SOAL DASAR-DASAR KULINER

IDENTITAS SISWA	
Nama Lengkap	
Kelas	
No Induk	

SOAL PILIHAN GANDA

Soal 1

Apa yang dimaksud dengan teknik memasak *blanching*?

A. Memasak makanan dalam waktu yang lama dengan api kecil

B. Menggoreng makanan hingga kering

C. Merebus makanan dalam waktu singkat kemudian mendinginkannya

D. Memasak makanan dengan mengukus

Soal 2

Apa fungsi dari penggunaan rempah-rempah dalam masakan?

A. Memberikan warna yang menarik

B. Menambah nilai gizi

C. Memberikan aroma dan rasa yang khas

D. Mempercepat proses pematangan

Soal 3

Berikut ini yang termasuk jenis teknik menggoreng adalah...

LIVEWORKSHEETS

A. Menggoreng dengan sedikit minyak

B. Menggoreng dengan banyak minyak

C. Menggoreng tanpa minyak

D. Menggoreng dengan suhu rendah

Soal 4

Apa tujuan dari teknik memasak *sautéing*?

A. Memasak dengan banyak air

B. Memasak dengan sedikit minyak dan waktu singkat

C. Memasak di dalam oven

D. Memasak dengan cara memanaskan makanan secara perlahan

Soal 5

Apa yang dimaksud dengan teknik *braising* dalam memasak?

A. Memasak dengan cara digoreng dan direbus

B. Memasak bahan makanan dengan cara dipanggang

C. Memasak bahan makanan dengan cara ditumis

D. Memasak bahan makanan dengan cara direbus perlahan dalam cairan

LIVEWORKSHEETS

SOAL TEBAK GAMBAR / URAIAN

Soal 6



Namanya :

Soal 7



Namanya :

Soal 8



Namanya :

Soal 9



Namanya :

Soal 10



Namanya :

LIVEWORKSHEETS