SOAL PRODUK KUE DAN CAKE INDONESIA

KELAS : XII

1. Membuat tape nasi yang paling baik menggunakan ...........
2. berasputih
3. Ketan putih
4. Pastry

Ans : B

1. Kudapan
2. Makanan Kecil
3. Salah satu contoh dari kue Bakery adalah .......
4. Bakpao
5. Bolang baling
6. Roti sobek
7. Donat
8. kudapan

Ans:C

1. Nastar termasuk salah satu contoh kue .........
2. Choux pastry
3. Short pastry
4. Puff pastry

Ans : D

1. Sugar pastry
2. donat
3. Makanan yang diolah langsung dari baras biasa adalah
4. Kue pie
5. Buras
6. Kue castengel

Ans : B

1. Kue semprit
2. Naga sari
3. Untuk membuat kue kering kita membutuhkan tepung terigu ...........
4. Hard wheat
5. white wheat
6. soft wheat

Ans : C

1. medium wheat
2. medium
3. Dibawah ini yang merupakan makanan kecil dari bahan pokok beras adalah .........
4. Lemper
5. medium wheat
6. soft wheat
7. white wheat
8. lupis

Ans:A

1. Fungsi gula dalam pembuatan kue adalah .........
2. mutu simpan lebih baik
3. mengontrol suhu adonan
4. sebagai pengikat
5. memperpanjang umur makanan kecil
6. sebagai pemanis

Ans : B

1. Yang dapat memberikan lapisan pada adonan adalah ........
2. butter
3. margarin
4. corsvet

Ans : B

1. cream
2. cream ot tar-tar
3. Gandum apa bila digiling dijadikan tepung .........
4. gula
5. sagu
6. susu
7. terigu
8. panir

Ans : D

1. Putih telur menjadi lebih kaku dan membuat adonan kue lembut adalah fungsi .........
2. Ovalet
3. Cream of tart
4. TBM
5. Essens
6. butter

Ans:C

1. Cara melelehkan cooking chocolate dengan cara ditim, jika terlalu panas dan basah karena terkena air walaupun setetes coklat dapat ...........
2. mencair
3. menggumpal
4. meleleh

Ans : E

1. membeku
2. encer
3. Makanan khas kota garut yang terbuat dari tepung ketan adalah ........
4. lepet
5. dodol
6. lekas kering

Ans : B

1. lekas mengental
2. lupis
3. Terbuat dari sari buah yang direbus lalu dikentalkan adalah .......
4. jelly
5. selai
6. sukade

Ans : C

1. jam
2. dodol

1. Untuk menyemir cetakan dengan margarin atau memoles kue dengan kuning telur menggunakan .......
2. spatula
3. kuas
4. pisau roti

Ans : B

1. pembersih adonan
2. sendok
3. Kokoh, mengembang, tengah berongga, ringan adalah kriteria dari adonan ..........
4. Lembaran
5. Inggris
6. Roti

Ans : B

1. Rebus
2. lanting
3. Jenis kue dibawah ini yang berbahan dasar singkong adalah .....
4. bolu
5. kue cucur
6. moscovis
7. getuk linri
8. ongol-ongol

Ans : D

1. Pengetahuan sifat bahan masing-masing merupakan tahap proses pembuatan roti/Bakery ...........
2. peragian
3. pengerolan
4. pengadukan

Ans : A

1. seleksi bahan
2. bolu
3. Memberi bentuk supaya mudah dikerjakan merupakan tahap proses pembuatan roti/Bakery .......
4. rounding
5. sheeting
6. moulding
7. proofing
8. moscovis

Ans : D

1. Fungsi pengadukan dalam tahap proses pembuatan roti/Bakery antara lain ........
2. untuk mencegar tercemarnya roti dari bakteri
3. untuk memungkinkan pemotongan tanpa mengalami kerusakan
4. memberi bentuk supaya mudah dikerjakan
5. untuk mencampur secara rata semua bahan
6. proofing

Ans : D

1. Keuntungan sistem Biang adalah ........
2. daya tahan roti paing baik
3. jumlah produksi lebih banyak
4. lebih pendek waktu produksi
5. aroma roti leebih baik
6. tahan lama

