

Lembar Kerja Peserta Didik

# KULINER

Membuat Hidangan dari Daging

Nama Kelompok: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kelas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





## THINK!

Jawablah soal uraian di bawah ini.

### Uraian

① Apa yang dimaksud dengan daging? Jelaskan!

Jawab: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

② Zat gizi apa saja yang terkandung dalam daging? Sebutkan dan Jelaskan manfaatnya bagi tubuh!

Jawab: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

③ Sebutkan jenis-jenis daging dan jelaskan karakteristiknya!

Jawab: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

④ Jelaskan bagaimana cara menyimpan daging agar tetap segar dan layak konsumsi!

Jawab: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## DESCRIBE!

Perhatikan gambar potongan daging di setiap tabel. Berilah nama jenis potongan daging tersebut beserta deskripsi singkat dan jenis hidangan yang cocok untuk potongan daging tersebut!



---

---

---

---

---



---

---

---

---

---



---

---

---

---

---



---

---

---

---

---



---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

