

---

# **STRUKTUR**

---

# **MENU**

---

# **KONTINENTAL**

---

Sutriyati Purwanti, M. Si  
Dr. Kokom Komariah M. Pd  
Yuriani, M. Pd  
Wika Rinawati, S. Pd

**UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA**  
**NOMOR 28 TAHUN 2014**

TENTANG HAK CIPTA  
**Pasal 2**

Undang-Undang ini berlaku terhadap:

- a. semua Ciptaan dan produk Hak Terkait warga negara, penduduk, dan badan hukum Indonesia;
- b. semua Ciptaan dan produk Hak Terkait bukan warga negara Indonesia, bukan penduduk Indonesia, dan bukan badan hukum Indonesia yang untuk pertama kali dilakukan Pengumuman di Indonesia;
- c. semua Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dan pengguna Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait bukan warga negara Indonesia, bukan penduduk Indonesia, dan bukan badan hukum Indonesia dengan ketentuan:
  1. negaranya mempunyai perjanjian bilateral dengan negara Republik Indonesia mengenai perlindungan Hak Cipta dan Hak Terkait; atau
  2. negaranya dan negara Republik Indonesia merupakan pihak atau peserta dalam

perjanjian multilateral yang sama mengenai perlindungan Hak Cipta dan Hak Terkait.

**BAB XVII KETENTUAN PIDANA**

Setiap Orang yang dengan tanpa hak **Pasal 112** melakukan **112** perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 7 ayat (3) dan/atau Pasal 52 untuk Penggunaan Secara Komersial, dipidana dengan pidana penjara paling lama 2 (dua) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

- (1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
- (2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang

dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10

(sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat

miliar rupiah).

---

# **STRUKTUR**

---

# **MENU**

---

# **KONTINENTAL**

---

Sutriyati Purwanti, M. Si  
Dr. Kokom Komariah M. Pd  
Yuriani, M. Pd  
Wika Rinawati, S. Pd



**STRUKTUR MENU KONTINENTAL**Oleh:

ISBN:Sutriyati978-602Purwanti-498-038dkk.-2

©2019 Sutriyati Purwanti dkk.

Edisi Pertama

**Diterbitkan dan dicetak oleh:** Jl. Gejayan, Gg.  
Alamanda, Komplek Fakultas Teknik**UNYP**ressUNY  
Kampus UNY Karangmalang Yogyakarta 55281 Telp:  
0274-589346  
Mail: unypress.yogyakarta@gmail.com

*Anggota Ikatan Penerbit Indonesia (IKAPI)*  
*Anggota Asosiasi Penerbit Perguruan Tinggi*Editor:IndonShendysia(AmaliaPPTI)

Desain Sampul: Ngadimin

Tata Letak: Arief Mizuary

# DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	ix
PRAKATA .....	xiii
<b>BAB I HIDANGAN PEMBUKA (<i>APPETIZER</i>) .....</b>	<b>1</b>
A. Pengertian <i>Appetizer</i> .....	1
B. Macam <i>Appetizer</i> .....	1
C. Klasifikasi <i>Appetizer</i> .....	2
D. Teknik Penyimpanan <i>Appetizer</i> .....	23
<b>BAB II SUP (<i>SOUP</i>) .....</b>	<b>25</b>
A. Pengertian Sup .....	25
B. Fungsi sup .....	25
C. Bahan-bahan Pembuatan Sup .....	25
D. Klasifikasi Sup .....	26
E. Penyajian Sup .....	29
F. Kreteria Sup .....	30
G. Resep <i>Stock</i> dan Macam-macam Sup .....	31
<b>BAB III HIDANGAN UTAMA (<i>MAIN COURSE</i>) .....</b>	<b>41</b>
A. Pengertian .....	41
B. <i>Main Course</i> .....	42
C. Metode Pengolahan <i>Main Course</i> .....	52
D. Penyajian <i>Main Course</i> .....	54
E. Garnish dan Pendamping <i>Main Course</i> .....	55
F. Sifat dan Porsi <i>Main Course</i> .....	55

BAB IV PELENGKAP HIDANGAN SAUS ( <i>SAUCES</i> )	59
A. Pengertian Saus	59
B. Fungsi Saus	59...
C. Bahan untuk Membuat Saus	60.....
D. Standar Kualitas Saus	68
E. Prosedur Pembuatan Macam-macam Saus..	68
 BAB V HIDANGAN PENDAMPING ( <i>ACCOMPANIMENT</i> )	 79
A. Hidangan Pendamping	79
B. Syarat-syarat Hidangan Pendamping	79..
C. Hidangan Pendamping Jenis Sayuran ( <i>vegetables</i> )	79
D. Macam-macam Potongan Sayuran	85
E. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan dalam Memasak Sayuran	89
F. Cara memasak yang Cocok untuk Berbagai macam Sayuran	90
G. Teknik-teknik penyelesaian pengolahan sayuran	91..
H. Hidangan pendamping jenis kacang-kacangan	92
I. Porsi dan Penyajian Sayuran	93
Resep-resep Olahan Sayuran	95.
J. Hidangan Pendamping Jenis Kentang ( <i>Potatoes</i> )	98..
1. Kualitas Kentang	98
2. Macam-macam Potongan Kentang	99
3. Pengolahan Kentang	99
Resep-resep Olahan Kentang	102
K. Hidangan Pendamping Jenis Beras ( <i>Rice</i> )	107
1. Jenis-Jenis Beras di Pasaran	107.....
2. Penanganan dan Penyimpanan	108.....
3. Penggunaan Beras	109.....
4. Teknik Pengolahan Beras	109
Resep-resep olahan beras	111
L. Hidangan Pendamping Jenis Pasta	113
1. Jenis-jenis Pasta	113..
2. Teknik Pengolahan Pasta	116

3. Teknik penyimpanan Pasta .....	117.....
4. Cara penyajian Pasta .....	118
Resep-resep olahan pasta .....	119.....
BAB VI HIDANGAN PENUTUP ( <i>DESSERT</i> ) .....	123
A. Pengertian <i>Dessert</i> .....	123
B. Macam-macam <i>Dessert</i> .....	124
C. Klasifikasi Hidangan dessert .....	124.....
D. <i>Sauce Dessert</i> .....	130.....
E. Penyajian dan <i>Garnish Dessert</i> .....	131
F. Porsi <i>Dessert</i> .....	134
G. Resep-resep .....	134
GLOSARIUM .....	143.....
DAFTAR PUSTAKA .....	167





# DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 . <i>Tomato Canapé</i> . . . . .	.9
Tabel 1. .2 <i>Avocado and Cocktail Sauce Canapé</i> . . . . .	.10. . . . .
Tabel 1. .3 <i>Asparagus Canapé</i> . . . . .	.10. . . . .
Tabel 1. 4. <i>Aspic Jelly (Basic)</i> . . . . .	. 12
Tabel 1. 5 . <i>Pastry Dough (Pie)</i> . . . . .	. 14. . . . .
Tabel 1. 6 . <i>Chicken Pate (Basic)</i> . . . . .	. 15
Tabel 1. 7 . <i>Chicken Galatine</i> . . . . .	. 17
Tabel 1. 8. <i>Beef Galatine</i> . . . . .	. 18. . . . .
Tabel 1.9 . <i>Fish Galantine</i> . . . . .	. 19
Tabel 1.10. <i>Ballotines of lamb</i> . . . . .	.21. . . . .
Tabel 2.1 . <i>White Stock</i> . . . . .	. 31.
Tabel 2. .2 <i>Brown Stock</i> . . . . .	. 32. . . . .
Tabel 2. .3 <i>Beef Broth</i> . . . . .	.33. . . . .
Tabel 2. 4. <i>Vegetables Sup</i> . . . . .	.33. . . . .
Tabel 2. 5 . <i>Consomme /resep dasar</i> . . . . .	. 34. . . . .
Tabel 2. 6 . <i>Cream of Mushroom Soup</i> . . . . .	. 35
Tabel 2. 7 . <i>Shrimp Bisque</i> . . . . .	. 36
Tabel 2. 8. <i>England Clam Chowder</i> . . . . .	. 37. . . . .
Tabel 2.9 . <i>Puree of Potato Soup</i> . . . . .	. 38
Tabel 2.10. <i>Minestrone Soup (Italian specialty)</i> . . . . .	. 38. . . . .
Tabel 3.1 Beberapa Contoh Teknik Olah Hidangan Utama . . . . .	. 54
Tabel 3.2 Penuntun Porsi untuk Potongan <i>Beef</i> . . . . .	. 56
Tabel 3.3 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari <i>Veal ( Bone Off)</i> . . . . .	. 56
Tabel 3.4 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari <i>Veal (Bone in)</i> . . . . .	.57

Tabel 3.5	Penuntun Porsi untuk Hidangan dari <i>Lamb &amp; Mutton</i> . . .	57
Tabel 3.6	Penuntun Porsi untuk Hidangan dari <i>Pork</i> . . . . .	58
Tabel 4.1	Saus Dasar . . . . .	62... .
Tabel 4. 2	<i>The Small White Sauce</i> (Turunan Saus Putih) . . . . .	64..
Tabel 4. 3	<i>The Small Brown Sauce</i> (Turunan Saus Coklat) . . . . .	65
Tabel 4. 4.	<i>The Small Red Sauce</i> (Turunan Saus Merah) . . . . .	67
Tabel 4. 5 .	<i>The Small Batter Sauce</i> ( Turunan Saus Butter) . . . . .	67
Tabel 4. 6 .	<i>The Small Oil Sauce</i> (Turunan Saus Minyak) . . . . .	67..
Tabel 4.7	Saus Bechamel . . . . .	69... .
Tabel 4. 8.	<i>Saus Veloute</i> . . . . .	70
Tabel 4.9 .	<i>Brown Sauce (Espagnole)</i> . . . . .	71... .
Tabel 4.10.	<i>Demiglace</i> . . . . .	72... .
Tabel 4.11.	<i>Saus Tomat dengan Roux</i> . . . . .	73
Tabel 4.12.	<i>Saus Hollandaise</i> . . . . .	74
Tabel 4.13.	<i>Saus Mayonnaise</i> . . . . .	76
Tabel 4.14.	<i>Sweet Sauce/ Caramel Sauce</i> . . . . .	77
Tabel 5.1	Potongan Sayuran . . . . .	87
Tabel 5..2	Waktu Merendam dan Memasak Jenis Kacang-kacangan . . . . .	93... .
Tabel 5.3	Porsi sayuran pada hidangan utama . . . . .	93
Tabel 5. 4.	<i>Buttered Spinach</i> . . . . .	95
Tabel 5. 5 .	<i>Assorted Vegetables</i> . . . . .	95
Tabel 5. 6 .	<i>Jardiniere Vegetables</i> . . . . .	96
Tabel 5. 7 .	<i>Cauli Flower Mornay</i> . . . . .	96
Tabel 5. 8.	<i>Ratatouille Nicoise</i> . . . . .	97
Tabel 5.9 .	<i>Vichy Carrot</i> . . . . .	97... .
Tabel 5.10.	<i>Plain Boiled Potatoes</i> . . . . .	102
Tabel 5.11.	<i>Potatoes Pommes Chateau</i> . . . . .	102
Tabel 5.12.	<i>Parsley Potatoes</i> . . . . .	103... .
Tabel 5.13.	<i>Potato Ala Douphinoise</i> . . . . .	103
Tabel 5.14.	<i>Gratin De Pomme De Terre</i> . . . . .	104

Tabel 5.15. <i>Chips Potatoes</i> . . . . .	104
Tabel 5.16. <i>French Fried Potatoes</i> . . . . .	105
Tabel 5.17. <i>Mashed Potatoes</i> . . . . .	105
Tabel 5.18. <i>William Potatoes</i> . . . . .	106...
Tabel 5.19. <i>Duches Potatoes</i> . . . . .	106.....
Tabel 5.20 <i>Pillaf Rice</i> . . . . .	111.....
Tabel 5.21 <i>Risotto</i> . . . . .	112.....
Tabel 5.22 Jenis-jenis pasta dan spesifikasinya . . . . .	114
Tabel 5.23 <i>Lasagna Roll</i> . . . . .	119
Tabel 5.24 <i>Zity With Spicy Chilli Sauce</i> . . . . .	120...
Tabel 6.1 . Penggunaan <i>garnish</i> dalam <i>dessert</i> . . . . .	133
Tabel 6.2 <i>Marmer Pudding</i> . . . . .	134.....
Tabel 6.3 <i>Bavaroise Hopyes</i> . . . . .	135
Tabel 6.4. <i>Creme Caramel</i> . . . . .	136...
Tabel 6.5 . <i>Bread Pudding</i> . . . . .	137.
Tabel 6.6 . <i>Chocolate Mousses</i> . . . . .	138.....
Tabel 6.7 . <i>Mocha Ice Cream</i> . . . . .	138.....
Tabel 6.8. <i>Shorbet</i> . . . . .	139
Tabel 6.9 . <i>Coupe St Jaquest</i> . . . . .	140
Tabel 6.10. <i>Devil Pancake</i> . . . . .	140



# PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah swt. yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan buku yang berjudul **Struktur Menu Kontinental**. Buku ini terwujud atas dorongan teman seprofesi yang turut merasakan kebutuhan mahasiswa dan para praktisi terhadap pengetahuan tentang pengolahan hidangan Kontinental yang relatif masih kurang sehingga keberadaan buku ini sangat dinantikan keberadaannya..

Buku ini disusun guna melengkapi khazanah hidangan kontinental khususnya di Indonesia.. Susunan materi dalam buku dipaparkan secara komprehensif sesuai dengan karakteristik hidangan Kontinental yang terdiri atas beberapa hidangan (*cources*) yaitu hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan sup (*soup*), hidangan utama (*main course*) dengan pelengkap yang terdiri dari saus (*sauce*) dan pendamping (*accompaniment*) berupa sayuran dan karbohidrat serta hidangan penutup (*dessert*).. Disamping itu juga dilengkapi dengan resep-resep dan *glosarium*..

Kami nantikan segala kritik serta saran yang membangun dari semua pihak untuk menyempurnakan buku ini demi kemajuan bidang boga khususnya dan pendidikan pada umumnya.. Sekaligus penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Dekan Fakultas Teknik, Ketua Jurusan dan Kaprodi Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan penyusunan buku ini, dan semua pihak yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu yang telah memperlancar terselesaikannya buku ini.. Penulis berharap buku ini dapat bermanfaat..

