SOAL DASAR-DASAR KULINER

IDENTITAS SISWA	
Nama Lengkap	
Kelas	
No Induk	

SOAL PILIHAN GANDA

Soal 1

Apa yang dimaksud dengan teknik memasak *blanching*?

A. Memasak makanan dalam waktu yang lama dengan api kecil

B. Menggoreng makanan hingga kering

C. Merebus makanan dalam waktu singkat kemudian mendinginkannya

D. Memasak makanan dengan mengukus

Soal 2

Apa fungsi dari penggunaan rempah-rempah dalam masakan?

A. Memberikan warna yang menarik

B. Menambah nilai gizi

C. Memberikan aroma dan rasa yang khas

D. Mempercepat proses pematangan

Soal 3

Berikut ini yang termasuk jenis teknik menggoreng adalah...

A. Menggoreng dengan sedikit minyak

B. Menggoreng dengan banyak minyak

C. Menggoreng tanpa minyak

D. Menggoreng dengan suhu rendah

Soal 4

LIVEWORKSHEETS

Apa tujuan dari teknik memasak *sautéing*?

A. Memasak dengan banyak air

B. Memasak dengan sedikit minyak dan waktu singkat

C. Memasak di dalam oven

D. Memasak dengan cara memanaskan makanan secara perlahan

Soal 5

Apa yang dimaksud dengan teknik *braising* dalam memasak?

A. Memasak dengan cara digoreng dan direbus

B. Memasak bahan makanan dengan cara dipanggang

C. Memasak bahan makanan dengan cara ditumis

D. Memasak bahan makanan dengan cara direbus perlahan dalam cairan

Soal 6

Apa yang dimaksud dengan istilah *mise en place* dalam kuliner?

A. Proses memasak

B. Persiapan bahan dan peralatan sebelum memasak

C. Penyajian makanan

D. Teknik menghidangkan makanan

Soal 7

Apa manfaat utama dari teknik pengasapan dalam pengolahan makanan?

A. Menambah kadar air pada makanan

B. Menghilangkan bau makanan

C. Memberi rasa dan aroma khas serta mengawetkan makanan

D. Meningkatkan tekstur makanan

Soal 8

Apa perbedaan antara teknik *grilling* dan *broiling*?

A. Grilling menggunakan api atas, broiling menggunakan api bawah

B. Grilling menggunakan api bawah, broiling menggunakan api atas

C. Grilling menggunakan oven, broiling menggunakan panggangan

D. Grilling dan broiling adalah teknik yang sama

LIVEWORKSHEETS

Soal 9

Apa yang dimaksud dengan teknik *poaching* dalam memasak?

A. Memasak makanan dengan cara direbus dalam air yang sangat panas

B. Memasak makanan dengan cara direbus dalam air yang mendidih

C. Memasak makanan dengan cara merebus dalam cairan yang hampir mendidih

D. Memasak makanan dengan cara dipanggang

Soal 10

Apa yang dimaksud dengan istilah *julienne* dalam teknik memotong sayuran?

A. Memotong sayuran menjadi bentuk dadu

B. Memotong sayuran menjadi bentuk panjang dan tipis

C. Memotong sayuran menjadi bentuk bulat

D. Memotong sayuran menjadi bentuk segitiga

LIVEWORKSHEETS