



ELKPD TATA HIDANG

COURSES MENU KONTINENTAL



NAMA/ NO. ABSEN : |



RULES



PETUNJUK PEMBELAJARAN

1. Baca bahan ajar dan buku lain yang relevan atau bisa menggunakan media internet yang jelas dan teruji berkaitan dengan materi menu untuk memperkuat konsep dan pemahaman Anda.
2. Jawablah pertanyaan dalam E-LKPD dengan benar.
3. Tanyakan pada guru pembimbing jika ada hal-hal yang kurang jelas.

KOMPETENSI

3.2 Menerapkan ruang lingkup, giliran dan karakteristik menu kontinental

Say hi!



TUJUAN PEMBELAJARAN

- ✓ Menjelaskan prinsip menu kontinental
- ✓ Menganalisis karakteristik menu kontinental
- ✓ Menganalisis struktur/ susunan menu kontinental
- ✓ Menganalisis giliran (courses) menu kontinental
- ✓ Menyusun menu sesuai dengan giliran (courses) menu kontinental



RANGKUMAN



- ❑ Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara Eropa yang pada awalnya diperkenalkan di Perancis.
- ❑ Ruang lingkup negara kontinental berada pada benua yang memiliki dataran yang luas serta mempunyai empat musim didalamnya seperti Eropa Barat, Eropa Timur, Eropa Selatan dan Amerika.
- ❑ Giliran menu dibagi menjadi 2 yaitu, menu klasik dan menu modern.
 - Menu 3 giliran (3 courses): a. Soup; b. Main course (Meat (poultry/fish), Vegetable, Potato); c. Dessert
 - Menu 4 giliran (4 courses): a. Cold/hot appetizer; b. Soup; c. Main course (Meat (poultry/fish), Vegetable, Potato); d. Dessert
 - Menu 5 giliran (5 courses): a. Cold appetizer; b. Soup; c. Hot appetizer; d. Main course (Meat (poultry/fish), Vegetable, Potato); e. Dessert.
- ❑ Karakteristik makanan kontinental berbeda-beda pada setiap negara. Karena setiap negara memiliki macam-macam rempah yang berbeda seperti di Eropa Barat yang banyak memakai bumbu dan rempah dengan rasa yang cenderung tajam. Di Eropa Timur khas dengan hasil olahannya yaitu susu dan rempah seperti lada. Sedangkan di Eropa Selatan selera makan pada umumnya berbumbu tajam seperti pala, lada, dan kayu manis. Karena pengaruh rempah dari Timur, banyak masakan yang menggunakan minyak zaitun (olive oil). Selain itu, di Amerika terdiri dari berbagai suku bangsa pendatang dari seluruh dunia yang membuat pola makannya menjadi 2, yaitu mengikuti pola menu Eropa dan ada pula yang cenderung memilih makanan cepat saji dan bernilai gizi tinggi.

LANGKAH KEGIATAN



#1

Peserta didik mengisi nama dan nomor absen di awal halaman

#2

Kerjakanlah pertanyaan – pertanyaan dengan teliti dan benar!

#3

Klik gambar di sebelah kiri untuk referensi video materi terkait

Pertanyaan 1

ASIA

INDIA

Pilihlah jawaban yang benar!

Makanan kontinental
merupakan makanan
yang berasal dari
daratan ...

MALAYSIA

EROPA

Pertanyaan 2

A. Klasik dan modern

B. Lampau dan modern

Pilihlah jawaban yang benar!

Giliran (*courses*) menu kontinental terbagi menjadi 2 (dua)
Manakah yang benar jenis giliran (*courses*) menu kontinental...

C. Klasik dan terbaru

D. Lama dan baru

Pertanyaan 3

A. A' La Carte Menu



B. Kids Meal Menu



C. Table D'hote Menu



D. Special Party Menu



Tipe menu kontinental terbagi 2 jenis, susunan hidangan lengkap (satu set menu mulai dari appetizer hingga dessert) dengan harga keseluruhan dan terdiri dari beberapa courses disebut ...