Yogyakarta, Januari 2019

Penyusun,

Sutriyati Purwanti, dkk..





# BAB I

## HIDANGAN PEMBUKA

### (APPETIZER)



#### A. Pengertian *Appetizer*

*Appetizer* berasal dari bahasa Inggris yang berarti, hidangan pembuka.. *Appetizer* juga dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre* yang berasal dari bahasa Prancis.. *Appetizer* sebagai hidangan pembuka yang dihidangkan dengan porsi kecil/satu atau dua gigitan (*bit size*) dari makanan atau minuman untuk membangkitkan selera sebelum makan..

*Appetizer* terdiri atas berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *seafood*, daging, unggas, buah -buahan serta sayuran. . Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan.. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera..

#### **Macam *Appetizer***

##### ***Cold Appetizer***

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa

dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10° C–15°C. . Jenis hidangan pembuka dingin, antara lain salad, canapé, dan *aspic*..

### ***Hot Appetizer***

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas.. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis hidangan pembuka panas (*hot appetizer*), yaitu *frittura*, *resolles*, *cheese souffle*, *croquette*, *quiche lorraine*.

## **C. Klasifikasi Appetizer**

### **1. Salad**

#### **a) Pengertian Salad**

Salad berasal dari Bahasa Latin, yaitu *Herba Salata*.. *Herba* berarti sayuran, sedangkan *Salata* artinya digarami atau diberi garam.. Jadi, *Herba Salata* adalah sayuran yang diberi garam.. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri atas sayur-sayuran hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*).. Akan tetapi dalam perkembangan pengertian tersebut tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran hijau tadi sehingga komposisi salad menjadi beraneka ragam.. Pada akhirnya salad diartikan sebagai hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing*..

Salad mempunyai sebutan yang berbeda-beda untuk setiap bahasa, dalam bahasa:

*English* : Salad (dibaca seled)

*French* : Salad (dibaca salad)

*German*: Salat (dibaca salat)

Dalam perkembangannya salad diartikan hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri atas buah segar dan *juice*. Berbagai macam nama salad yang dikenal seperti *tomato salad*, *orange salad*, dan *mixed salad*, diambil dari nama bahan yang dipergunakan.. Salad dapat dihidangkan dalam keadaan dingin, panas, mentah, dimasak atau kombinasi.. Yang terpenting penampilan salad pada waktu dihidangkan harus segar dan menarik..

### Komposisi Salad

#### *Underliner*

*Underliner* merupakan bagian dasar atau alas dari salad.. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*.. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya, *red cabbage*, *petsai/sawi putih*, *endive/ chicory* (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup)..

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas..

Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *underliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya..

#### *Body*

Merupakan bagian utama dari salad.. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :

*Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian..

*Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan onggokan yang rapi..

## *Dressing*

*Dressing* adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam.. *Salad dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.. Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa..

Sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*.

Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad :

*Dressing* tidak boleh merendam salad..

*Dressing* yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar..

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Bleu or Roquefort cheese dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing.*

## *Garnish*

*Garnish* berarti hiasan.. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain.. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas salad..

## Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul- betul tampak segar.. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik..

Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak..

Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

Penampilan/*Appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya..

Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad..

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri atas *vegetables, meat, poultry, fish and shellfish, rice and paste, fruits*.

Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad..

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad).. Jenis salad antara lain:

*Simple Salad*

Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan.. Contoh: *beet root salad, cucumber salad, potato and beef salad*

*Compound Salad/complex salad*

Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan..

Contoh: *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad*.

### *American Salad*

Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah

Contoh: *Florida salad, orange salad.*

Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan..

*Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperatur sekitar 10– 15°C

Contoh: *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaiian*

*Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C

Contoh: *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40–50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40–50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80–125 gram

Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien.. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan.. *Salad* dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat.. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting..

Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

Persiapkan semua bahan.. Cuci dan potong semua sayuran.. Siapkan sayuran yang telah dimasak.. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*).. Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb) dinginkan semua bahan..

Siapkan tempat saji *salad* di atas meja.. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin..

Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji..

Susun isi *salad* di atas semua tempat saji..

Hias semua *salad*..

Bekukan hingga akan disajikan.. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu.. Tempat-tempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi..

Jangan tambahkan bumbu isian pada sayuran *salad* hingga disajikan, atau sayurannya akan menjadi layu..



Gambar 1..1 Beberapa contoh penyajian salad

### **Canapé**

Hidangan pembuka / *appetizer* / *hors d'oeuvre* yang terdiri atas bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar *canapé*.

#### Komposisi dasar *Canapé*

*Canapé* dibuat dari roti yang dipanggang atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan dioles dengan metega..

## *Spread* (olesan)

*Spread* atau pemoles adalah bahan makanan yang lembek atau kental yang dioleskan pada permukaan roti atau biskuit yang berguna sebagai perekat.. Bahan makanan di atasnya, serta menambah rasa dan nilai gizi.. *Spread* harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair.. *Spread* dapat berupa *butter*, *mayonnaise*, dan *cheese*.

## *Topping*

*Topping* adalah bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biskuit yang telah diberi *spread*. Macam-macam *topping*.

Keju *Slice*

Telur rebus : dipotong tipis, dicincang

Ikan : sardines, *caviare*, *smoked salmon*

Udang

Daging : ayam, sapi, daging asap, lidah, *liver paste*, sosis

Sayuran : asparagus, capsicum, *mushroom*

Buah : nanas, anggur

Kacang : mete, kenari

*Topping* tersebut dapat dipergunakan hanya satu macam saja atau merupakan gabungan dari bahan-bahan tersebut.. Pada umumnya *topping* yang digunakan menentukan nama canapé misalnya: *Cheese canapé*, roti dengan isi keju, dan *shrimp canapé*, roti dengan isi udang..

## *Garnish*

*Garnish* atau hiasan makanan dalam *canapé* berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus menambah nilai gizi..

Seperti halnya *garnish* dalam makanan lain maka dalam canapépun *garnish* harus memenuhi syarat:

- Sederhana
- Dapat dimakan
- Mempunyai rasa yang sesuai dengan isi

Sudah dijelaskan di atas bahwa *canapé* yang lengkap terdiri atas roti atau biscuits, *topping* dan *garnish*.. Mengingat hidangan ini dipergunakan

sebagai hidangan pembuka maka pembuat *canapé* harus dapat mengembangkan kreasi dan imajinasinya dalam membuat *canapé*. *Canapé* akan tampil baik jika memperhatikan komposisi dari *canapé* tersebut..

d. Syarat-syarat pembuatan *canapé* :

a) Bahan-bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar..

Roti dipotong dahulu kemudian dipanggang atau di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*)..

Biskuit yang dipergunakan mempunyai rasa gurih..

