



Karakteristik Pangan

Protein Hewani

Prakarya Kelas 9

Nama :

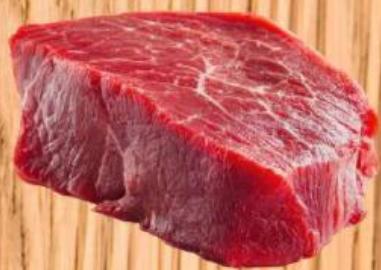
Kelas :

DAGING

Daging Sapi



Daging Ayam



Daging Kambing



Daging Bebek



IKAN

IKAN LELE



IKAN NILA



IKAN GURAME



IKAN MUJAIR



ALAT-ALAT DAPUR



TEKNIK PENGOLAHAN

MEREBUS

- Teknik mengolah makanan dengan cara memasak bahan dalam air atau cairan lain yang mendidih hingga bahan menjadi matang.

MENGUKUS

- Teknik memasak bahan makanan dengan minyak panas sebagai media penghantar panas. Minyak menutup sebagian atau seluruh bahan sehingga menghasilkan tekstur renyah di luar dan matang di dalam.

MENGGORENG

- Teknik memasak bahan makanan dengan uap air panas tanpa menyentuh air secara langsung. Cara ini relatif lebih sehat karena nutrisi makanan lebih terjaga.

MENUmis

- Teknik memasak dengan sedikit minyak pada api sedang hingga panas, biasanya untuk mengolah bumbu terlebih dahulu sebelum ditambahkan bahan lain.

MEMBAKAR

- Teknik memasak dengan api langsung atau bara api, sehingga bagian luar makanan terkena panas tinggi. Teknik ini menghasilkan aroma khas dan cita rasa smoky.

MEMANGGANG

- Teknik memasak menggunakan panas kering dari oven atau alat pemanggang, tanpa minyak atau dengan sedikit minyak. Panas menyebar merata.