

# Glosari

<b><i>a la carte</i></b>	hidangan masakan yang tersenarai pada menu yang boleh dipilih secara berasingan mengikut cita rasa pelanggan pada harga yang telah ditetapkan dan dimasak mengikut pesanan.
<b><i>appetizer</i></b>	makanan pembuka selera yang bertujuan untuk merangsang selera sebelum hidangan utama.
<b>bahan basah</b>	bahan makanan yang tidak boleh disimpan lama dan perlu disimpan dalam peti sejuk seperti sayur-sayuran, buah-buahan, daging, ikan, ayam serta makanan dingin beku.
<b>bahan kering</b>	bahan makanan yang boleh disimpan lama seperti makanan dalam tin, makanan berkaleng dan makanan kering.
<b>bahan kimia</b>	jirim yang berbentuk pepejal, cecair atau gas yang digunakan dalam memproses makanan.
<b><i>bain marie</i></b>	bekas mengandungi air yang dipanaskan untuk mengekalkan kepanasan makanan.
<b>bakteria</b>	organisma satu sel yang tidak dapat dilihat oleh mata kasar.
<b>ban (<i>bun</i>)</b>	roti manis yang berbentuk bulat.
<b><i>bankuet</i></b>	majlis makan bagi keraian rasmi seperti majlis perkahwinan.
<b>bater (<i>batter</i>)</b>	adunan daripada tepung, telur dan susu atau air yang terdiri daripada bater cair dan bater pekat.
<b><i>beignet</i></b>	cucur yang diperbuat daripada adunan pastri <i>choux</i> .
<b><i>bill folder</i></b>	fail kecil untuk bil.
<b>buffet</b>	sajian aneka makanan yang diperagakan di meja hidangan untuk membolehkan pelanggan membuat pilihan sendiri.
<b><i>busboy / busgirl</i></b>	staf yang membantu pramusaji semasa layanan.
<b><i>chafing dish</i></b>	bekas menghidang makanan yang mempunyai alat pemanas daripada lilin atau <i>wax</i> .

**clear meat**

campuran isi daging, putih telur, *mirepoix*, tomato dan stok putih.

**compound salad**

salad campuran yang disusun menarik dalam pinggan hidang bersama-sama salad *dressing* atau secara berasingan.

**course**

hidangan.

**debone**

ayam yang telah dibuang tulang.

**desert**

hidangan pembasuh mulut, pencuci mulut.

**diet**

pengambilan nutrien dalam kadar dan kuantiti tertentu.

**doh (dough)**

tepung yang telah dicampurkan ramuan serta diadun untuk dibuat roti, pastri dan lain-lain.

**fillers**

bahan tambahan untuk gubahan bunga (seperti bunga kecil) yang bertujuan untuk memenuhi ruang kosong ketika mengubah bunga.

**fillet**

ikan yang telah dibuang tulang.

**ganache**

campuran krim dan coklat.

**glis**

menyalut atau menutupi permukaan sesuatu makanan.

**gluten**

protein di dalam gandum.

**gula aising (icing sugar)**

gula yang dikisar halus dan dicampur dengan tepung jagung dan kalsium klorida.

**gula melaka**

gula yang diperbuat daripada nira kelapa, terdapat dalam bentuk bulat leper atau silinder dan berwarna perang tua.

**hentian penyajian (sideboard)**

perabot yang digunakan di restoran untuk meletakkan peralatan menghidang.

**hiasan utama (center piece)**

merupakan hiasan utama yang diletakkan di atas meja.

**hollow ware**

peralatan seperti teko, jag susu, mangkuk gula, pinggan hidang dan dulang.