- Bentuk kecil-kecil ± 3 cm panjangnya..
- Terdapat kombinasi warna dan rasa..
- Penanganannya singkat dan cepat..
- Penyelesaian akhir harus dengan *glazing*/memberi lapisan mengilat dari *zelatine/gelatina*.
- Dihidangkan *ditray/platter* yang dialas dengan *doily*.
- Tambahan *centerpieces/garnish* agar penampilan *canapé* lebih menarik..

e. Resep Pembuatan *Canapé*

**Tabel 1.1 Tomato *Canapé***

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	Tomat merah	½ kg
3.	<i>Butter/margarine</i>	100 gr
4.	<i>Mayonnaise</i>	100 gr
5.	<i>Parsley</i> Lada, garam	secukupnya

**Cara membuat :**

Roti dipanggang, potong berbentuk bulat (± 4 cm) oles dengan *butter*.  
Tomat dipotong bulat-bulat.

Letakkan tomat di atas roti panggang, berikut *mayonaise* yang disemprotkan di bagian atas tomat dengan mempergunakan *piping bag* dan *star tube*.

*Garnish* dengan sepotong *parsley*.

Dinginkan.

**Hasil 10 porsi @ 40 gram**

**Tabel 1.2 Avocado and Cocktail Sauce Canapé**

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	<i>Butter/Margarine</i>	100 gr
3.	<i>Cocktail sauce</i>	150 gr
4.	<i>Avocado</i> <i>French dressing</i>	1 buah

**Cara membuat :**

Roti dipanggang, potong berbentuk segitiga/bulat ± 4 cm).

Oles dengan *butter*.

Kupas *avocado*, potong tipis-tipis, tambahkan *french dressing*.

Semprotkan *cocktail sauce* dengan *piping bag* dan *star tube* di atas roti panggang, berikut potongan *avocado* ditata di atasnya.

Dinginkan dalam *refrigerator*.

**Hasil 10 porsi @ 40 gram**

**Tabel 1.3 Asparagus Canapé**

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Roti tawar	10 potong
2.	<i>Butter/Margarine</i>	100 gr
3.	<i>Cocktail sause</i>	150 gr
4.	<i>Asparagus</i> <i>French dressing</i>	1 buah

### **Cara membuat :**

Roti dipanggang, potong berbentuk persegi empat ( $\pm$  4 cm), oles dengan *butter*.

Tiriskan *asparagus*, potong sama panjang dengan roti.

Letakkan *asparagus* diatas roti panggang, *garnish* dengan sepotong *stuffed olive*.

Glaze dengan *gelatine*.

Dinginkan dalam *refrigerator*.

**Hasil 10 porsi @ 40 gram**

### ***Aspic Jelly***

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari *stock* yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air/*stock* dingin, ditambah larutan *gelatine* kemudian *simmer* selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan..

Fungsi *Aspic Jelly*

Sebagai *cold Appetizer* (hidangan pembuka dingin)..

Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan *chicken ballotines*.

Sebagai campuran *Chaud froid sauce*.

*Garnish* pada *cold buffer*, dipotong-potong atau dicetak..

Komposisi *Aspic Jelly*

— *Basic Aspic Jelly*

Yaitu *stock* yang dijernihkan dengan bahan *clarified* (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu), yang diolah bersama-sama larutan gelatine selama 2 jam dengan jalan *disimmer*.

— Bahan Isi

Adalah bahan-bahan yang diisikan ke dalam cetakan dasar dan *Aspic Jelly*. Bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar

ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong-potong.. Macam-macam bahan isi:

Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur..

Sayuran: *lettuce*, tomat, wortel, *paprika*, *parsley*, asparagus, dan lain-lain..

— *Garnish*

Berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias (*garnish*) serta dapat memperkaya nama-nama dari aspic tersebut..

## Resep-resep *Aspic Jelly*

Tabel 1.4 *Aspic Jelly (Basic)*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Putih telur	2 butir
2.	Daging cincang	$\frac{3}{4}$ kg
3.	Garam	10 gr
4.	Bawang Bombai	75 gr
5.	Wortel	75 cc
6.	Daun bawang	50 gr
7.	Seledri <i>Bay leaf</i>	1
9.	Lada utuh	5 butir
10.	<i>Gelatine</i>	125 gr
11.	<i>White stock</i>	3 liter

### Cara membuat :

Campur daging cincang putih telur garam dan 250 cc air dingin aduk hingga rata.

Cairkan *gelatine* dengan 250 cc air, masukkan ke dalam *stock*, aduk hingga rata.

Masukkan campuran daging ke dalam *stock*, aduk hingga rata.

Rebus dengan cepat, *simmer* selama 2 jam disaring.  
Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam.  
Masukkan ke dalam cetakan yang sebelumnya diberi *garnish*.  
Dinginkan dalam refrigerator.

**Hasil: 2 ½ liter**

### **Resep-resep Aspic Jelly yang lain :**

#### — *Fish Aspic Jelly*

Proses pembuatannya sama dan jumlah bahan yang dipergunakan sama dengan *basic Aspic Jelly*, hanya *stock* dan daging giling yang dipergunakan adalah dari ikan..

#### — *Chicken Aspic Jelly*

*Basic Aspic Jelly* ditambah 1 kg *Giblet* (jeroan) dan tulang punggung ayam (*carcasses*) pada proses *clarified*.

#### — *Duck Aspic Jelly*

*Basic Aspic Jelly* ditambah 1 kg *Roasted Duck Giblets* (jeroan) dan tulang punggung ayam (*carcasses*) pada proses *clarified*.

#### — *Game Aspic Jelly*

*Basic Aspic Jelly* ditambah 1 kg *Roasted Carcasses* dan sisa-sisa dari *game* pada proses *clarified*.

### ***Pate***

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainless steel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang di dalam oven).. Didinginkan, diberi lapisan *aspic jelly*, terakhir didinginkan dalam refrigerator.. *Pate* akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, *black olive*..

*Pate* dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per orang..

Nama *pate* diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: *chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate.*

### Komposisi

#### Bahan Utama

Merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan *pate*.. Contoh: daging ayam, sapi, ikan, hati yang telah dicincang dan sayuran sebagai variasi warna (wortel, buncis), *black olive*..

#### Bahan Pembungkus

Berfungsi untuk membungkus bahan pokok. . Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak dibungkus melainkan dicetak.. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie.. Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, garam dan air.. *Aspic Jelly* Berfungsi untuk memberi lapisan *pate* agar lebih menarik..

### Syarat Pembuatan *Pate*:

Bahan pokok harus dicincang halus..

*Texture* halus dan padat..

Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan *Pie*.

Diolah dengan teknik dipanggang..

Diselesaikan dengan *aspic jelly*.

Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong..

### Resep Dasar *Pate*

**Tabel 1.5 Pastry Dough (*Pie*)**

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Tepung	500 gr
2.	Telur	2 butir
3.	<i>Butter</i>	175 gr
4.	Garam	5 gr
5.	Air	100 cc

**Cara membuat :**

Campur semua bahan dengan teknik *Rub-in*.

Simpan dalam refrigerator ditutup serbet atau plastik selama 2 jam.

**Hasil: 750 gr**

**Tabel 1.6 *Chicken Pate (Basic)***

No	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Hati ayam	250 gr
2.	Bawang merah ( <i>choped</i> )	40 gr
3.	Butter	30 gr
4.	Daging ayam	300 gr
5.	Cream	100 cc
6.	Telur	2 butir
7.	Gherkin	100 gr
8.	Daging asap	100 gr
9.	<i>Pastry dough</i>	350 gr
	Lada, garam	secukupnya
	<i>Aspic jelly</i>	200 cc

**Cara membuat :**

Tumis bawang merah dengan butter hingga kuning.

