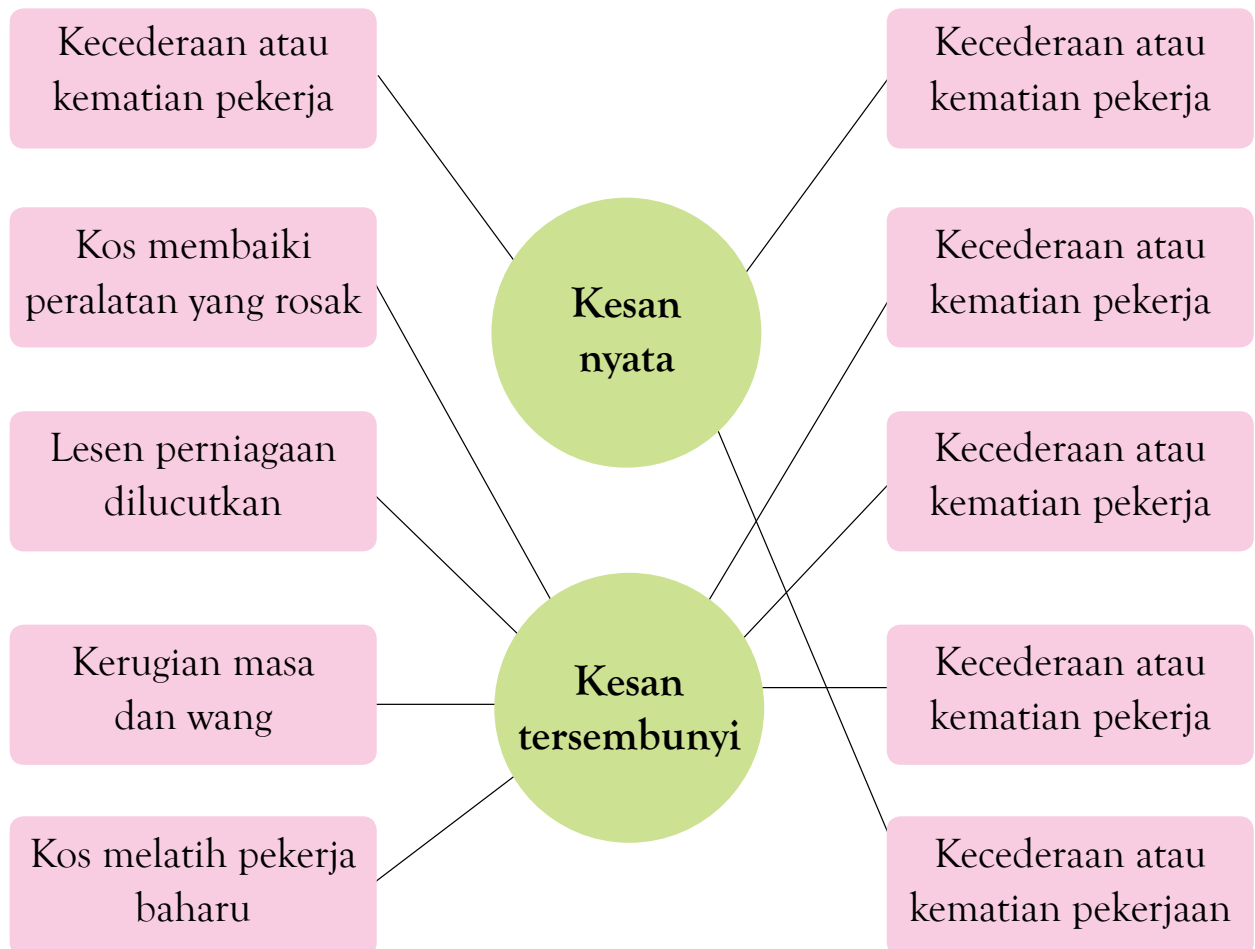


Berikut hanyalah cadangan jawapan bagi soalan-soalan Penilaian Kendiri di dalam buku teks oleh penulis. Guru boleh mencadangkan jawapan lain yang dirasakan lebih sesuai.