Pertanyaan 4

A. Penyajian bergilir
dan sesuai urutan
fungsinya

Pilihlah jawaban yang benar!

Dalam susunan menu
(Courses) tidak hanya asal
menyusun atau menyajikan
menu tentu ada ketentuan
yang sudah berlaku, maka
berikut ini yang **bukan**
ketentuan Courses...

B. Minuman tidak
termasuk dalam
courses

C. Giliran *MainCourse*
hanya disajikan 1 kali

D. Panjang – pendek
courses menentukan
jumlah porsi



Pertanyaan 5

A

- ✓ Susunan hidangan mengandung karbohidrat, vitamin, protein, mineral yang seimbang
- ✓ Susunan hidangan dalam set menu tidak mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- ✓ Tata tulis menu dengan Bahasa yang baik dan benar, tanda baca yang sesuai dan ditulis secara urut

B

- ❖ Susunan hidangan mengandung karbohidrat, vitamin, protein, mineral yang seimbang
- ❖ Susunan hidangan dalam set menu mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- ❖ Tata tulis menu dengan Bahasa yang baik dan benar, tanda baca yang sesuai dan ditulis secara urut

C

- ☐ Susunan hidangan mengandung 4 sehat 5 sempurna
- ☐ Susunan hidangan dalam set menu tidak mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- ☐ Tata tulis menu dengan Bahasa yang baik dan benar, tanda baca yang sesuai dan ditulis secara urut

D

- Susunan hidangan mengandung karbohidrat, vitamin, protein, mineral yang seimbang
- Susunan hidangan dalam set menu tidak mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- Tata tulis menu dengan Bahasa yang singkat padat jelas, dan ditulis secara urut

Kriteria penyusunan menu yang benar terbagi menjadi 3 Komponen penting atau utama, berikut yang paling benar adalah...

Pertanyaan 6

EROPA
BARAT

SUSU &
LADA

BERBUMBU
TAJAM

EROPA
TIMUR

LADA &
KAYU MANIS

SELERA
SAMA

EROPA
SELATAN

MERICA &
GARAM

REMPAH

Benua eropa terbagi menjadi 3, kelompokkan dan urutkan ciri – ciri masakan berikut sesuai dengan daerah yang telah terbagi!

Tariklah garis agar urutan pembagian waktu makan sesuai !

Pertanyaan 7



Brunch

06.00 – 09.00

Lunch

10.00

Breakfast

12.00 – 15.00

Afternoon Tea

16.00 – 18.00

Supper

19.00 – 21.00

Diner

22.00 – 00.00



Pertanyaan 8



Urutkan 13 susunan menu (courses) Klasik dibawah ini dengan benar !

1. Hot Appetizer	6. Main Couses	11. Roast and Salad
2. Fish	7. Cold Appetizer	12. Cold Entrée
3. Savory	8. Dessert	13. Shorbet
4. Sweet Dish	9. Hot Entrée	
5. Vegetable	10. Soup	

Pertanyaan 9



Pilihlah nama menu yang sesuai berdasarkan jenis hidangan!

Pertanyaan 10



“Jeje sedang berulang tahun, dia berencana mengajak temannya wonie *Fine Dining* di sebuah restoran akan tetapi ini merupakan pengalaman pertama mereka mencoba *Fine Dining*”. Bantu mereka untuk memesan menu dengan 5 Courses, susunlah hidangan yang tersedia menjadi menu kontinental 5 courses secara benar, lengkap dan berurutan dengan mengklik setiap kotak secara berurutan!





CANNOLI *d



**BEEF
LASAGNA** *m



CONSOMMÉ *s



BINGSOO *d



KEBAB *a



Gỏi Cuốn *a



**SHRIMP
COCTAIL** *a



**WHITE
WINE** *b



**HAMBURGER
STEAK** *m



LAKSA *s



TIRAMISU *d



**ROASTED
GARLIC
CHICKEN** *m



**RED
WINE** *b



ARANCINI *a



RENDANG *m



**SHRIMP
BISQUE** *s