<b>hot water bath</b>	membakar dalam acuan yang diletakkan di atas dulang yang berisi air.
<b>kafe</b>	restoran kecil yang menyajikan makanan dan minuman ringan.
<b>kafein</b>	bahan perangsang yang terdapat di dalam kopi.
<b>kain layan (<i>service cloth</i>)</b>	kain yang digunakan oleh pramusaji untuk menyapu remah atau mengangkat piringan hidangan panas / mengangkat makanan panas.
<b>kain pengelap (<i>tea towel</i>)</b>	kain untuk mengkilap peralatan penyajian.
<b>kalogen dan elastin</b>	protein di dalam tisu pengantara daging.
<b>karamel</b>	gula yang dimasak sehingga perang dan cair.
<b>krim putar</b>	krim yang diputar sehingga kembang dan kekal bentuknya.
<b>krim ringan</b>	krim yang mengandung lemak mentega yang rendah, iaitu sekitar 18% - 20%.
<b>kudapan</b>	hidangan harian yang diambil antara jam 9.00 hingga 11.00 pagi yang juga dikenali dengan nama minum pagi ( <i>coffee break</i> ).
<b>kulapuk atau fungus</b>	mikroorganisma multisel dengan morfologi filamen.
<b>kutleri</b>	peralatan seperti pisau, sudu atau garpu yang digunakan dalam penyediaan atau untuk menikmati makanan.
<b>laddu</b>	sejenis manisan dalam hidangan masyarakat India.
<b>lapik alas meja (<i>silent cloth</i>)</b>	alas yang diletakkan di bawah alas meja untuk mengelakkan daripada menggelongsor atau untuk menyerap bunyi daripada peralatan penyajian.
<b>lassi</b>	minuman yang berasaskan yogurt.
<b>lelemak (<i>shortening</i>)</b>	lemak yang dihasilkan daripada sayur-sayuran dan bijirin.

**marjerin pastrri (*pastry margerine*)**

lemak daripada bijirin dan sayuran yang dicampur dan disebatikan untuk menghasilkan marjerin kenyal dan liat serta mempunyai takat mencair yang agak tinggi.

**menu**

senarai masakan yang disajikan pada sesuatu hidangan atau yang boleh dipesan di restoran dan sebagainya.

**menyapu remah (*crumbing down*)**

menyapu sisa makanan di atas meja tetamu menggunakan kain layan.

***meringue***

putih telur yang dipukul bersama-sama gula sehingga kental dan berkilat.

**minuman berkarbonat (*carbonated drinks*)**

minuman yang dimasukkan gas karbon dioksida.

***mise en place***

persediaan awal yang dilakukan serta pengumpulan semua bahan dan peralatan yang diperlukan sebelum memasak.

**nutrien**

bahan kimia yang terkandung di dalam semua bahan makanan yang berfungsi untuk memelihara kesihatan.

***onion brulee***

bawang besar yang dibelah dua dan dibakar permukaannya hingga perang.

***orange zest***

hirisan halus kulit oren yang digunakan sebagai bahan tambahan pada hidangan.

**pelayan palsu (*tray stand*)**

rangka besi keluli kalis karat yang boleh dilipat, digunakan untuk meletakkan dulang. Pada kebiasaannya, alat ini digunakan sebagai hentian penyajian (*side board*) dalam bankuet.

**pencemaran makanan**

kehadiran benda asing di dalam makanan yang menyebabkan makanan itu tidak selamat dimakan.

**pencemaran silang**

perpindahan kuman daripada makanan mentah kepada makanan yang telah dimasak secara langsung atau tidak langsung.

**penggoreng jeluk (*deep fat fryer*)**

alat khas yang digunakan untuk menggoreng dengan minyak yang banyak.

**perunggu**

beberapa benda dan lain-lain yang menjadi kesatuan yang lengkap, set.

<b>perunggu meja (cover)</b>	tempat makan untuk seorang yang dilengkapi peralatan asas.
<b>piramid makanan</b>	satu panduan yang fleksibel tentang jenis dan jumlah yang disarankan untuk menu harian.
<b>porsi</b>	sepinggan makanan (di kedai makan dan lain-lain).
<b>prover</b>	alat yang digunakan untuk mempercepat proses pengembangan doh.
<b>quiche</b>	masakan yang dibuat menggunakan doh pai dan berinti savouri, dihidangkan sebagai pembuka selera, snek atau hidangan utama.
<b>resipi</b>	senarai bahan (ramuan) dan peraturan yang diperlukan dalam menyediakan sesuatu masakan atau makanan.
<b>resipi standard</b>	resipi yang telah diuji beberapa kali dan sekurang-kurangnya tiga kali ujian untuk menghasilkan produk yang mempunyai kualiti dan kuantiti yang dikehendaki.
<b>reversed type</b>	tulisan berwarna samar atau putih berlatar belakangkan warna gelap.
<b>sachet</b>	bungkusan yang mengandungi herba dan rempah untuk memberi perisa kepada stok, sup dan sos
<b>sajian</b>	sesuatu yang disajikan, hidangan makanan.
<b>sanitasi</b>	sistem kawalan kebersihan awam termasuk bekalan air bersih, pembuangan sampah dan pembuangan najis.
<b>saute</b>	memasak dengan cepat di atas api yang kuat dengan menggunakan sedikit lemak.
<b>savouri (savoury)</b>	makanan yang berperisa rempah atau pedas.
<b>seduh</b>	merendamkan daun seperti daun teh dalam air panas.
<b>selendang meja (table runner / overlay)</b>	selendang yang diletakkan di atas alas meja sebagai hiasan meja.

