Karakteristik Pangan Protein Hewani

Prakarya Kelas 9

Nama :

Kelas :

LIVEWORKSHEETS

DAGING

Daging Sapi

Daging Ayam

Daging Kambing

Daging Bebek

LIVEWORKSHEETS

IKAN

IKAN LELE

IKAN NILA

IKAN GURAME

IKAN MUJAIR

LIVEWORKSHEETS

ALAT-ALAT DAPUR

LIVEWORKSHEETS

TEKNIK PENGOLAHAN

MEREBUS

Teknik mengolah makanan dengan cara memasak bahan dalam air atau cairan lain yang mendidih hingga bahan menjadi matang.

MENGUKUS

Teknik memasak bahan makanan dengan minyak panas sebagai media penghantar panas. Minyak menutup sebagian atau seluruh bahan sehingga menghasilkan tekstur renyah di luar dan matang di dalam.

MENGGORENG

Teknik memasak bahan makanan dengan uap air panas tanpa menyentuh air secara langsung. Cara ini relatif lebih sehat karena nutrisi makanan lebih terjaga.

MENUMIS

Teknik memasak dengan sedikit minyak pada api sedang hingga panas, biasanya untuk mengolah bumbu terlebih dahulu sebelum ditambahkan bahan lain.

MEMBAKAR

Teknik memasak dengan api langsung atau bara api, sehingga bagian luar makanan terkena panas tinggi. Teknik ini menghasilkan aroma khas dan cita rasa smoky.

MEMANGGANG

Teknik memasak menggunakan panas kering dari oven atau alat pemanggang, tanpa minyak atau dengan sedikit minyak. Panas menyebar merata.

LIVEWORKSHEETS