

Teknik Memasak

Pilihlah teknik memasak yang paling tepat berdasarkan gambar di bawah ini!

☐

Simmering

☐

Poaching

☐

Roasting

☐

Grilling

☐

Stewing

☐

Braising

☐

Shallow Frying

☐

Sautéing

☐

Boiling

☐

Steaming

Peralatan Memasak

Seret gambar peralatan memasak ke dalam kotak yang benar.

ALAT PENIMBANG

ALAT MENCAMPUR



Teknik Memasak

Hubungkan teknik memasak yang digunakan untuk menghasilkan hidangan pada gambar



GRILLING



STEAMING



DEEP FRYING



SAUTÉING



BOILING

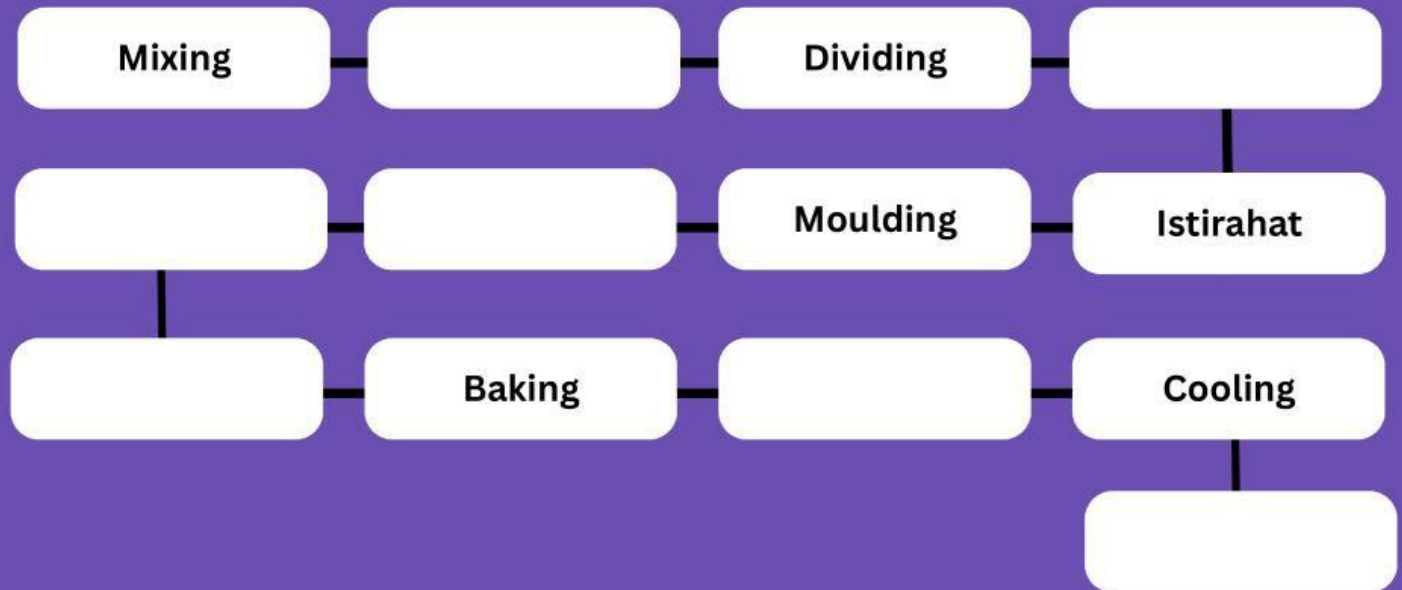
Bahan Makanan

Carilah 10 bahan makanan yang biasanya terdapat dalam pembuatan roti.

A	P	T	M	N	T	E	S
G	M	E	N	T	E	G	A
A	U	P	R	E	T	T	Y
R	B	U	T	T	E	R	A
A	A	N	K	M	L	N	G
M	X	G	O	S	U	S	U
S	Y	A	I	R	R	R	L
V	A	N	I	L	I	Y	A

Teknik Pembuatan Roti

Tentukan urutan pada pembuatan roti menggunakan teknik **straight dough** (metode langsung)



Fermentasi

Depanning

Sheeting

Rounding

Panning

Proofing

Wrapping