Ans : D

1. kue lapi singkong diolah dengan teknik memasak .......
2. dogoreng
3. sheeting
4. moulding
5. dikukus
6. di tumbuk

Ans : D

1. agar-agar terbaut dari.......
2. kedaung

daun-dauanan

1. moulding
2. ganggang laut
3. moscovis

Ans : C

1. Dijepan agar-agar dikenal dengan nama .......
2. hungkue
3. jelli
4. moulding
5. ammmitsu
6. moscovis

Ans : D

1. Ragi yang umum digunakan di Indonesia yaitu kecuali .......
2. Ragi kering aktif
3. Ragi beku
4. moulding
5. Ragi basah
6. Fresh yeast

Ans : D

1. Cirri-ciri dari ragi yang kondisinya kurang baik yaitu .......
2. Warnanya coklat gelap
3. sheeting
4. moulding
5. berbau tidak enak
6. agak sedikit lengket

Ans : D

1. Yang termasuk aneka indonesia cake yaitu…..
2. Lapis legit dan lapis surabaya
3. Kue lapis dan kue talam
4. Lapis legit dan kue lapis
5. Lapis surabaya dan kue talam
6. Lapis legit dan kue talam

Ans : A

1. Kualitas cake meliputi ,kecuali………
2. Simetris
3. Warna
4. Volume
5. Butiran cakae
6. Tekstur

Ans : E

1. Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah……
2. Melembutkan tekstur
3. Membuat tidak kenyal
4. Membantu aerasi
5. Memberi rasa gurih
6. Memjaga kelembaban

Ans : e

1. Tepung biang adalah bahan peragi hasil reaksi azam dengan sodium bikarbonat memakai atau tidak memakai pati atau tepung sebagai bahan pengisi(filler) disebut….
2. Baking powder
3. Soda kue
4. Ragi
5. Amonium karbonat
6. lemak

Ans : C

1. Ragi disebut juda dengan……..
2. Yeast
3. Yesta
4. Yaest
5. Yest
6. yeats

Ans : A

1. Kue khas indonesia adalah…….
2. English cake
3. Donat
4. Fruit pie/pai buah
5. Wingko
6. crepe

Ans : D

1. Jagung yang banyak mengandung zat tepung adalah……..
2. Jagung muda
3. Jagung setengah tua
4. Jagung tua
5. Jagung manis
6. Jagung bayi(baby corn)

Ans : B

1. Makanan yang langsung diolah dari tepung beras biasa adalah…….
2. Rangginan
3. Nagasari
4. Serabi
5. Apem
6. Burasa

Ans : E

1. Lemper dibuat dengan bahan dasar…..
2. Beras merah
3. Beras pera
4. Beras pulen
5. Beras pandang wangi
6. Beras ketan

Ans : E

1. Resep dasar Untuk membuat bolu kukus adalah
2. Tepung terigu,telur,mentega,gula,esens
3. Tepung beras ,ketan,gula merah
4. esens gula,maisena , telur
5. Hunkue,gula,telur,essens
6. Tepung ketan,gula,dan telur

Ans : A

1. Makanan khas kota garut yang terbuat dari tepung ketan adalah…..
2. Lepet
3. Lupis
4. Dodol
5. Gemblong
6. Lanting

Ans : C

1. Jenis kue di bawah ini yang berbahan dasar singkong adalah….
2. Kue cucur
3. Kue pukis
4. Serabi
5. Getuk lindri
6. Ongol-ongol

Ans : D

1. Kue klepon menggunakan isi berupa……
2. Gula pasir
3. Gula merah
4. Kelapa parut
5. Pisang
6. Oncom

Ans : B

1. Kue lapis singkong dioalah dengan teknik memasak…….
2. Di rebus
3. Dikukus
4. Dibakar
5. Digoreng
6. Ditumbuk

Ans : B

1. Agar-agar terbuat dari……
2. Ganggang laut
3. Rempah-rempah
4. Daun-daunan
5. Buah-buahan
6. kedaung

Ans : A