



E-LKPD TATA HIDANG

“Giliran Menu Kontinental”



NAMA/ NO. ABSEN : |

RULES

KOMPETENSI

3.2 Menerapkan ruang lingkup, giliran dan karakteristik menu kontinental

INDIKATOR PEMBELAJARAN

- ✓ Menjelaskan prinsip menu kontinental
- ✓ Menganalisis karakteristik menu kontinental
- ✓ Menganalisis struktur/ susunan menu kontinental
- ✓ Menganalisis giliran (*courses*) menu kontinental
- ✓ Menyusun menu sesuai dengan giliran (*courses*) menu kontinental

PETUNJUK PEMBELAJARAN

1. Baca bahan ajar dan buku lain yang relevan atau bisa menggunakan media internet yang jelas dan teruji berkaitan dengan materi menu untuk memperkuat konsep dan pemahaman Anda.
2. Kerjakanlah tugas dalam E-LKPD dengan teliti dan benar.
3. Tanyakan pada guru pembimbing jika ada hal-hal yang kurang jelas.

RANGKUMAN



- Prinsip menu kontinental, yaitu Penyajian makanan dalam set menu kontinental dilakukan secara bergiliran (*system courses*) dengan susunan courses harus berurutan tidak boleh dirubah sesuai fungsinya selain itu dalam set menu kontinental juga termasuk hidangan minuman yang terletak di akhir courses, giliran main course hanya disajikan 1 kali serta panjang-pendeknya courses dalam set menu continental menentukan penyajian jumlah porsi untuk setiap gilirannya.
- Struktur menu kontinental terbagi menjadi dua jenis yaitu menu klasik dan menu modern.
- Jenis-jenis hidangan giliran menu kontinental diantaranya, yaitu Appetizer, Main Course dan Dessert
- Kriteria Penyusunan Menu diantaranya sebagai berikut :
 1. Susunan hidangan mengandung karbohidrat, protein, mineral, vitamin yang seimbang.
 2. Susunan hidangan dalam set menu (Tidak mengulang bahan makanan yang sama, Tidak mengulang rasa yang sama, Tidak mengulang warna yang sama)
 3. Penulisan menu (Menyusun menu menggunakan bahasa baku yang baik dan benar, Gunakan tulisan yang mudah dibaca, Penulisan nama hidangan tanpa disingkat, menggunakan huruf kapital serya menggunakan tanda tertentu untuk memisahkan setiap courses dalam set menu)

LANGKAH KEGIATAN

#1

Peserta didik mengisi nama dan nomor absen di awal halaman

#2

Simaklah video disamping sebagai referensi/ sumber belajar dalam mengerjakan E-LKPD

#3

Kerjakanlah E-LKPD dengan teliti dan benar!





Identifikasi karakteristik/ prinsip menu kontinental yang kalian ketahui lalu tuliskan di kolom yang tersedia dibawah ini !



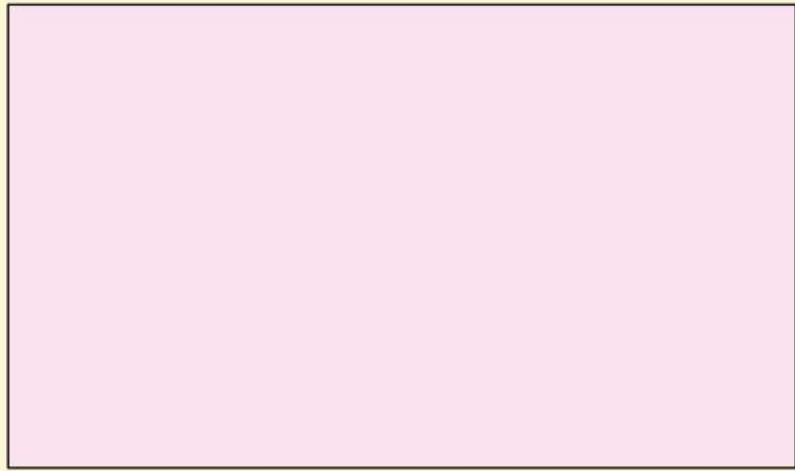
Setelah mengetahui prinsip menu kontinental, tugas anda selanjutnya adalah mengidentifikasi bagaimana Struktur Menu Kontinental yang saat ini digunakan !