<b>senior waiter</b>	pramusaji yang ditugaskan untuk bertanggungjawab terhadap sekumpulan staf, sebilangan meja dan satu hentian penyajian / <i>sideboard</i> .
<b>simple salad</b>	salad yang mengandungi sejenis atau lebih bahan dan sayur-sayuran
<b>sirap (syrup)</b>	campuran air dengan gula yang dimasak.
<b>sitrus</b>	buah-buahan daripada jenis limau atau oren.
<b>skim the scum</b>	proses mengeluarkan buih keladak yang timbul di permukaan stok.
<b>sothi</b>	sayur-sayuran yang dimasak bersama-sama tairu dan santan sehingga pekat.
<b>table d'hote</b>	hidangan masakan yang lengkap tetapi dengan pilihan yang terhad pada harga yang telah ditetapkan.
<b>tannin</b>	bahan perangsang yang boleh didapati di dalam teh.
<b>topping</b>	bahan yang diletakkan di atas permukaan kek.
<b>tossed salad</b>	salad campuran yang digaul sekali dengan <i>salad dressing</i> .
<b>tuan rumah (host)</b>	ketua bagi kumpulan yang akan membuat keputusan tentang makanan yang dipesan atau pembayaran bil.
<b>tumis</b>	menggoreng perencah masakan di dalam minyak yang sedikit.
<b>whole meal bread</b>	roti yang diperbuat daripada tepung yang masih mengandungi kulit, germa dan endosperma.
<b>zester</b>	alat yang digunakan untuk menghiris kulit buah-buahan <i>citrus</i> .

# Rujukan

- Abdul Razak Aziz, (2006). *Asas Penyediaan Makanan*. Shah Alam: Pusat Penerbitan Universiti (UPENA) UiTM.
- Bo Friberg, (1996). *The Profesional Pastry Chef* . Edisi ke-3. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Causins,J, Lilicrap, D & Weekes, S, (2014). *Food and Beverage Service*, UK: Hodder
- Dennis L., John C., (2010). *Food and Beverage Service*. Dynamic Learning Education.
- John Wiley & Sons, (2012). *The Art and Craft of The Cold Kitchen Garde Manger*. Hoboken, New Jersey, Canada.
- Kamariah Shahland, Rozita Shahid & Nawawi Mohd Jan, (2009). *Penyediaan Masakan Barat Dan Timur Tingkatan 4 & 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa Dan Pustaka.
- Kamariah Shahland, Rozita Shahid, Nawawi Mohd Jan, (2005). *Penyediaan Masakan Barat Dan Timur*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Kamariah, S., Rozita, S., Nawawi, MJ., (2007). *Penyediaan Masakan Barat Dan Timur Tingkatan 4 dan Tingkatan 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Laila binti Othman dan Maznah binti Abdullah, (2002). *Pengurusan Makanan Tingkatan 5*. Kuala Lumpur: Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Laila Othman, Maznah Abdullah, (2002). *Bahan Sumber Pembelajaran, Pengurusan Makanan, Tingkatan 5*. Bahagian Buku Teks, Jabatan Sekolah, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Laila, O., Maznah, A., (2002). *Pengurusan Makanan Tingkatan 5*. Bahagian Buku Teks, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- McSwane,D.,Rue.R.N.,&Linton, R., (2006). *Essential of Food Safety and Sanitation*. Edisi ke-4.
- Mohd Hodi Reduwan, Norrohani Othman & Nawawi Mohd Jan, (2005). *Perakaunan Perniagaan Tingkatan 4 dan 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohd Nur Hazly Md Haron, (2018). *Pramusaji Asas Seni Penyajian Restoran*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Mohd Salehuddin Mohd Zahari et al., (2008). *Culinary Arts I*. Edisi ke-2. Shah Alam: Pusat Penerbitan Universiti (UPENA) UiTM.
- Mohd Salehuddin Mohd Zahari et al., (2008). *Culinary Arts II*. Edisi ke-2. Shah Alam: Pusat Penerbitan Universiti (UPENA) UiTM.
- Mohd Salehuddin Mohd Zahari et al., (2010). *Culinary Arts 1*. Penerbit Press Universiti Teknologi Mara.
- Narimah, I., Hasanah, M.S, (2008). *Penyajian Makanan dan Minuman Tingkatan 4 dan 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.