Haluskan hati ayam, daging ayam bawang goreng, tambahkan *cream*, telur lada, garam, untuk dijadikan isi.

Daging asap dipotong pita-pita kecil.

Alas cetakan dengan *pastry dough* pada bagian bawah dan samping.

Letakkan pita-pita daging asap diatas *pastry dough*, tuangkan 1/3 isi, beri pita-pita daging asap dan bagian tengah diberi *gherkin*.

Tuangkan sisa isi, beri pita-pita daging asap, tutup dengan *pastry dough*.

Bakar dalam oven 1700 c selama 1 1/2 jam.

Dinginkan, lapiasi dengan *aspic jelly* di bagian atas.

Simpan dalam refrigerator.

Potong-potong jika akan dihidangkan.

*Garnish* dengan *aspic jelly* dan daun *dill*.

**Hasil : 1 loyang (20 x 22 cm) 10 porsi**

## **Galantine**

### a. Pengertian

*Galantine* adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna..

Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder..

Teknik pengolahannya dengan jalan di-*braised* selama 1 jam, mempergunakan cairan *stock* (*white* atau *brown*) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa.. *Galantine* jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan *chaud froid sauce*..

*Chaud froid sauce* adalah saus yang terbuat dari *white* atau *brown sauce* yang dicampur dengan *aspic jelly* *Galantine* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75–100 gr dan hidangan *main course* seberat 250–500 gr, selain itu *galantine* juga dapat dihidangkan sebagai hidangan *buffet* pada acara khusus..

Fungsi *Galantine* :

Sebagai *appetizer* 75–100 gr

Sebagai *main course* 250–500 gr

Sebagai *hidangan buffet*

Komposisi *Gelatine*

Bahan pokok

Yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan *galantine* contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh..

Isi

Bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan ke dalam bahan pokok..

– Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang dengan sayuran..

- Selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna.. Contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang..

#### Cairan

- *White stock* atau *brown stock*, berfungsi untuk mengolah *galantine* dengan teknik *braised*.
- *Chaud Froid Sauce*  
Campuran *aspic jelly*, *white stock* atau *brown sauce* yang berfungsi untuk menutup *galantine* agar lebih menarik..

#### d. Syarat *gelatine* :

Berbentuk silinder dan utuh..

Diisi bahan makanan hewani dan sayuran..

Diolah dengan teknik *braised*.

Diselesaikan dengan *choud froid saus*.

### Resep-resep Galantine

Tabel 1.7 *Chicken Galatine*

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Ayam	2 kg
2.	Telur	2 butir
3.	Bawang Bombai	100 gr
4.	<i>Butter</i>	25 gr
5.	Lada, garam, pala	secukupnya
6.	<i>Mire poix</i>	100 gr
7.	<i>White wine</i>	100 cc
8.	<i>Stock (white/ brown)</i>	2 liter
9.	<i>Chaud froid sauce</i>	250 cc

#### Cara membuat :

Keluarkan seluruh tulang ayam dengan tidak merusak kulit bagian dada dan punggung.

Daging ayam digiling bersama-sama bumbu-bumbu bawang bombai yang telah ditumis.

Ratakan daging ayam di atas kulit ayam, gulung hingga berbentuk selinder. Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah. Simmer bersama bumbu dan *stock*, *white wine* selama 1-1/2 jam. Lepaskan kain pembungkus, dinginkan. Siram dengan *chaud froid saus*, dinginkan. Dipotong-potong sesuai dengan standard porsi diatas. Garnish dengan *aspic jelly*

**Hasil: 20 porsi @ 75 gr**

**Tabel 1.8 Beef Galatine**

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Daging ( <i>Top Side</i> )	1 kg
2.	Daging giling	1 kg
3.	Daun bayam	1 ons
4.	Telur	25 butir
5.	Butter	25 butir
	Lada, garam	
7.	<i>Mire poix</i>	50 gr
8.	<i>Red wine</i>	50 gr
9.	<i>Stock (White/ brown)</i>	2 liter
10.	<i>Chaud froid sauce</i>	250 cc

**Cara membuat :**

Daging dipotong tipis-tipis  $\pm$  3 mm.  
 Bayam dicincang halus, hilangkan sebagian air bayam.  
 Daging giling diberi bumbu-bumbu bawang bombai yang telah ditumis.  
 Ratakan campuran daging di atas daging yang telah dipotong-potong tipis berikut bayam cincang pada salah satu sudut.  
 Gulung hingga berbentuk silinder.  
 Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah.  
 Simmer bersama bumbu-bumbu, *mire poix*, *red white*, dan *stock* selama 1-1/2 jam.  
 Lepaskan dari pembungkus dinginkan.

Siram dengan *chaud froid saus*, dinginkan.

Potong-potong sesuai dengan standar porsi *Garnish* dengan *aspic jelly*.

**Hasil: 20 porsi @ 75 gr**

**Tabel 1.9 Fish Galantine**

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	<i>Fillet</i> ikan	1500 gr
2.	Daging ikan (giling)	500 gr
3.	Wortel	250 gr
4.	Telur	2 btr
5.	<i>Butter</i>	25 gr
6.	Telur	2 btr
7.	<i>Mire poix</i>	50 gr
8.	<i>White wine</i>	50 cc
9.	<i>Fish stock</i>	2 lt
10.	<i>Chaud froid sauce</i>	150 cc

**Cara membuat :**

*Fillet* ikan dipotong tipis-tipis  $\pm 1\frac{1}{2}$  cm.

Wortel dicincang halus.

Daging ikan giling diberi bumbu-bumbu bawang bombai yang telah ditumis.

Ratakan campuran daging diatas daging yang telah dipotong-potong tipis, berikut wortel cincang di salah satu sudut.

Gulung hingga berbentuk silinder.

Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah.

Simmer bersama bumbu-bumbu, *mire poix*, *white wine* dan *stock* selama 30 menit.

Lepaskan dari pembungkus.

Siram dengan *choud froid saus*, dinginkan.

Potong-potong sesuai dengan standar porsi.

Garnish dengan *aspic jelly*.

**Hasil: 20 porsi @ 75 gr**

## ***Ballotines***

### a. Pengertian

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna..

### b. Teknik pengolahan

Teknik pengolahan *ballotines* adalah digoreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*), hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian di-*braised* dalam *brown stock*, *white*, dan bumbu-bumbu.. *Braised* dilakukan di dalam oven selama 1–1½ jam agar *ballotines* masak.. Hidangan *ballotines* yang diselesaikan dengan *chaud froid sauce aspic jelly* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75–100 gr atau hidangan *main course* seberat 250–500 gr dengan disertai *demiglace sauce* atau *diable sauce*.

## Komposisi

### Bahan Pokok

Dalam pembuatan *ballotines* hanya memerlukan:

- Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu..
- Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa..

### Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (wortel, bayam) sebagai variasi warna..

### Cairan

- *White stock* atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah *ballotines* teknik *braised aspic jelly*.

*Aspic jelly* berfungsi untuk menutup *ballotines* agar lebih menarik..

