

Ulangan Harian PKWU
"Makanan Internasional"

Nama :

Kelas :

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat!

1. Kebab adalah makanan yang berasal dari....
 - A. Turki
 - B. Arab
 - C. Indonesia
 - D. Malaysia
 - E. Thailand

2. Makanan yang terdiri dari nasi dibentuk bersama lauk (neta) merupakan makan laut, daging , sayuran mentah atau sudah dimasak adalah
 - A. Sushi
 - B. Ramen
 - C. Kimchi
 - D. Hot dog
 - E. Lasagne

3. Berikut ini yang harus diperhatikan dalam memilih wadah penyajian yang baik. Kecuali
 - A. Bahan kemasan /wadah penyajian mudah didapat
 - B. Bahan kemasan/wadah penyajian mampu melindungi isinya dari berbagai resiko dari luar
 - C. Bahan kemasan/wadah tidak berbau
 - D. Bahan kemasan/wadah penyajian memiliki daya tarik terhadap konsumen
 - E. Bahan kemasan /wadah mudah robek dan terbakar

4. Berikut ini faktor yang menyebabkan suatu daerah memiliki sumber bahan makanan yang berbeda-beda adalah
 - A. Selera masyarakat tiap daerah terhadap makanan berbeda-beda
 - B. Perbedaan kondisi geografis ditiap daerah ada yang digunung, di hutan dan ditepi laut
 - C. Akar budaya daerah satu berbeda dengan daerah lainnya
 - D. Kondisi kesuburan tanah yang tidak sama ditiap daerah
 - E. Ada tanaman yang cocok ditanam di daerah tertentu

5. Berikut ini merupakan jenis teknik memasak dengan pemanasan basah. Kecuali
 - A. Saute
 - B. Braising
 - C. Merebus
 - D. Blanching
 - E. Mengukus

B. Tariklah garis pada kotak yang memuat jawaban yang benar !

- | | | | |
|---|---|-----------------------|--|
| 1 | Memasak bahan makanan dalam zat cair pada suhu 100°C | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Frying/mengoreng |
| 2 | Memasak bahan makanan minyak panas agar bahan makanan menjadi matang, kering dan berwarna kecoklatan | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Sauting/menumis |
| 3 | Memasak bahan makanan di atas bara api hingga ke coklatan dan mendapat lapisan yang kering | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Boiling/Merebus |
| 4 | Membiarkan daging, ikan, atau sayur beberapa waktu dalam cairan air jeruk/cuka, ditambah dengan bumbu garam, lada, bawang merah dll tujuan agar lunak | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Broilling/memanggang |
| 5 | Cara memasak dengan menggunakan sedikit minyak/margarin/mentega agar lebih harum dan sedap dan dilakukan tidak terlalu lama sambil diaduk aduk | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Marinating/memarini |

C. Sebutkan nama-nama makanan yang ada di bawah ini !

1		2		3		4	
	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>

D. Tariklah nama Negara asal untuk gambar makanan khas Negara tersebut !

1.		2.		3.	
4.		5.		6.	
	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/>

CINA JEPANG ITALIA AMERIKA ARAB INDONESIA