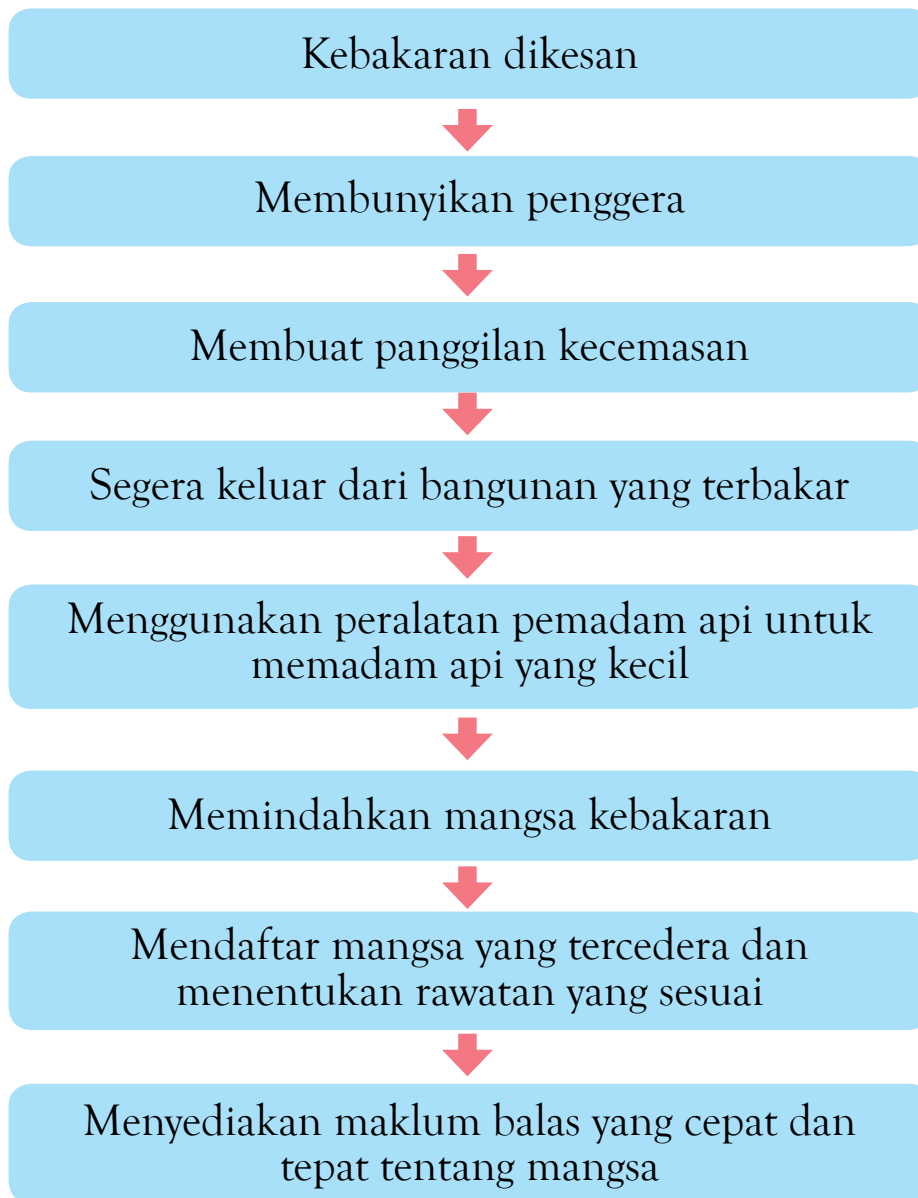
BAB 1 (halaman 37)

1.

