

LKPD

METODE DASAR PENGOLAH MAKANAN

Nama Kelompok :

Kelas :

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah kegiatan pembelajaran ini peserta didik mampu :

1. Menjelaskan pengertian Teknik pengolahan panas basah dan panas kering.
2. Menjelaskan jenis-jenis pengolahan panas basah dan panas kering.
3. Menjelaskan metode memasak panas basah dan panas kering.
4. Mengklasifikasikan metode memasak berdasarkan jenisnya.



Jodohkanlah metode memasak dibawah ini !

Ayo Eksplora Pengetahuanmu !!

Nama Makanan

Jodohkanlah metode memasak dibawah ini !!

Teknik Memasak

Steaming



Boiling



LKPD

METODE DASAR PENGOLAH MAKANAN

Jodohkanlah metode memasak dibawah ini !

Nama Makanan



Teknik Memasak

Grilling

Deep Frying

Sauteing

Stewing



LKPD

METODE DASAR PENGOLAH MAKANAN

Jodohkanlah metode memasak dibawah ini !

Nama Makanan



Teknik Memasak

Poaching

Simmering

Shallow Frying

Au Bain Marie



LKPD

METODE DASAR PENGOLAH MAKANAN

Jodohkanlah metode memasak dibawah ini !

Nama Makanan

11



12



13



Teknik Memasak

Baking

Roasting

Braising

Blanching



14



LKPD

METODE DASAR PENGOLAH MAKANAN

TUANGKAN HASIL DISKUSI KELOMPOK KALIAN DISINI !

1

PRODUK YANG DIANALISIS

3

FAKTOR-FAKTOR PENYEBAB KEGAGALAN

5

MAKANAN APA SAJA YANG SAMA MENGGUNAKAN TEKNIK MEMASAK DENGAN PRODUK YANG KALIAN IDENTIFIKASI IDENTIFIKASI

2

METODE MEMASAK

Adalah metode memasak

.....

4

FAKTOR-FAKTOR PENYEBAB KEGAGALAN

BAHAN AJAR & LKPD INTERAKTIF

Metode Dasar Pengolahan Makanan

Dasar Kuliner Fase E

Petunjuk !

Klik pada bagian ikon gambar untuk memperoleh informasi topik pembelajaran !

1 Daftar Hadir



2 Tes Diagnostik



3 Bahan Bacaan PPT



4 Bahan Bacaan



5 Video Pembelajaran



6 Unggah Tugas



7 Tes Kognitif



8 Refleksi



BARCODE PEMBAGIAN TUGAS KELOMPOK

Metode Dasar Pengolahan Makanan

Dasar Kuliner Fase E

Petunjuk !

Scan / Pindai barcode untuk mengetahui tugas kelompok diskusi !

1



2



3



4



5



6



7



8



9