- Nawawi Mohd Jan, Jamaluddin Che Sab & Kamaruddin Mohd Akil, (2002). Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Negi, J, (2013). *Food and Beverage Service Operation*. Edisi Pertama. S Chand Publishing. New Jersey: Upper Saddle River.
- Norhana Mustapha, Sumaiyah Mamat Zambri, Rafidah Manap & Mokhtar Pet, (2019). *Siri Kolej Vokasional Keusahawanan*. Oxford Fajar Sdn. Bhd..
- Norlia binti Othman, Rohaida binti Mohamed dan Nawawi bin Mohd Jan, (2012). *Patisserie Tingkatan 4 dan 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Rahmah binti Abdul Rahman dan Oh Paik Leng, (2008). *Roti dan Masakan Yis Tingkatan 4 dan 5*. Kuala Lumpur: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Robaayah Hj. Abdul Wahab dan Susan Manikam, (2000). *Resepi Khusus KBSM*. Kuala Lumpur: Fajar Bakti.
- Rubiah Ahmad, Hasanah Dato' Mohd Shah, Narimah Ismail, (2002). *Bahan Sumber Pembelajaran, Pengurusan Makanan Tingkatan 4*. Bahagian Buku Teks, Jabatan Sekolah, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Rubiah binti Ahmad, Hasanah binti Dato' Mohd Shah dan Narimah binti Ismail, (2002). *Pengurusan Makanan Tingkatan 4*. Kuala Lumpur: Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Rubiah, A., Hasanah, M.S., Narimah, I., (2002). *Pengurusan Makanan Tingkatan 4*. Bahagian Buku Teks. Sondra, J.D., Kurt, W.K., (2009). *Restaurant Service Basics*. John Wiley & Sons, Inc.
- The Culinary Institute of America, (2017). *Menu Development*. John Wiley & Sons.
- Wayne Gisslen, (2014). *Professional Cooking*. Edisi ke-8. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Wayne Grisslew, (2000). *Profesional Cooking*. Edisi ke-7. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Wayne Grisslew, (2005). *Profesional Baking*. Edisi ke-4. New York: John Wiley & Sons Inc.
- Waynegisslen, (2011). *Professional Cooking*. Edisi ke-7. John Wiley & Sons, Inc.
- Zaidotal Akmaliah Lope Pihie & Habibah Elias, (2002). *Pengajian Keusahawanan Tingkatan 5*. Kementerian Pendidikan Malaysia.



