Asessment Sumatif
Teknik Pengolahan Makanan Awetan

Pilihlah jawaban yang paling tepat dari huruf a, b, c, d, atau e yang dianggap paling tepat !

1. Teknik memasak dengan cairan panas tetapi tidak sampai mendidih (sekitar 70–80°C) disebut...

   A. Poaching
   B. Boiling
   C. Frying
   D. Roasting
   E. Grilling

2. Teknik memasak dengan panas kering menggunakan oven disebut...

   A. Steaming
   B. Boiling
   C. Baking
   D. Simmering
   E. Poaching

3. Teknik memasak kombinasi antara menggoreng terlebih dahulu lalu dimasak dengan sedikit cairan dalam waktu lama disebut...

   A. Baking
   B. Steaming
   C. Braising
   D. Frying
   E. Grilling



LIVEWORKSHEETS

4. Teknik memasak dengan panas kering dalam oven atau api terbuka tanpa minyak, biasanya untuk daging disebut...

   A. Poaching
   B. Boiling
   C. Roasting
   D. Sautéing
   E. Steaming

5. Teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih disebut ...

   A. Merebus
   B. Mengukus
   C. Menumis
   D. Memanggang
   E. Menggoreng

6. Cara memasak bahan makanan dengan sedikit minyak atau lemak sambil diaduk di atas api sedang hingga bumbu harum dan bahan matang, disebut ...

   A. Menggoreng basah
   B. Menggoreng kering
   C. Menumis
   D. Memanggang
   E. Membakar

7. Teknik mengolah makanan dengan meletakkan bahan di atas api langsung atau di atas benda panas tanpa menggunakan wadah perantara, disebut ...

   A. Memanggang
   B. Membakar
   C. Menggoreng



LIVEWORKSHEETS

D. Mengukus

E. Menumis

8. Teknik memasak bahan makanan di dalam oven dengan menggunakan panas kering pada suhu tinggi, sehingga permukaan bahan menjadi kecokelatan dan renyah, disebut ...

A. Membakar

B. Memanggang

C. Menggoreng

D. Mengukus

E. Merebus

9. Teknik memasak bahan makanan dengan menambahkan bumbu dan sedikit cairan, kemudian dimasak dengan api kecil dan wadah ditutup rapat hingga cairan habis dan bumbu meresap sempurna, disebut ...

A. Menggulai

B. Menyemur

C. Mengungkep

D. Merebus

E. Mengukus

10. Teknik memasak yang menggunakan media panas berupa udara panas, minyak, atau lemak tanpa bantuan cairan dalam jumlah banyak disebut ...

A. Teknik memasak panas basah

B. Teknik memasak panas kering

C. Teknik memasak gabungan

D. Teknik memasak suhu rendah

E. Teknik memasak suhu tinggi



LIVEWORKSHEETS

11. Di bawah ini yang termasuk ke dalam kelompok teknik memasak panas basah adalah

A. Memanggang, membakar, menumis

B. Menggoreng dalam, menggoreng dangkal, memanggang

C. Merebus, mengukus, merebus perlahan

D. Membakar, mengungkep, menyemur

E. Menumis, mengukus, membakar

12. Perbedaan utama antara teknik panas kering dan panas basah terletak pada ...

A. Jenis bahan makanan yang diolah

B. Alat masak yang digunakan

C. Suhu api yang dipakai

D. Media penghantar panas yang digunakan

E. Lama waktu memasak

13. Teknik memasak dengan cara merendam bahan makanan di dalam cairan yang suhunya dipertahankan tepat di bawah titik didih termasuk dalam teknik ...

A. Panas kering

B. Panas basah

C. Panas kering dan basah

D. Memasak cepat

E. Memasak kering berlemak

14. Teknik memasak dengan menggunakan sedikit lemak/minyak di atas wajan datar dan suhu yang cukup tinggi, sambil membolak-balik bahan dengan cepat agar matang merata, disebut ...

A. Grilling

B. Sautéing

C. Stewing

LIVEWORKSHEETS

D. Poaching

E. Steaming

15. Teknik memasak dengan meletakkan bahan makanan di atas jeruji besi yang dipanaskan dari bawah atau atas, sehingga permukaannya menjadi gosong kecokelatan dan beraroma khas, disebut ...

A. Roasting

B. Frying

C. Grilling

D. Boiling

E. Pan frying

16. Teknik memasak dengan cara merendam seluruh atau sebagian bahan makanan di dalam minyak atau lemak panas dalam jumlah banyak, disebut ...

A. Frying

B. Boiling

C. Sautéing

D. Grilling

E. Steaming

17. Teknik memasak yang memanfaatkan uap air panas yang dihasilkan dari air mendidih, di mana bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan air melainkan diletakkan di atasnya, disebut ...

A. Poaching

B. Stewing

C. Steaming

D. Pan frying

E. Roasting

18. Teknik memasak bahan makanan yang dipotong-potong kecil terlebih dahulu, lalu dimasak dalam jumlah cairan yang tidak terlalu banyak dengan api kecil dalam waktu lama hingga kuah mengental dan bumbu meresap, disebut ...

LIVEWORKSHEETS

A. Roasting

B. Stewing

C. Steaming

D. Pan frying

E. Poaching

19. Teknik memasak yang mirip dengan menumis, namun dilakukan dengan suhu yang sangat tinggi, menggunakan wajan cekung, dan bahan diaduk serta dibolak-balik dengan sangat cepat agar matang secara merata dan tetap renyah, disebut ...

A. Stir frying

B. Pan frying

C. Stewing

D. Roasting

E. Steaming

20. Teknik memasak dengan menggunakan minyak atau lemak dalam jumlah sedikit hingga sedang, di mana dasar bahan makanan bersentuhan langsung dengan permukaan wajan panas, sehingga bagian bawahnya matang dan berwarna kecokelatan sebelum dibalik, disebut ...

A. Grilling

B. Pan frying

C. Boiling

D. Poaching

E. Sautéing

LIVEWORKSHEETS