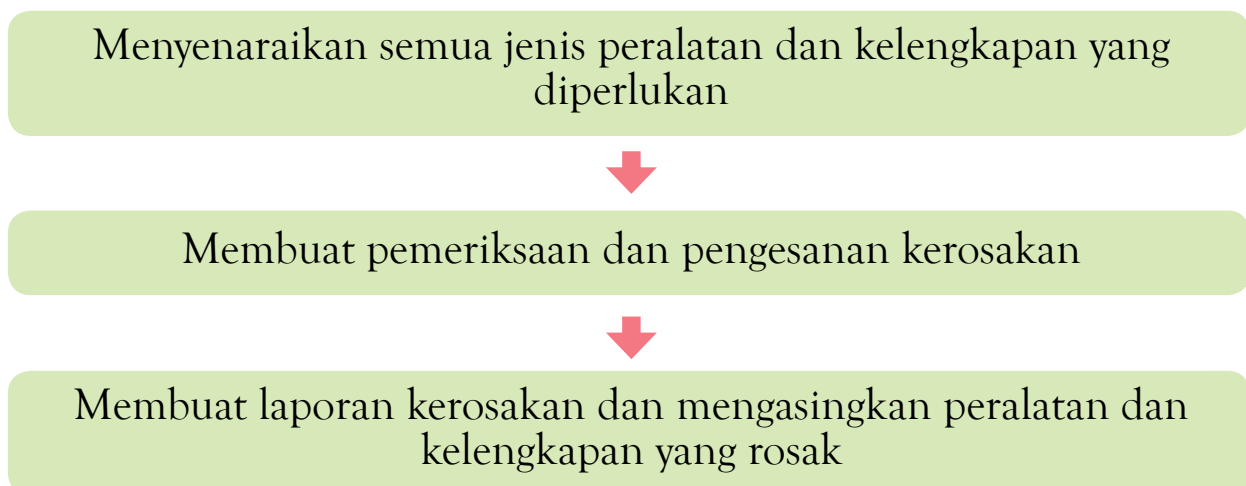


2. (a) Kebakaran boleh terjadi sekiranya terdapat kebocoran kepada saluran, *regulator* dan tong gas yang terdedah kepada punca api. Selain itu, litar pintas akibat penggunaan barangan elektrik yang berlebihan atau alat penjimat masa yang tidak disenggara juga boleh mengakibatkan kebakaran.

(b)



3. Tindakan yang perlu dilakukan oleh Nadia adalah seperti berikut:



BAB 2 (halaman 75)

1. (a) Sanitasi dalam perkhidmatan makanan ialah pengawalan kebersihan dan keselamatan dalam penyediaan dan penyimpanan makanan supaya tidak tercemar.
(b) Seseorang pengendali makanan perlu mengamalkan prinsip kebersihan makanan supaya:
 - Makanan bersih, selamat dan berkhasiat dimakan
 - Mengelakkan pencemaran makanan
 - Menunjukkan tahap kebersihan pengendali makanan
 - Memberi keuntungan kepada pengusaha makanan
2. (a) Ruang penyimpanan bahan makanan segar sentiasa bersih.
(b) Makanan perlu disusun dengan teratur.
(c) Daging, ayam dan makanan sejuk beku perlu disimpan di tempat sayur-sayuran pada suhu -18°C hingga -9°C .

3.

Tangan dan kuku	Rambut	Gigi dan mulut
(a) Tangan dibersihkan dengan sempurna. (b) Kuku dipotong pendek. (c) Menggunakan berus kuku untuk menghilangkan kekotoran.	(a) Rambut bersih, diikat dan ditutup semasa mengendalikan makanan. (b) Tidak menyikat rambut semasa mengendalikan makanan. (c) Tidak menyentuh rambut semasa mengendalikan makanan.	(a) Menggosok gigi sekurang-kurangnya dua kali sehari. (b) Tidak mencungkil gigi semasa mengendalikan makanan. (c) Tidak menyentuh bahagian mulut semasa mengendalikan makanan.

4. (a) Kepentingan pemilihan pakaian bagi seseorang pengendali makanan ialah memastikan keselesaan pergerakan, menjamin keselamatan, mencegah pencemaran makanan dan mempamerkan penampilan diri yang menarik.
- (b) • Menggunakan kemeja yang diperbuat daripada fabrik kapas, berwarna putih, berlengan panjang dan mempunyai *cuff* di hujung lengan.
- Memakai rompi berwarna gelap dengan butang di hadapan.
 - Memakai seluar yang diperbuat daripada fabrik kapas, berwarna gelap dan labuh sehingga buku lali.
 - Memakai kasut bertumit.
5. • Memaklumkan pengurus restoran yang bertugas.
- Meminta ganti rugi.
 - Membuat aduan kepada Pusat Khidmat Aduan Nasional.

BAB 3 (halaman 105)

1. (a) Penyapu
(b) Mop
(c) Span pencuci
2. (a) Pisau tukang masak (b) *Paring knife*
(c) *Mincing knife* (d) *Cleaver*

3. *Boning knife* mempunyai diameter bilah yang lebih lebar tetapi lebih pendek daripada *filleting knife*.
4. A: Piring desert B: *Goblet*
C: Garpu kek D: Pisau makan

BAB 4 (halaman 283 – 285)

1. (a) Tujuan memasak makanan ialah supaya:
- Makanan selamat dimakan.
 - Memudahkan pencernaan.
 - Membaiki rupa dan tekstur makanan.
 - Mempelbagaikan masakan.
 - Menambahkan rasa makanan.
- (b) i. Pengaliran – Haba sampai kepada makanan melalui media pengalir haba seperti bahan yang diperbuat daripada logam seperti besi, aluminium, kuprum dan sebagainya.
- ii. Perolakan – Pergerakan ensembel molekul-molekul yang terdapat di dalam bendalir.
- iii. Pancaran radiasi – Haba dialirkan melalui gelombang mikro atau cahaya.
- (c) i. Membakar
- ii. Menggril
- iii. Memanggang

2. *Mise en place* penting dalam aktiviti memasak bagi memastikan tukang masak dapat menjalankan tugas dengan lancar, cepat, teratur dan sistematik.
3. (a) i. Bawang – Sayuran bebawang
ii. Daun salad – Sayuran berdaun
iii. Labu – Sayuran berbuah
iv. Kubis – Sayuran berdaun

(b) Kaedah memasak yang sesuai bagi sayuran berbuah (labu) ialah menrendidih dan merebus.

