

# ELKPD TATA HIDANG

## COURSES MENU KONTINENTAL

NAMA/ NO. ABSEN : ..... | .....



# RULES



## 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. Jawablah pertanyaan dalam E-LKPD dengan benar.
3. Tanyakan pada guru pembimbing jika ada hal-hal yang kurang jelas.

## KOMPETENSI

3.2 Menerapkan ruang lingkup, giliran dan karakteristik menu kontinental

Say hi!



## TUJUAN 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



# RANGKUMAN

- ❑ Masakan kontinental adalah masakan yang berkembang dari negara-negara Eropa yang pada awalnya diperkenalkan di Perancis.
- ❑ Ruang lingkup negara kontinental berada pada benua yang memiliki dataran yang luas serta mempunyai empat musim didalamnya seperti Eropa Barat, Eropa Timur, Eropa Selatan dan Amerika.
- ❑ Giliran menu dibagi menjadi 2 yaitu, menu klasik dan menu modern.
  - Menu 3 giliran (3 courses): a. Soup; b. Main course (Meat (poultry/fish), Vegetable, Potato); c. Dessert
  - Menu 4 giliran (4 courses): a. Cold/hot appetizer; b. Soup; c. Main course (Meat (poultry/fish), Vegetable, Potato); d. Dessert
  - Menu 5 giliran (5 courses): a. Cold appetizer; b. Soup; c. Hot appetizer; d. Main course (Meat (poultry/fish), Vegetable, Potato); e. Dessert.
- ❑ Karakteristik makanan kontinental berbeda-beda pada setiap negara. Karena setiap negara memiliki macam-macam rempah yang berbeda seperti di Eropa Barat yang banyak memakai bumbu dan rempah dengan rasa yang cenderung tajam. Di Eropa Timur khas dengan hasil olahannya yaitu susu dan rempah seperti lada. Sedangkan di Eropa Selatan selera makan pada umumnya berbumbu tajam seperti pala, lada, dan kayu manis. Karena pengaruh rempah dari Timur, banyak masakan yang menggunakan minyak zaitun (olive oil). Selain itu, di Amerika terdiri dari berbagai suku bangsa pendatang dari seluruh dunia yang membuat pola makannya menjadi 2, yaitu mengikuti pola menu Eropa dan ada pula yang cenderung memilih makanan cepat saji dan bernilai gizi tinggi.

# LANGKAH KEGIATAN



#1

Peserta didik mengisi nama dan nomor absen di awal halaman

#2

Kerjakanlah pertanyaan – pertanyaan dengan teliti dan benar!

#3

Klik gambar di sebelah kiri untuk referensi video materi terkait

# Pertanyaan 1

ASIA

INDIA

Pilihlah jawaban yang benar!

Makanan kontinental  
merupakan makanan  
yang berasal dari  
daratan ...

MALAYSIA

EROPA

## Pertanyaan 2

A. Klasik dan modern

B. Lampau dan modern

Pilihlah jawaban yang benar!

Giliran (*courses*) menu kontinental terbagi menjadi 2 (dua) Manakah yang benar jenis giliran (*courses*) menu kontinental...

C. Klasik dan terbaru

D. Lama dan baru

# Pertanyaan 3

## A. A' La Carte Menu



## B. Kids Meal Menu



## C. Table D'hote Menu



## D. Special Party Menu



Tipe menu kontinental terbagi 2 jenis, susunan hidangan lengkap (satu set menu mulai dari appetizer hingga dessert) dengan harga keseluruhan dan terdiri dari beberapa courses disebut ...

## Pertanyaan 4

A. Penyajian bergilir dan sesuai urutan fungsinya

B. Minuman tidak termasuk dalam courses

C. Giliran *MainCourse* hanya disajikan 1 kali

D. Panjang – pendek courses menentukan jumlah porsi

Pilihlah jawaban yang benar!

Dalam susunan menu (*Courses*) tidak hanya asal menyusun atau menyajikan menu tentu ada ketentuan yang sudah berlaku, maka berikut ini yang **bukan** ketentuan *Courses*...



## Pertanyaan 5

A

- ✓ Susunan hidangan mengandung karbohidrat, vitamin, protein, mineral yang seimbang
- ✓ Susunan hidangan dalam set menu tidak mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- ✓ Tata tulis menu dengan Bahasa yang baik dan benar, tanda baca yang sesuai dan ditulis secara urut

B

- ❖ Susunan hidangan mengandung karbohidrat, vitamin, protein, mineral yang seimbang
- ❖ Susunan hidangan dalam set menu mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- ❖ Tata tulis menu dengan Bahasa yang baik dan benar, tanda baca yang sesuai dan ditulis secara urut

C

- Susunan hidangan mengandung 4 sehat 5 sempurna
- Susunan hidangan dalam set menu tidak mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- Tata tulis menu dengan Bahasa yang baik dan benar, tanda baca yang sesuai dan ditulis secara urut

D

- Susunan hidangan mengandung karbohidrat, vitamin, protein, mineral yang seimbang
- Susunan hidangan dalam set menu tidak mengulang bahan, rasa dan warna yang sama
- Tata tulis menu dengan Bahasa yang singkat padat jelas, dan ditulis secara urut

Kriteria penyusunan menu yang benar terbagi menjadi 3 Komponen penting atau utama, berikut yang paling benar adalah...

## Pertanyaan 6

EROPA  
BARAT

SUSU &  
LADA

BERBUMBU  
TAJAM

EROPA  
TIMUR

LADA &  
KAYU MANIS

SELERA  
SAMA

EROPA  
SELATAN

MERICA &  
GARAM

REMPAH

Benua eropa terbagi menjadi 3, kelompokkan dan urutkan ciri – ciri masakan berikut sesuai dengan daerah yang telah terbagi!

## Pertanyaan 7

Tariklah garis agar urutan pembagian waktu makan sesuai !

- |               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| Brunch        | <input type="radio"/> 06.00 – 09.00 |
| Lunch         | <input type="radio"/> 10.00         |
| Breakfast     | <input type="radio"/> 12.00 – 15.00 |
| Afternoon Tea | <input type="radio"/> 16.00 – 18.00 |
| Supper        | <input type="radio"/> 19.00 – 21.00 |
| Diner         | <input type="radio"/> 22.00 – 00.00 |



# Pertanyaan 8



Urutkan 13 susunan menu (*courses*) Klasik dibawah ini dengan benar !

- 1. Hot Appetizer
- 2. Fish
- 3. Savory
- 4. Sweet Dish
- 5. Vegetable

- 6. Main Couses
- 7. Cold Appetizer
- 8. Dessert
- 9. Hot Entrée
- 10. Soup

- 11. Roast and Salad
- 12. Cold Entrée
- 13. Shorbet
- 
-

# Pertanyaan 9



Pilihlah nama menu yang sesuai berdasarkan jenis hidangan!

## Pertanyaan 10



“Jeje sedang berulang tahun, dia berencana mengajak temannya wonie *Fine Dining* di sebuah restoran akan tetapi ini merupakan pengalaman pertama mereka mencoba *Fine Dining*”. Bantu mereka untuk memesan menu dengan 5 Courses, susunlah hidangan yang tersedia menjadi menu kontinental 5 courses secara benar, lengkap dan berurutan dengan mengklik setiap kotak secara berurutan!





**CANNOLI \*d**



**BEEF LASAGNA \*m**



**CONSOMMÉ \*s**



**BINGSOO \*d**



**KEBAB \*a**



**Gỏi Cuốn \*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**