



LKPD

Kesalahan Teknik Braising

Nama: -----

Mata Pelajaran: Dasar-Dasar Kuliner

Kelas: -----

Materi: Teknik Pengolahan Braising

Tujuan Kegiatan:

Murid mampu mengidentifikasi kesalahan dalam teknik braising, menjelaskan penyebabnya, dan menentukan tindakan perbaikan.

Petunjuk Kerja:

Bacalah setiap kasus, lalu pilih solusi yang paling tepat.

Pertanyaan	Jawaban		
Daging dimasak dengan cairan terlalu banyak hingga menyerupai sup	a. menambah cairan lagi	b. menggunakan cairan secukupnya	c. menaikkan api setinggi mungkin
Daging masih liat karena dimasak dengan api besar	a. memasak perlahan dengan simmer	b. membuka tutup terus menerus	c. menambahkan garam melebihi takaran
Permukaan daging pucat dan rasa kurang kuat	a. melewati tahap searing	b. melakukan searing sesudah ditambahkan cairan	c. menambahkan air hingga bahan terendam
Cairan menjadi habis saat pemasakan braising	a. penggunaan api sedang	b. tutup tidak rapat saat pemasakan	c. terlalu banyak bumbu digunakan