(c) Cara penyimpanan bagi sayuran berdaun dan berbuah ialah:
 - Disimpan di tempat sayur-sayuran di ruang pendingin.
 - Dibungkus dengan plastik berlubang.
 - Bahagian yang rosak perlu dibuang terlebih dahulu.
Cara penyimpanan bagi sayuran berbawang ialah:
 - Disimpan di rak yang mempunyai peredaran udara yang baik, kering dan gelap.
 - Asingkan daripada makanan yang berbau kuat.
 - Bahagian yang rosak perlu dibuang terlebih dahulu.
4. Antara kriteria yang boleh digunakan sebagai aspek penilaian hidangan ikan dan kerang-kerangan ialah warna, tekstur dan rasa. Contoh kriteria pemilihan bagi tekstur ialah masih lembut walaupun terdedah dengan haba yang tinggi.
5. Amali atau Praktikal

6. (a) Rusuk (b) *Whole leg (Shank)*
(c) Loin pendek (d) Ekor

7. (a) Daging segar perlu dilap dengan kain bersih, dibungkus, diporsikan untuk setiap masakan dan disimpan di bahagian sejuk beku dengan purata suhu -18°C .

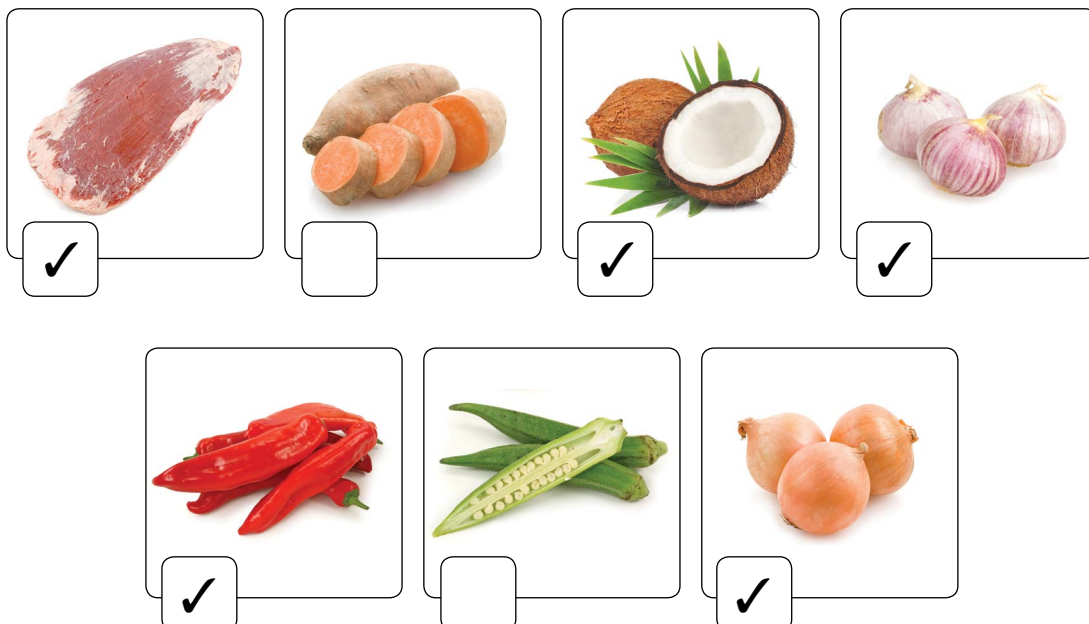
Daging beku perlu disimpan di bahagian sejuk beku pada suhu purata -18°C . Apabila hendak menyahfroskan daging beku, bungkusan daging perlu dibuka dan disimpan di dalam bekas, dilindungi dan dinyahfros dengan sempurna.

Offal perlu dibungkus atau dasingkan dalam bekas sebelum dinyahfroskan.

