Nama :

Kelas :

Wacanen teks deskripsi ing ngisor iki kanthi premati!

Sega Gandhul

Sega Gandhul iku sawijine masakan saka kabupaten Pati sing gurih rasane. Panganan iki jinise kaya sega pindang nanging disuguhake nganggo godhong gedhang sing didadekake lemek. Bahan-bahan sing dianggo nggawe sega gandhul yaiku 500 gr daging sapi, daging empal, 2 liter banyu, 700 ml santen encer, 1 btg godhong salam, 5 sdm kecap manis, 1 sdt gula pasir, 1 sdt gula jawa disisir, uyah sacukupe.

Bumbu-bumbune yaiku 4 siyung bawang putih, 3 bawang abang, 3 lombok abang, 4 iji kemiri, 1 sdm tumbar, $^1/_2$ sdm mrica, 1 sdt jinten, 1 ros kencur, 1 ros jempol jahe, 1 ros laos. Carane nggawe sega gandhul yaiku sing sepisanan daging digodhog setengah empuk, sawise iku sisa banyune sing reged ditus, sawise iku bumbu-bumbu digoreng, dilebokake neng godhogan daging bareng godhong salam karo sere. Sawise iku lebokake santen, godhong nganti mateng, tambahi kecap, gula pasir, gula abang, uyah sacukupe. Godhog terus nganti mateng, angkat daginge terus dicacah-cacah.

Saka cara nyuguhake, bumbu-bumbune, lan carane gawe sega gandhul dhuwe ciri khas dhewe lan pantes yen rasane kuwi enak tenan lan tetep moncer wiwit jaman biyen tekan saiki.

Gladhen!

A. Isinen titik-titik ing ngisor iki karo tetembungan kang trep adhedhasar isi wacan teks deskripsi ing dhuwur kasebut!

Sega Gandhul iku panganan sing rasane (1) …… . Panganan iki nduweni ciri khas, yaiku disuguhake nganggo (2) …….. sing didadekake lemek. Nalika nggawe, daging sapi kudu digodhog dhisik nganti (3) …… empuk, banjur banyu sing reged ditus.

LIVEWORKSHEETS

Supaya rasane enak, bumbu-bumbune kudu (4) …… dhisik sadurunge dilebokake ing godhogan daging. Sawise santen dilebokake, aja lali nambahake (5) …….. manis, gula jawa, lan uyah sacukupe. Sega Gandhul dadi panganan sing tetep (6) …… wiwit jaman biyen tekan saiki amarga rasane sing khas.

Pilihan Jawaban:

- **Kecap**
- **Setengah**
- **Gurih**
- **Digoreng**
- **Moncer**
- **Godhong gedhang**

B. Wangsulanan pranyatan ing ngisor iki kanthi trep lan premati!

No.	Pranyatan	Bener	Luput
1.	Sega Gandhul iku panganan khas sing asale saka kabupaten Pati		
2.	Sega Gandhul biyasane disuguhake nganggo piring keramik tanpa lemek godhong.		
3.	Bahan utama sing digunakake kanggo nggawe sega gandhul yaiku daging sapi lan empal.		
4.	Santen sing digunakake ing resep kasebut cacahe 700 ml santen kenthel		
5.	Bumbu sing kudu disiapake antarane yaiku bawang putih, bawang abang, lan lombok abang		
6.	Langkah sepisanan nggawe sega gandhul yaiku nggoreng daging nganti garing		
7.	Sawise daging digodhog setengah empuk, sisa banyu sing reged kudu dibuwak		
8.	Kecap manis, gula jawa, lan uyah dilebokake sawise santen mlebu ing godhogan.		
9.	Daging sapi sing wis mateng banjur diiris dawa-dawa kaya sate sadurunge disuguhake		
10.	Sega Gandhul isih tetep moncer (terkenal) rasane wiwit jaman biyen tekan saiki		

LIVEWORKSHEETS