



Evaluasi Pembelajaran

# KULINER KHAS

Kalimantan Timur



Nama

No. Absen

Asal sekolah

### Perhatikan resep Amplang dibawah ini!

Analisislah resep apabila mengalami perubahan resep sebagai berikut

Komponen	Uraian
Waktu Memasak	+ 60 Menit
Porsi	5 Porsi
Bahan	<ul style="list-style-type: none"><li>• 300 gr Tepung Tapioka</li><li>• 200 gr daging ikan tenggiri giling</li><li>• 120 gr telur ayam</li><li>• 60 gr bawang putih</li><li>• 3 gr soda kue</li><li>• 5 gr garam</li><li>• 10 gr gula</li><li>• 3 gr kaldu bubuk</li><li>• 250 ml minyak</li></ul>
Cara Pengolahan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haluskan bawang putih lalu capurkan dengan telur, soda kue, garam, gula, dan kaldu bubuk.</li><li>• Campurkan adonan telur dengan daging ikan yang telah giling.</li><li>• Campurkan tepung tapioca secara bertahap.</li><li>• Bentuk adonan amplang dan rendam sebelum amplang digoreng.</li><li>• Goreng amplang hingga kuning kecoklatan.</li></ul>
Penyajian	Amplang dapat disajikan untuk menjadi kudapan sehari hari

Apakah adonan ini dapat dibuat tanpa menggunakan soda kue?

Apa tujuan proses perendaman pada amplang sebelum digoreng, dan apa akibatnya jika amplang tidak direndam terlebih dahulu?

Bagaimana pengaruh penggantian ikan tenggiri dengan bahan laut lain terhadap rasa, aroma, dan tekstur amplang?

