

KERJAKAN SOAL-SOAL BERIKUT!!

1. Tariklah garis untuk menghubungkan antara teknik pengolahan dengan penjelasan yang tepat!

Memasak bahan makanan di dalam cairan dalam jumlah yang hampir sama dengan bahan yang dimasak

Memblansir
(*blanching*)

Metode memasak bahan makanan dengan sedikit air kaldu

Braising

Merebus sebentar bahan makanan dalam air mendidih dengan maksud untuk mengurangi rasa dan bau

Menyetup
(*stewing*)

2. Drag gambar di sebelah kanan, lalu simpan pada teknik pengolahan yang tepat!

MEMANGGANG



MENGOVEN



MENGGONGSENG



3. Tentukan jawaban yang sesuai dengan gambar yang tersedia, dengan cara mengklik tanda panah ke bawah dan pilihlah jawabanmu!