## Syarat-syarat *Ballotines*

Bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.. Diolah dengan *fried* dan *teknik braised*. Diselesaikan dengan *aspic jelly/chaud froid sauce*.

## Resep/Contoh hidangan :

**Tabel 1.10 *Ballotines of lamb***

No.	Nama Bahan	Banyaknya
1.	Paha kambing (ada tulang)	2 kg
2.	Daging kambing (digiling)	¼ kg
3.	Jamur merang	1 ons
4.	Wortel	100 gr
5.	<i>Gherkin</i>	50 gr
6.	Bawang bombai	100 gr
7.	Telur	4 butir
8.	<i>Brown stock</i>	2½ kg
9.	<i>Mire poix</i>	¼ kg
10.	<i>Red whine</i>	100 cc

### **Cara membuat :**

Hilangkan sebagian tulang pipa dengan tidak membelah bagian paha.

Jamur merang, wortel, *gherkin* dipotong-potong tumis dengan bawang bombai.

Campur daging giling dengan tumisan jamur *gherkin* dan wortel, isikan pada paha bekas tulang pipa yang telah dikeluarkan.

Rapikan bentuknya kemudian dijahit.

Goreng (*shallow frying*) hingga terdapat lapisan coklat di bagian luar.

Braised kedalam *stock*, *red whine*, dan *mire poix* selama 1-½ jam.

Hilangkan benangnya potong-potong, rapikan bentuknya di atas rak (*cooling wire*).

Siram dengan *aspic jelly*.

Dinginkan dalam refrigerator.

Sisa *aspic jelly* simpan dalam refrigerator dan jika sudah mengeras, potong-potong berbentuk dadu.

**Hasil: 10 porsi @ 175**

## **Croquette**

### **Pengertian**

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan *roux* yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat..

### **Komposisi**

Bahan utama

Tepung terigu, susu, metega

Bahan tambahan

Minyak goreng, *onion*, bumbu-bumbu, bahan isi

Bahan pelapis

Telur, tepung terigu, tepung panir

### **Syarat-syarat:**

Pembuatan *roux* jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk..

Dipanir dengan terigu, kocokan telur, tepung roti digoreng dalam minyak *frittures* dengan suhu 170°C..

## **8. Resoles**

### **Pengertian**

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, metega cair, susu, garam yang dibuat *crepe* dan diisi *ragout* bentuk segitiga, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak..

### **Komposisi**

Bahan utama

Tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu..

Bahan tambahan

Garam, keju *edamer/kraff*, lada, minyak goreng..

Bahan pelapis

Putih telur, tepung panir, dadar/*crepe*

Syarat-syarat:

- Adonan *semi liquid*.
- Goreng dalam minyak banyak sampai *golden brown*.

### **Quiche Lorraine**

Pengertian

Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (*pie dough*), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus *custard*, taburi keju parut..

Komposisi

– Bahan utama

*Pie dough*, daging, *hard cheese*

– Bahan tambahan

*Onion*, lada, garam

– Bahan penutup

Terigu, susu, *cream*, kuning telur

Syarat-syarat:

- Pembuatan *pie* jangan terlalu kering, karena mudah pecah bila di oven
- Warna *golden brown*
- Hidangkan hangat

## **D. Teknik Penyimpanan *Appetizer***

### ***Cold Appetizer***

*Cold Appetizer* seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar.. Penggunaan alat dari *stainless steel* membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu diterima untuk digunakan, baik untuk pengolahan, penyajian karena dapat menyebabkan

perubahan warna.. Untuk sayuran hijau dan *tossed salad* sering disimpan dalam kantong plastik..

### ***Hot Appetizer***

Sifat makanan *Hot Appetizer* adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. . Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya..

Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi..

## BAB II

# SUP (SOUP)

---



### A. Pengertian Sup

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.

### Fungsi Sup

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai :

- Pembangkit selera makan
- Penambah nilai gizi
- Penetral rasa pada lidah

### Bahan-bahan Pembuatan Sup

#### Bahan Utama

Bahan utama pembuatan sup adalah kaldu/*stock*

*Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan..

Ada dua jenis *stock*, yaitu *white stock* dan *brown stock*..

#### Bahan Isian

- a. Bahan isian berasal dari nabati: sayur-sayuran dan sereal..

Bahan isian berasal dari hewani: daging, unggas, ikan dan jenis-jenis *seafood*.

#### Bahan Pengental

Bahan pengental terdiri atas tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream, dan telur..

#### Bahan Pemberi Rasa dan Aroma

Bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah *bouquette garnie*, *mirepoix*, lada, garam dan sebagainya

### Klasifikasi Sup

Sup dapat diklasifikasikan menjadi lima yaitu :

#### **Clear/Thin soup – Potages Clairs (Sup encer)**

Adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan.. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi.. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging..

*Clear soup* dibagi menjadi tiga, yaitu :

##### **Broth Bouillon / Bouillon de viande**

Merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan.. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *shimmering meat* dan sayuran..

##### **Vegetables soup/ Potage aux legumes**

Merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/kaldu* atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya..

##### **Consomme**

Merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil..

Adapun variasi *consomme* ada lima, yaitu :

#### *Double Consomme*

Dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*..

#### *Cold Consomme*

Dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbu dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*.. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas..

#### *Chicken Consomme*

Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam (*carcas*, *neck/wing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa..

#### *Game Consomme*

Dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang sama dengan *consomme* hanya ditambah dengan tulang binatang..

#### *Cold Jellied Consomme*

Dibuat dengan penambahan gelatin dengan jumlah tertentu sesuai dengan tingkat kekentalan *stock* yang diinginkan.. *Gelatin* merupakan produk bagian dalam tulang yang tidak berasa dan beraroma..

## **2 . Thick Soup – Potage lies (Sup kental)**

Sup yang dibuat dengan menggunakan *stock/clear soup* dikentalkan dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, *liason* ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. . Sup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua, yaitu 1) Tidak disaring/ *Unpassed Soup* (kekentalannya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya: *Potage dan Broth*, 2) Disaring/*Passed*, misalnya: *Puree, Cream, Veloute, Bisque*, dan *Brown Soup*.

**Thick soup** dikelompokkan menjadi lima, yaitu:

### *Cream Soup*

Sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu **roux** kemudian ditambah dengan susu atau cream.. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup.. Contoh: *Cream of Corn Soup, Cream of Chiken Soup, Cream of Asparagus..*

### b). *Bisque Soup*

Sup kental yang dibuat dari *shell fish*, kerang-kerangan dan sejenisnya. . Sup ini penyiapannya seperti *cream soup* yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan *roux/cream..* Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa.. Contoh: *Shrimp Bisque.*

### *Chowder Soup*

Sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan dan atau tanpa sayuran.. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang.. Ciri khas sup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan *sup hearty..* Contoh: ***Fish Chowder.***

### d). *Potage Soup*

Potage soup merupakan istilah umum untuk sup.. Di Prancis *potage* merupakan istilah sup encer/*clear soup..* Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, sereal dan dihidangkan tanpa disaring.. Penyajiannya dengan disertai *crouton..*

### e). *Puree Soup*

Sup yang dikentalkan dengan cara *pureeing* (penghancuran/ penghalusan) satu atau lebih bahan sup.. *Sup puree* dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel, dsb).. *Puree soup* tidak sehalus *cream soup*, dapat juga dibuat dengan penambahan *cream/susu..* Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. . Contoh: *Puree of Potatoes Soup, Puree of Pumpkin Soup, Puree of Carrot Soup.*

## ***Special Soup***

Sup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa pula.. Disebut spesial/istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam *clear soup* maupun *Thick Soup*.. Yang termasuk sup istimewa, yaitu *Chowders, Cold Soup, Soup Made from Fruits, Wine Soup*.

