

INTRODUCTION

Nama :

Kelas :

Absen :

Teacher,

LEMBAR KERJA PESERTA
DIDIK

 **LIVEWORKSHEETS**





Pilihlah salah satu jenis olahan makanan yang ingin kalian analisa. lalu drag/ pindah ke tempat nama olahan dihalaman 2



gambar

nama alat :

Fungsi

Berdasarkan olahan jadi yang kalian pilih, selanjutnya identifikasilah alat dan metode pengolahannya dengan cara memilih gambar serta keterangan yang sudah disediakan

gambar

nama alat :

Fungsi

gambar

nama alat :

Fungsi

Nama olahan jadi

Gambar



Jenis metode pengolahan

gambar

nama alat :

Fungsi

gambar

nama alat :

Fungsi

gambar

nama alat :

Fungsi



WORKSHEETS

Memanggang

Merebus

Mengetim

Menggulai

Metode stewing
(menumis dan
merebus dalam cairan
yang banyak)

Metode Menumis

**2. Pilihlah metode
pengolahan yang
digunakan dalam
mengolah olahan jadi yang
kamu pilih**



Mengukus

Membakar

Metode simmering
(merebus dengan
jumlah air yang
banyak dan waktu
lama)

Metode Braising
(menumis dan
merebus dalam
cairan sedikit)

 **LIVEWORKSHEETS**

Pilihlah alat memasak yang sangat diperlukan untuk memasak olahan jadi yang telah kalian pilih!

nama alat	Gambar		fungsi
panci			untuk mengukus bahan makanan
Teflon			untuk memasak dengan air yang banyak (merebus)
panci dan Steamer			untuk menggoreng
alat Grill			untuk memanggang
oven			Untuk membakar

Pilihlah alat memasak yang sangat diperlukan untuk memasak olahan jadi yang telah kalian pilih!

nama alat	Gambar	fungsi
Blender		untuk tempat bahan
Sutil		untuk menghaluskan bahan
Baskom		untuk mengambil/mencapit bahan
alat Capitan		untuk mengaduk
pisau		Untuk memotong bahan