1. Potongan bawang merah untuk bawang goreng adalah....

1. Emincer
2. Shred
3. Slice
4. Chiffonade
5. Batonet

ANS : A

2. Gambar potongan sayuran dibawah ini disebut potongan....



1. Allumettes
2. Batonet
3. Frite
4. Parisienne
5. Semua benar

ANS : B

3. Pada pembuatan cocktail buah, potongan yang sering digunakan adalah....

1. Small dice
2. Medium dice
3. Parisienne
4. Shred
5. Slice

ANS :C

4. Gambar dibawah ini adalah gambar potongan bentuk....



1. Emincer
2. Gobed
3. Slice
4. Shred
5. Paysannee

ANS :D

5. Potongan sayuran dengan ukuran 1 x 1x 1 cm disebut potongan....

1. Macedoinne
2. Paysanne
3. Small dice
4. Medium dice
5. Kube
6. ANS :A

### Ayam dengan berat timbang 500 gram idealnya diopotong menjadi...

1. empat bagian
2. lima bagian
3. enam bagian
4. tuju bagian
5. 8 bagian

ANS : A

7. Ayam dengan berat timbang 1000 gram idealnya dipotong menjadi...

1. Delapan bagian
2. Sepuluh bagian
3. Dua belas bagian
4. Empat belas bagian
5. Lima belas bagian

ANS : B

8. Bagian ...... ayam bisa diolah dengan nama masakan Chicken Wing

1. Paha
2. Paha Atas
3. Sayap
4. Dada
5. Kaki

ANS : C

9. Bagian paha ayam disebut juga dengan istilah....

1. Drummsteak
2. Drumm food
3. Drummleg
4. Drum stick
5. Chicken wing

ANS : D

10. Gambar di bawah ini merupakan bagian potongan ayam yang disebut....



1. Wing meat section with tip
2. Wing meat section
3. Wing Doble meat section
4. Wing Twin meat section
5. Be nar semua

ANS :A

11. Salah satu satu trik sebelum menyimpan daging adalah....

1. Bersihkan otot, lemak, cuci bersih
2. Cuci dengan air garam, dikeringkan dengan tsu
3. Cuci dengan air cuka,dilap dengan lap kering
4. Bersihkan kotoran yang menempel dengan pisau
5. Remdam di air

ANS :A

12. Tip memasak sate agar daging kambing tidak busuk adalah....

1. Daging dicuci degan air garam
2. Daging dibersihkan, digantung
3. Daging dicuci digantung
4. Daging dimarinade
5. Daging dimasak

ANS : B

13. Sup buntut dibuat dari potongan daging sapi yng dikenal dengan nama....

1. Zank
2. Oxtaunge
3. Oxtail
4. Knuckle
5. Lamusir

ANS : C

14. Sup Batam yang sangat terkenal dibuat dari daging bagian...

1. Tanjung
2. Iga
3. Sengkel
4. Lamusir
5. Shank

ANS : D

15. Gambar hidangan dibawah ini adalah hidangan yang menggunakan pewarna alami dari....



1. Air daun suji dan abu merang
2. Pasta pandan dan abu merang
3. Pewarna makanan dan abu merang
4. Air Daun suji dan molase
5. Semua benar

ANS : A

16 . Kapan proses memeras daun suji dalam pembuatan air daun suji dihentikan?

1. Jika ampas telah menjadi kuning muda
2. Jika ampas telah menjadi putih
3. Jika ampas telah menjadi putih kehijauan
4. Jika ampas telah menjadi putih
5. Jika ampas telah menjdi putih bersih

ANS : C

17. Perubahan apa yang terjadi jika kinca disimpan dalam almari pendingin?

1. Membeku
2. Mengental
3. Mengeras
4. Mencair
5. Emulsi

AN S : B

18. Bagaimana cara mengetes tingkat kekentalan gula pada saat pembuatan kinca. Masukkan 1 sendok teh kinca kedalam....

1. Air mineral
2. Air hangat
3. Air garam
4. Air es
5. Air

ANS : D

19. Bagaimana cara mengatasi santan yang pecah, agar bisa digunakan dalam Hidangan.

1. Diaduk hingga terjadi emulsi
2. Diaduk tambahkan tepung beras
3. Diaduk diatas api kecil
4. Diaduk diatas api besar
5. Semua jawaban benar

