PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN

oleh : Intan Annisaa Tanjung, S. Pd

LKPD

SISTEM PENGOLAHAN MAKANAN INTERNASIONAL DARI BAHAN PANGAN NABATI DAN HEWANI

KELAS :

KELOMPOK :

Nama anggota :

Tujuan Pembelajaran : Peserta didik dapat menganalisis jenis, karakteristik dan macam-macam makanan internasional dari bahan pangan nabati dan hewani

LIVEWORKSHEETS

PKWU

PERHATIKAN VIDEO BERIKUT INI !

MATERI /MODUL AJAR

LIVEWORKSHEETS

1. **Perhatikan gambar makanan internasional berikut lalu tuliskan sesuai dengan nama dan asal negaranya pada kotak di bawahnya !**

LIVEWORKSHEETS

2. Di bawah ini merupakan beberapa contoh dari makanan internasional, kelompokanlah makanan-makanan berikut apakah termasuk kedalam jenis makanan kontinental atau makanan oriental dengan cara memindahkan gambar di samping ke dalam tabel di bawah ini !

Makanan Kontinental	Makanan Oriental

LIVEWORKSHEETS

Hubungkan gambar berikut sesuai dengan teknik pengolahannya!

- memanir

- mengepan

- mengetim

- menyemur

- memblansir

- memfilir

- menumis

- memarinir

LIVEWORKSHEETS

MACAM-MACAM PRODUK OLAHAN

sebutkan beberapa macam produk olahan dari bahan nabati dan hewani berikut ini !

NAMA PRODUK OLAHAN

dari susu

dari telur

dari daging

LIVEWORKSHEETS

3. Jelaskan yang di maksud dengan makanan kontinental!

4. Jelaskan yang di maksud dengan makanan oriental!

5. Jelaskan yang di maksud dengan makanan appetizer! sebutkan 3 contoh yang termasuk appetizer!

6. Jelaskan yang di maksud dengan makanan main course! sebutkan 3 contoh yang termasuk main course!

7. Jelaskan yang di maksud dengan makanan dessert! sebutkan 3 contoh yang termasuk dessert!

FINISH

LIVEWORKSHEETS