



PARA PELAJAR FSTM bergambar bersama pingat masing-masing selepas pertandingan *Apprentice Chefs* di Kuala Lumpur.

UPM bolot dua emas masakan halal

PENYERTAAN sulong Universiti Putra Malaysia (UPM) pada pertandingan *Apprentice Chefs* di Pusat Konvensyen dan Pameran Matrade (MECC), Kuala Lumpur, baru-baru ini ternyata berbaloi.

Ini apabila pelajarnya berjaya membolot dua pingat emas pada pertandingan itu yang diadakan sempena Pameran Halal Antarabangsa Malaysia (Mihas) 2009.

Ketua Jabatan Pengurusan dan Khidmat Makanan, Fakulti Teknologi

Makanan (FSTM), UPM, Prof. Madya Dr. Sharifah Kharidah Syed Muhamad berkata, 18 pelajar tahun akhir FSTM memenangi dua pingat emas, dua pingat perak dan empat pingat gangsa melalui sembilan kategori.

Katanya, pingat emas dimenangi melalui kategori *Western Hot Cooking-Meat/Poultry/Game Dishes* dan *Patisserie-Plate Western Dessert*, sementara pingat perak dimenangi melalui kategori *Asian Hot Cooking-Fish and Seafood Dishes* dan *Patisserie-Dress The Cake*.

“Pingat gangsa pula dimenangi melalui kategori *Western Hot Cooking-Fish and Seafood Dishes*, *Asian Hot Cooking-Fish and Seafood Dishes*, *Asian Hot Cooking-Meat/Poultry/Game Dishes* dan *Patisserie-Contemporary Asian Desserts*,” katanya kepada Mega, di sini, baru-baru ini.

Sebanyak 11 Institusi Pengajian Tinggi (IPT) menyertai pertandingan seni masakan yang dianjurkan oleh Indah Profiles Sdn. Bhd dan Kolej Damansara Utama (KDU) dengan tema *The World's Halal Kitchen*.