# Indeks

- A**  
*A la Carte* 95, 99, 101, 250, 251, 259, 261  
Agen Pemekatkan 217, 285, 286  
Agensi 12, 14, 16, 17, 401  
Akta 12, 14, 16, 17  
*American Service* 70, 71
- B**  
Bahan Basah 40, 41, 58, 59, 61, 182, 342 - 345, 406 - 408, 416, 419  
Bahan Kering 28, 40, 49, 50, 58 - 61, 150, 182, 219, 234, 276, 289, 311, 326, 342, 406 - 409, 415, 416, 419  
Bahan Kimia 13  
*Bain Marie* 33, 71, 107  
Ban Kacang Merah 184, 185  
Bater Cair 150, 151, 323  
Bater Pekat 150, 151  
Bendasing 13, 219, 234, 357  
Bijirin 40, 50 - 54, 120, 121, 133 - 136, 139, 142, 145, 180, 182, 199, 255, 284, 309, 339, 364  
Borang Pemeriksaan Berkala 39  
Borang Pesanan Stok 62  
Bufet 70, 71, 75, 85, 106 - 114, 273, 363
- C**  
Carta Alir 76, 103, 398, 413, 418, 420, 421  
Carta Organisasi 68, 413  
*Centre Piece* 112, 113, 114  
*Chafing Dish* 33, 34  
*Chiller* 35, 36, 61, 381  
Ciri Pemilihan 26 - 36, 40, 43, 49, 84, 91
- D**  
Doh Roti 27, 182, 186, 189, 195
- E**  
*English Service* 70, 71, 75
- F**  
FIFO 61  
Filet 71, 306, 307, 316, 321  
*Fillers* 113, 114  
*Flat Bread* 180, 183, 190  
*Fondant* 218  
*Freezer* 35, 36, 39, 61, 175  
*French Service* 70, 71  
*Frosting* 218
- G**  
*Garnish* 273, 274  
*Gas Butane* 91  
*Glass Cloth* 77, 85, 86, 90  
*Glassware* 74, 77, 81, 84, 96, 97, 106  
Gubahan Bunga 112, 113, 114
- H**  
Hentian Penyajian 69, 73, 74, 77, 84  
Hidangan Keraian 363 - 388  
Hotel 4, 6, 63, 71, 75, 82, 95, 102
- K**  
Kad Menu 72, 96, 98, 99, 260 - 267  
Kaedah Enjut 201, 202, 215, 219, 223, 324  
Kaedah Gaul Dan Ramas 201, 202  
Kaedah Putar 201, 202, 203, 215, 219, 220  
Kaedah Selangkah 215, 219, 226  
Kafeteria 70, 71, 75, 106, 107, 108, 109, 110, 111  
Kategori Sisa Makanan 18  
Katering Kelab 7  
Katering Pengangkutan 6  
Katering Secara Kontrak 6  
Kebersihan Diri 10, 11  
Keju *Blue-Vein* 57  
Kek *Chiffon* Pandan 37  
Kerangan Laut 40, 42 - 44, 53, 272, 285, 297, 307, 310, 311  
Kerjaya 5, 9  
Keselamatan 10, 12, 14, 15, 27, 28, 30, 32, 40, 89  
Kesihatan 10, 12, 14, 121, 253, 308  
Kitar Semula 17, 19, 20, 21  
Konfeksioneri 232, 234, 235  
Kos Bahan Mentah 408, 411, 416, 424  
Kos Overhead 406, 407 - 409, 411, 416  
Krim Masam 56  
Krustasea 42, 43, 307
- L**  
Linen 77, 85, 86, 89, 90, 94  
Lipatan Napkin 87, 88, 92, 93, 96, 97
- M**  
Mikroorganisma 13  
Moluska 42, 43, 307
- N**  
Nasi Lemak 38, 255  
Nutrien 44, 51, 53, 54, 163, 181, 183, 308
- O**  
*Off Site Catering* 8  
*On Site Catering* 8  
Organan 21
- P**  
Pasta 50, 51, 52, 134, 135, 272, 274, 284  
*Pastri Choux* 52, 162, 164, 168  
*Pastri Danish* 162, 163, 164, 174  
*Pastri Lapis* 52, 162, 163, 164, 165, 171  
*Pastri Rapuh* 27, 162, 163, 164, 165, 277  
Pelayan Palsu 77, 84, 90
- Perabot 21, 77, 82, 83, 84, 91, 108, 109  
Peralatan  *Holding* 8, 26, 33, 37, 107  
Peralatan Memasak 11, 26, 29, 37, 38  
Peralatan Memproses 26, 27, 37, 38  
Peralatan Penyejukan 26, 35, 37, 38  
Perkhidmatan Kulinari 4
- R**  
Rancangan Perniagaan 412 - 425  
Restoran Makanan Segera 6  
Roti Canai 27, 59  
Roti *Wholemeal* 187  
*Russian Service* 70, 71
- S**  
Sanitasi 10, 14, 15  
Satelit 8  
Segmen Bukan Komersial 6, 7  
Segmen Komersial 6, 9  
Sekoi 133, 134  
Seramik 80  
*Service Cloth* 77, 85, 86, 90  
Sistem Katering 8  
*Specialty Bread* 180, 183, 184  
Strategi Pemasaran 399, 400, 404  
Sup Antarabangsa 286, 288  
Sup Krim 285, 288, 292  
Susu Tepung 55, 121, 184, 185, 187, 190, 191, 193  
Susun Atur Perunggu Meja 95 - 102  
*Sweet Bun* 180, 183, 184
- T**  
*Table d'hote* 95, 98, 101, 250, 251, 259, 261, 262  
Teknik *Debone* 299
- U**  
Usahawan 394 - 422
- W**  
*Whole Wheat Bread* 180, 187
- Y**  
Yis 13, 124, 174 - 193, 196