Daging telah dimasak perlu disejukkan terlebih dahulu sebelum disimpan di dalam peti sejuk. Daging yang telah masak perlu dipastikan terasing daripada bahan-bahan mentah yang lain.

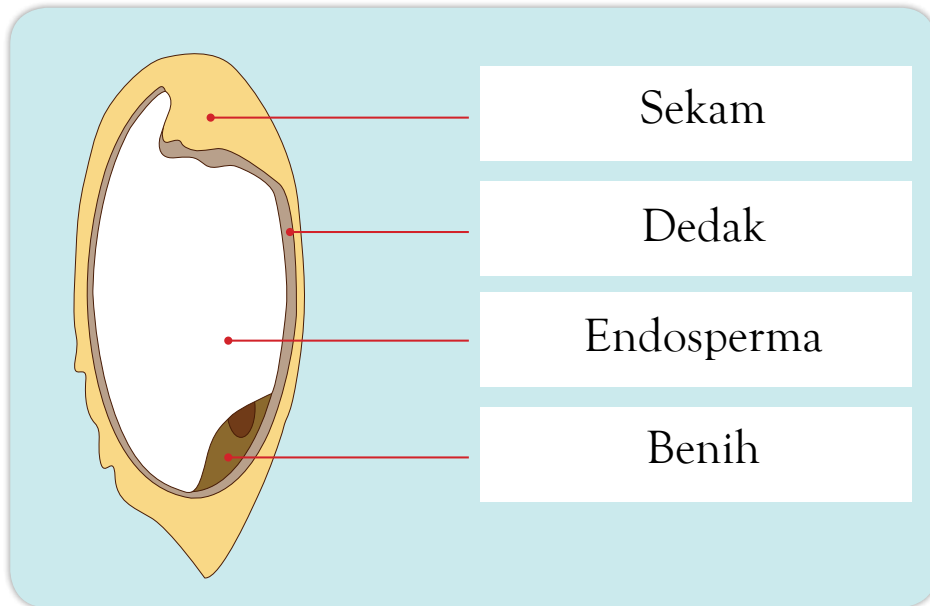
- (b) Sekiranya daging yang telah masak disimpan bersama daging mentah, pencemaran silang boleh berlaku kerana daging mentah mengandungi bakteria beracun.

8.



9. Kaedah memasak yang digunakan dalam penyediaan hidangan Ayam *Cordon Blue* ialah menggoreng dalam minyak banyak. Kaedah menggoreng dalam minyak banyak dipilih supaya hasil masakan garing, rangup dan berwarna kuning keemasan.

10.



11. (a) Beras (b) Gandum (c) Jagung (d) Barli (e) Oat

12.

Spageti	Mi kuning
Sejenis pasta	Sejenis mi
Tekstur keras	Tekstur lembut
Biasa digunakan dalam hidangan Barat	Biasa digunakan dalam hidangan Timur

13. Pada pendapat saya, kaedah memasak bubur jagung dan bubur gandum adalah sama. Jagung dan gandum adalah bijirin yang perlu dimasak sehingga kembang dan empuk terlebih dahulu.

14. Kegunaan desert dalam sajian Timur dan sajian Barat ialah:

- Menyeimbangkan rantaian hidangan.
- Memberikan kepelbagaian warna dalam sajian.
- Mempelbagaikan perisa dan rasa makanan.
- Sajian terakhir dihidangkan selepas hidangan utama.

15. Gelatin digunakan untuk memberi tekstur kenyal seperti gel.

16.

Doh roti manis	Doh roti tawar
Mempunyai kandungan gula yang tinggi dalam doh	Mempunyai kandungan gula yang sedikit dalam doh
Boleh digunakan untuk menghasilkan pelbagai jenis ban manis dan savouri	Boleh digunakan untuk menghasilkan roti tawar dan savouri

17. Kesegaran roti dapat dikekalkan dalam jangka waktu yang lama dengan membuat penyimpanan roti dengan betul. Antara prosedur penyimpanan roti ialah dibungkus dengan plastik sehingga ingin dinikmati. Bagi roti yang sudah dibuka, pembungkus plastik perlu diikat dan ditutup rapi. Selain itu, roti juga boleh disimpan dalam bekas kedap udara dan membekukan roti.

18. Kriteria yang perlu dipertimbangkan dalam merancang menu sajian keraian ialah tujuan keraian, keperluan fizikal dan tahap kesihatan individu, makanan kegemaran individu, keseimbangan dari segi pemilihan bahan mentah, sumber bahan mentah serta bilangan, kategori dan kegemaran tetamu.

19. Amali atau Praktikal

20. Amali atau Praktikal