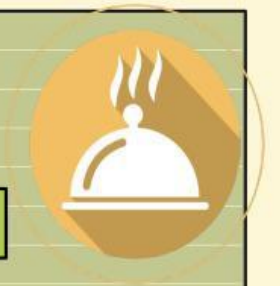


Menu Klasik

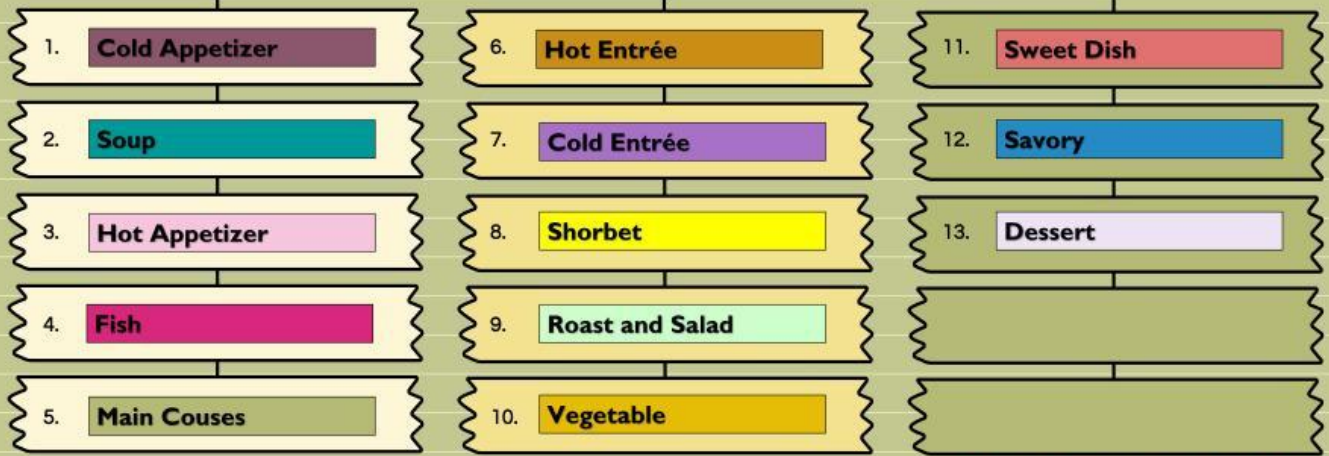
keyword

Menu Modern





13 susunan Menu Klasik



Setelah mengetahui susun menu kontinental yang saat ini digunakan, selanjutnya tugas anda mengelompokkan atau gambarkan penggabungan hidangan struktur menu klasik menjadi menu modern !





Mengidentifikasi jenis hidangan giliran
menu MODERN kontinental!

APPETIZER

MAIN COURSE

DESSERT



Setelah mengetahui prinsip, struktur, serta jenis hidangan kontinental, selanjutnya tugas anda adalah menyusun menu!



“Jeje sedang berulang tahun, dia berencana mengajak temannya wonie *Fine Dining* di sebuah restoran akan tetapi ini merupakan pengalaman pertama mereka mencoba *Fine Dining*”. Susunlah hidangan yang tersedia di halaman berikutnya masing - masing menjadi 1 set menu kontinental 3, 4 dan 5 courses secara benar, lengkap dan berurutan serta memperhatikan prinsip menu kontinental !



Susun 1 set menu dengan 3 courses, tuliskan nama hidangannya!



APPETIZER

MAIN COURSE

DESSERT



*beverage (minuman) tetap ada tapi tidak masuk dalam hitungan gilirannya (course)

Susun 1 set menu dengan 4 courses, Pindahkan gambar ke kotak sebelah kanan sesuai dengan giliran menu!



Quiche



Cream soup



Osso Buco



Cream Brulee



Canape



Strudel



TEA



Coffe



Gazpacho



Chicken Parmigiana



Red Wine



White Wine

Appetizer →

Soup →

Main Course →

Dessert →

Bevarage →



Susun 1 set menu dengan 5 courses, dengan mengklik setiap kotak secara berurutan sesuai dengan jawapan yang benar!



CANNOLI *d



BEEF
LASAGNA *m



CONSOMMÉ *s



BINGSOO *d



KEBAB *a



Gỏi Cuôn *a



SHRIMP
COCTAIL *a



WHITE
WINE *b



HAMBURGER
STEAK *m



LAKSA *s



TIRAMISU *d



ROASTED
GARLIC
CHICKEN *m



RED
WINE *b



ARANCINI *a



RENDANG *m



SHRIMP
BISQUE *s