ANS : A

20. Pisau yang tepat untuk membuat garnish hidangan adalah....

1. Vegetables Knife
2. Carving Knife
3. Paring Knife
4. Fruit Knife
5. Semua jawaban benar

ANS : B

22. Kata garnish yang artinya hiasan hidangan, berasal dari bahasa ....

1. Perancis
2. Inggris
3. Amerika
4. Spanyol
5. Belanda

ANS : A

23. Gambar dibawah ini adalah gambar hiasan dari wortel yang diberi nama...

1. Bunga cempaka
2. Bunga cemara
3. Bunga kecombrang
4. Bunga kaca piring
5. Bunga ros

ANS : B

24. Gambar dibawah ini adalah gambar hiasan daun dibuat dari....

1. Kulit semangka
2. Kulit melon
3. Kulit Timun
4. Kulit labu parang
5. Kulit nenas

ANS : D

25. Langkah pertama dalam pembuatn garnish hidangan adalah menentukan....

1. Miniatur benda
2. Bahan
3. Alat
4. Desain
5. Buah

ANS :A

1. Pengertian Fusion dalam bahasa Inggris artinya :
2. Campuran atau gabungan
3. Campuran antar benua
4. Campuran antar bangsa
5. Campuran antar suku
6. Campuran antar etnik

ANS : A

1. Mengapa dalam pengolahan dan penyajian dengan tehnik Fusion tidak boleh dipaksakan penggabungannya?
2. Agar mudah mengolahnya
3. Agar mudah disajikannya
4. Agar diterima oleh semua bangsa
5. Agar diterima oleh semua kalangan
6. Agar diterima oleh lingkungan

ANS : C

1. Mengapa masakan Indonesia belum semuanya bisa Go International?
2. Belum dipopulerkan ke dunia
3. Terlalu sulit membuatnya
4. Terlalu banyak rempah – rempah
5. Terlalu banyak menggunakan santan
6. Belum diolah dan disajikan sesuai selera semua bangsa

ANS : E

1. Bagaimanakah penyajian secara fusion dari masa ke masa?
2. Statis
3. Dinamis
4. Tiap tahun punya ciri
5. Tiap tahun saus berubah
6. Tiap tahun bentuk hidangannya sama

ANS : B

1. Three Dish adalah salah satu bentuk .... penyajian hidangan
2. Trend Hidangan Kuliner Dunia
3. Trend Penyajian Dengan Tehnik Fusion
4. Trend Penyajian Hidangan Kontinental
5. Trend Penyajian Kuliner Dunia
6. Trend Penyajian Hidangan Eropa

ANS ; B

31. memberikan makanan secukupnya tanpa memberatkan kerja jantung merupakan tujuan dari

1. Gizi
2. Diet
3. Kesehatan
4. Jenis makanan
5. Sumber gizi

Ans : B

32. unsur yang terkandung dalam makanan yang memberikan manfaat bagi kesehatan manusia adalah pengertian dari...

1. Gizi
2. Diet
3. Kesehatan
4. Jenis makanan
5. Sumber gizi

ANS :A

33. sumber gizi utama yang dibutuhkan manusia adalah..

1. Vitamin, lemak, karbohidrat
2. Lemak, protein, vitamin
3. Vitamin, protein, karbohidrat
4. Karbohidrat, protein, lemak
5. Karbohidrat, mineral, lemak

ANS :D

34. zat gizi makro adalah..

1. Zat gizi yang dibutuhkan dalam jumlah kecil
2. Zat gizi yang dibutuhkan dalam jumlah besar
3. Zat gizi berdasarkan sumbernya
4. Zat gizi berdasarkan fungsinya
5. Zat gizi berdasarkan kebutuhan manusia

ANS :B

35. zat gizi mikro adalah..

1. Zat gizi yang dibutuhkan dalam jumlah kecil
2. Zat gizi yang dibutuhkan dalam jumlah besar
3. Zat gizi berdasarkan sumbernya
4. Zat gizi berdasarkan fungsinya
5. Zat gizi berdasarkan kebutuhan manusia

ANS :A

36. Karbohidrat sederhana disebut juga dengan..

1. Monosakarida
2. Glukosa
3. Disakarida
4. Fruktosa
5. Polisakarida

ANS :D

37. gula yang terdapat didalam susu disebut..

1. Sukrosa
2. Maltosa
3. Laktosa
4. Galaktosa
5. Fruktosa

ANS : D

38. dibawah ini yang merupakan makanan sumber karbohidrat yang terbuat dari kelompok padi-padian adalah.. kecuali..

1. Tepung beras
2. Tepung terigu
3. Roti
4. Mie
5. Dodol

ANS ;E

39. menghasilkan energi, cadangan tenaga bagi tubuh, memberikan rasa kenyang merupakan fungsi dari

1. Protein
2. Lemak
3. Karbohidrat
4. Vitamin
5. Mineral

ANS:C

40. kebutuhan gizi seseorang dipengaruhi oleh beberapa hal yaitu.. kecuali..

1. Umur
2. Tinggi
3. Berat badan
4. Penghasilan
5. Aktivitas

ANS : D