### Soal pengolahan dan penyajian bahan makanan

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

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

2. makanan yang berkuah cair yang terbuat dari rebusan daging ,ayam atau sayuran dan banyak mengandung gizi disebut….

1. Allumettes
2. Sup (soup)
3. Kaldu
4. Parisienne

Ans : B

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

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

4. kata soupe dalam bahasa perancis artinya…….

1. Emincer
2. Sebagai makan ringan
3. Bermacammacam sayuran
4. Bermacam-macam bahan makan yang ditambahkan kedalam kadu atau cairan

Ans : D

5. Sup kental yang dimasak melalui proses stew dan ditambahkan kentang ,ikan laut, susu dan ,cream yaitu…..

1. chowder
2. Paysanne
3. Bisque
4. Potage

Ans : A

### Sup nasional dari indonesia yaitu…….

1. Soto ayam
2. Sup jagung
3. Soto kambing
4. Soto kambing

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

Ans : B

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

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

Ans : C

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

1. Drummsteak
2. Drumm food
3. Drummleg
4. Drum stick

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

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

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

Ans: D

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

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

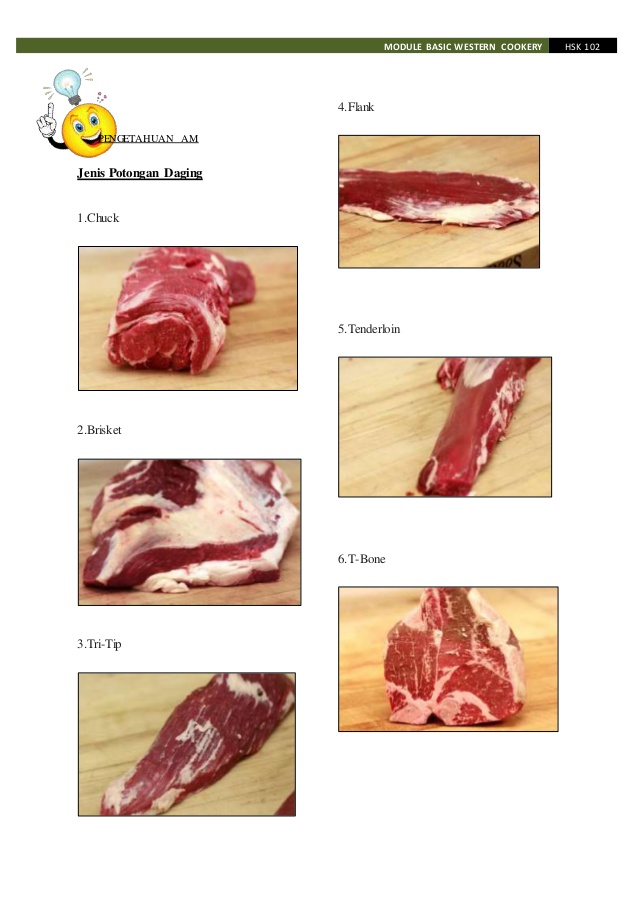
Ans: C

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

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

Ans: D

15. Gambar potongan daging dibawah ini disebut ....



1. Trip
2. Flank
3. Chuck
4. Brisket

Ans : D

16. Potongan.... adalah potongan daging yang berasal dari tulang rusuk sapi

1. Prime rib
2. Rib-eye
3. Skirt
4. Strip

Ans : B

17. Ikan Tenggiri tergolong ikan berbentuk .....

1. Bulat
2. Bulat panjang
3. Pipih
4. Datar

Ans: B

18. Ikan bulat dipotong melintang dengan ketebalan 2-3 cm disebut potongan....

1. Le Troncom
2. Le Darne
3. Le Delice
4. Le Paupiette

Ans : B

19. Hidangan pembuka juga di sebut…..

1. Le Darne
2. Le Paupiette
3. Appetaiser
4. Le Delice

Ans : C

20. berdasarkan komposisi jenis makanan yang digunakan dalam pembuatan salad ,salad dibedakan menjadi….

1. Simple salad dan fruit bowl
2. Le Paupiette
3. Le Darne
4. Simple salad dan compound salad

Ans : D

21. sayuran warna hijau pada saat menata salad digunakan untuk……

1. Body salad
2. underliner
3. dresssing
4. Le Goujon

Ans : A

22. **.** Bagaimana cara menghidangkan dressing agar salad tetap tampak segar dan hiaju……

1. Setelah dihidangkan
2. Diberikan pada saat penataan underliner
3. Dihidangkan pada saat panas
4. Melembutkan chlorophyl

Ans : B

23. Apa yang dimaksud dengan merang? Merang adalah....

1. Kulit padi
2. Batang padi
3. Akar padi
4. Bunga padi

Ans : B

24. 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

Ans : A

25. 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

Ans : C

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

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

Ans : B

27. 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

Ans : B

28. 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

Ans : A

29. kuning telur ,minyak selada ,cuka, dan bumbu merupakan bahan yang digunakan untuk membuat…..

1. Body
2. fressing
3. Underliner
4. Garnist

Ans : A

1. keuntungan produk hasil olah ikan….
2. Mempunyai kadar air yang tinggi
3. Mengandung sedikit sekali tenunan pengikat
4. Kandungan protein tinggi
5. Dagin sangat lunak

Ans : C

1. Alat yang di gunakan untuk menyaring stock (kaldu ) disebut……
2. Tammy cloth
3. Roasting pan
4. Conical strainer
5. Napkin

Ans : A

1. Bone knife yaitu pisau…….
2. Pisau sayuran
3. Pisau buah-buahan
4. Pisau daging
5. Pisau tulang

Ans : D

1. Perebusan tulang dan daging ditambah dengan sayur-sayuran dan bumbu-bumbuan disebut…..
2. Stock
3. Soup
4. Salad
5. Sauce

Ans : A

1. Yang merupakan fungsi atau kegunaan stock (kaldu ) adalah……
2. Untuk bahan dasar dalam pembuatan sauce dan sup
3. Nutrisi yang diberikan untuk orang sakit
4. Sebagai bahan dasar dalam pembuatan salad
5. Untuk merangsang alat pencernaan sehingga membangkitkan selera makan

Ans : A

1. Liaison digunakan untuk pengental…..
2. Sup dan saos
3. Sup dan stock
4. Cream dan sup
5. Stok dan saus

Ans : A

1. Di bawah ini yang bukan termasuk fungsi atau kegunaan saus adalah…..
2. Memberi rasa pada makanan
3. Mempertinggi nilai gizi
4. Meningkatkan penampilan makanan
5. Memperkaya aroma

Ans : B

1. Campuran lemak dengan tepun melalui proses pemanasan disebut…..
2. Roux
3. Butter
4. Shorthening
5. Liaison

Ans : A

1. Mayonaise sauce dibuat dari bahan cair minyak ditambah dengan…..
2. Bahan cair butter
3. Bahan pengental kuning telur
4. Bahan cair
5. Bahan pengental

Ans : B

1. Saos bechamel dengan heavy cream menghasilkan saus turunan…….
2. Momay sauce
3. Mustard sauce
4. Cream sauce
5. Cheddar sauce

Ans :C

1. Sayuran yang digunakan untuk underliner adalah …….
2. Daun kankung
3. Daun bayam
4. Daun slada
5. Daun kucai

Ans : C