## ***National Soup***

Sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara..

Contoh:

- *Minestrone* dari Italia
- *Gaspacho Andalouse* dari Spanyol
- *Mulligatowny* dari India
- *Scoth Mutton Broth* dari Scotlandia
- *Onion Soup* dari Prancis
- *Borsch* dari Rusia..

## **E. Penyajian Sup**

Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan.. Alat hidang yang diperlukan yaitu *soup bowl* atau *boillon cup* (pinggan sup) dilengkapi dengan alas *soup bowl* yaitu *saucer*.. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan *soup tureen* dan dilengkapi dengan *soup ladle*. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam *bread*, antara lain *hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant* dapat juga nasi.. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan *condiment* berupa *salt, pepper, L & P sauce*..

### **Suhu Penyajian Sup**

Sup dapat disajikan panas maupun dingin, sup panas disajikan pada suhu antara 70–80°C sedangkan untuk sup dingin dengan suhu antara 5–7°C.. Apabila menyajikan sup panas dalam jumlah banyak maka alat penghidang harus dilengkapi dengan menggunakan pemanas, begitu

pula apabila menyajikan sup dingin maka alat hidang yang digunakan juga harus *chilled* terlebih dulu..

## 2) Porsi Penyajian Sup

Penyajian sup sebagai *appetizer* dengan porsi 2–2½ dl, sedangkan untuk *main course* dengan porsi 3–3½ dl..

### *Garnish Sup*

*Garnish sup*, yaitu hiasan/dekorasi dalam menyajikan sup..

*Garnish* pada sup dibedakan menurut fungsinya yaitu :

*Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi.. Misalnya: sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta..

*Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*.. Misalnya: *chopped parsley*, keju parut, *cream*, *crouton*, *paprika powder*.

*Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*).. Misalnya: *crackers*, *corn chip*, *wafer*, *french bread*.

## F. Kreteria Sup

Sup cair kreterianya adalah :

- Sup harus benar-benar jernih dan tidak ada gumpalan..
- Sup tidak berlemak..
- Kaya dari segi aroma, rasa, dan penampilan..
- Temperatur harus sesuai dengan jenis sup (panas/dingin)..

Sup kental kreterianya adalah :

- Mempunyai tekstur kental namun masih dapat dituang/ mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin..
- Penampakan sup transparan..
- Tidak berbutir atau bergumpal..
- Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan..
- Temperatur harus sesuai baik untuk sup panas atau dingin.



**Tabel 2.2 Brown Stock**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Tulang sapi	6 kg
	Mire poix :	
	- <i>Onion</i>	500 gram
	- <i>Carrot</i>	250 gram
	- <i>Celery</i>	250 gram
3.	Air dingin	12 lt
4.	Tomat/ <i>Tomato pasta</i>	500 gram
	<i>Sachet</i> :	
	- <i>Bay leaf</i>	1
	- <i>Thyme</i>	½ gr
	- Merica utuh	1 gr
	- Batang <i>parsley</i>	6-8
	- Cengkeh utuh	2

**Cara membuat :**

Jika tulang sapi utuh/panjang, maka potonglah sepanjang 8-10 cm, cuci dengan air dingin.

Letakkan tulang dalam *roasting pan* dalam panas (400°F / 200°C) dan coklatkan dengan baik.

Angkat tulang dari pan dan letakkan dalam *stock pot*, tuangi air sampai menutup tulang, rebus *simmer*, bersihkan kotoran yang muncul di atasnya, biarkan *stock* tetap *simmer*.

Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam *roasting-pan*.

*Deglaze pan* dengan air dan masukkan ke *stock pot*.

Masukkan *mire poix* ke dalam sisa lemak dan coklatkan dalam oven.

Masukkan ke dalam *stock pot mire poix* yang sudah dicoklatkan, *sachet* dan produk tomat.

Teruskan merebus *simmer* dengan jangka waktu 6-8 jam.

Bersihkan kotoran yang muncul di permukaan.

Tambahkan air jika diperlukan agar tulang tetap terendam.

Saring dengan baik, *brown stock* siap digunakan.

**Hasil: 8 lt**

**Tabel 2.3 Beef Broth**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	<i>Beef stock</i>	4 lt
2.	<i>Onion</i>	500 gr
3.	Daging sapi	500 gr
4.	<i>Celery</i>	50 gr
5.	<i>Carrot</i>	150 gr
6.	<i>Leek</i>	50 gr
7.	Tomat cincang	1 buah
8.	Metega	100 gr
9.	<i>Sachet bag (bay leaf, thyme)</i>	-
10.	<i>Pepper</i>	½ sdm
11.	<i>Salt</i>	1 sdm
12.	<i>Chopped parsley</i>	sck

**Cara membuat :**

*Beef stock* disiapkan.

Sayuran dicuci kemudian dipotong-potong dadu kecil.

Saute sayur-sayuran dengan metega sampai layu dan menghasilkan aroma yang enak.

Masukkan *beef stock* dan panaskan perlahan-lahan (*simmer*).

Setelah masak dan kaldu cukup kuat tambahkan bumbu-bumbu lain.

Sajikan sup dan taburi atasnya dengan *chopped parsley*.

**Tabel 2.4 Vegetables Sup**

No.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Butter/metega	85 gr	
2.	<i>Onion</i>	340 gr	Potong dadu kecil
3.	<i>Carrot</i>	225 gr	Potong dadu kecil
4.	<i>Cellery</i>	225 gr	Potong dadu kecil
5.	Lobak	170 gr	Cincang kasar
6.	Kaldu ayam	3 lt	
7.	Tomat	225 gr	Bersihkan seratnya

8.	Kapri	170 gr	
9.	Lada putih, garam	Sck	

**Cara membuat :**

Panaskan butter/metega dalam *soup pot* dengan panas sedang. Pada panas rendah masukkan sayuran, biarkan sampai keluar air (*sweat*) masak sampai setengah masak, jaga jangan sampai coklat. Masukkan kaldu, didihkan, bersihkan kotoran-kotoran yang muncul, kemudian rebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak. Tambahkan tomat, rebus *simmer* ± 5 menit. Angkat lemak-lemak yang muncul, bumbu dengan lada putih dan garam, sebelum dihidangkan tambahkan kapri.

**Hasil: 3 lt**

**Tabel 2.5 Consomme /resep dasar**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Daging sapi tanpa lemak (cincang)	500 gr
2.	Air dingin	2 dl
3.	Wortel	100 gr
4.	Batang seledri	50 gr
5.	Daun bawang	100 gr
6.	Putih telur ayam	2 butir
7.	<i>Beef stock</i>	3 lt
8.	<i>Thyme, bay leaf</i> , cengkeh Lada, garam	-

**Cara membuat :**

Daging sapi dicincang, iris semua sayuran tipis/kecil. Masukkan daging tadi ke dalam *grinder* tambahkan irisan sayuran. Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di almari pendingin (*meat clarification*). Keluarkan *meat clarification* dari almari pendingin, letakkan dalam stock pot, tuangi dengan kaldu/stock dingin aduk. *Simmer* selama ± 3 jam dan jangan diaduk.

6. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan.

Catatan: Pada dasarnya variasi (nama) *consomme* ditentukan oleh "*garnish*" yang ditambahkan pada *consomme*, misalnya:

- *Consomme Julienne: Consomme + Julienne of vegetables : carrot, leek, and celery*
- *Consomme Brunoise: Consomme + brunoise of vegetables*
- *Consomme Proviterolls: Consomme + proviterolls (sus kecil)*
- *Consomme Xavier: Consomme + beaten egg*

**Hasil: 2 ½ lt**

**Tabel 2.6 Cream of Mushroom Soup**

No.	Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter/metega</i>	340 gr	
2.	<i>Onion</i>	340 gr	Cincang halus
3.	<i>Mushroom</i>	680 gr	Cincang
4.	Tepung	250 gr	
5.	<i>White stock</i>	4½ lt	
6.	Susu	1½ lt	Panas
7.	<i>Mushroom</i>	170 gr	Potong <i>brunoise</i> disaute dengan <i>butter</i>
8.	<i>Cream</i>	7½ lt	Untuk <i>garnish</i>
9.	Lada, garam	sck	

**Cara membuat :**

Panaskan metega dalam *sauce pot* dengan panas sedang. Masukkan *onion* cincang, *mushroom* biarkan sampai berbau harum. Masukkan tepung, aduk aduk untuk membuat *roux* masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna coklat. Secara perlahan-lahan masukkan stock sambil diaduk aduk, teruskan merebus sampai kental. Teruskan merebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul. Membuat *puree* dengan *food mill*.

Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya.

Saat dihidangkan tambahkan *cream* dan *garnish*.

**Hasil: 6 lt**

**Tabel 2.7 Shrimp Bisque**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i> /metega	30 gr	
2.	Onion	60 gr	Potong <i>brunoise</i>
3.	Carrot	60 gr	Potong <i>brunoise</i>
4.	Udang ukuran sedang	450 gr	Kuliti
5.	<i>Bay leaf</i>	1 lembar	
6.	<i>Thyme</i>	-	
7.	<i>Parsley</i>	4 tangkai	
8.	<i>Tomatto pasta</i>	30 gr	
9.	<i>White wine</i>	2 dcl	
10.	<i>Fish veloute</i>	1 lt	
11.	<i>Fish stock</i>	5 dcl	
12.	<i>Cream</i>	2½ dcl	
13.	Lada, garam	Sckp	

**Cara membuat :**

Panaskan *butter*/metega pada *sauce pan* dengan panas sedang.

Masukkan *onion*, wortel *saute* sampai kecoklatan.

Masukkan *shrimp*, *bay leaf*, *thyme*, *parsley*, *saute* sampai *shrimp* berwarna merah.

Masukkan *tomatto pasta* aduk sampai rata.

Tambahkan wine, rebus *simmer* sampai tinggal separo/setengahnya.

Ambil *shrimp* dari *sauce pan*, potong bentuk dadu.

Tambahkan *fish veloute* dan *fish stock* ke dalam *sauce pan*, rebus *simmer* kembali, sesuaikan rasanya.

Saat akan dihidangkan, tambahkan *cream* dan *garnish* dengan potongan *shrimp*.

**Hasil: 2 lt**

**Tabel 2.8 England Clam Chowder**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Kerang kaleng /kerang segar	2 lt	Dipotong-potong /digiling
2.	Air	1½ lt	
3.	Daging babi asin	280 gr	Potong dadu
4.	<i>Onion</i>	450 gr	Potong dadu kecil
5.	Tepung	110 gr	
6.	Kentang	900 gr	Potong dadu kecil
7.	Susu	2½ lt	Panas
8.	<i>Cream</i>	2½ lt	
9.	Lada, garam	sck	

**Cara membuat :**

Keringkan kerang sampai air tidak menetes, kalau memakai kerang segar, maka hanya dicacah untuk memudahkan mengeluarkan air sarinya (*juice*). Kombinasikan *juice* dan air, masukkan dalam *sauce* pan kemudian direbus. Turunkan dari api dan juga panasnya sampai digunakan kemudian. Masukkan daging babi yang sudah digiling ke dalam *sauce pot/stock pot* dan gunakan panas agak tinggi. Masukkan *onion*/bawang bombai, kecilkan api masak sampai lunak tetapi jangan sampai coklat. Tambahkan tepung aduk-aduk (membuat *roux*) masak selama 3-4 menit tepung jangan sampai coklat. Masukkan pelan-pelan sambil diaduk kedalam campuran no. 2, kemudian rebus sampai mendidih. Pengadukan harus dilakukan secara ajeg agar cairan yang diperoleh lembut. Masukkan kentang, teruskan merebus *simmer* sampai lunak (jika menggunakan kerang dalam jumlah banyak, maka kerang dilumatkan dahulu kemudian masukkan bersama-sama kentang). Masukkan ke dalam kerang susu dan cream sambil diaduk-aduk. Panaskan lagi tetapi jangan sampai mendidih, bumbui lada dan garam, cicipi rasanya.

**Hasil : 6 lt**

**Tabel 2.9 Puree of Potato Soup**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Metega/butter <i>White mirepoix</i> : - <i>Onion</i> dan - loncang	30 gr 200 gr 700 gr	Onion dan loncang dipotong kecil-kecil dipotong kecil
3.	<i>Potato</i> /kentang	2½ lt	
4.	Kaldu ayam/sapi	5 gr	
5.	Kucai	1 dl	
6.	<i>Cream</i>	-	
7.	Garam, lada	-	
8.	<i>Parsley</i>	-	

**Cara membuat :**

Panaskan *butter*, masukkan *mirepoix* dan kentang.  
 Tambahkan kaldu dan *simmer* selama 40 menit.  
 Haluskan dengan blender, pindahkan kembali dalam pan dan panaskan.  
 Tamabahkan *cream* beberapa saat sebelum dihidangkan.  
 Hidangkan panas taburi dengan cincangan *parsley*.

**Hasil: 10 porsi**

**Tabel 2.10 Minestrone Soup (Italian specialty)**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i>	150 gr	Potong tipis
2.	<i>Onion</i>	100 gr	
3.	Loncang	150 gr	
4.	Wortel	100 gr	
5.	Seledri	100 gr	
6.	Kobis/kol	200 gr	
7.	Kentang	200 gr	
8.	Nasi	30 gr	
9.	<i>Spaghetti</i>	30 gr	

10.	Tomat	100 gr	Potong dadu
11.	Kacang putih/kacang	50 gr	direbus
12.	merah		
13.	<i>Puree</i> tomat	40 gr	
14.	<i>Stock</i>	3-4 lt	
15.	<b>Pesto:</b>		
	- <i>Butter</i>	50 gr	
	- Bawang putih	3 siung	
	- <i>Marjoram</i>	1 gr	
	- <i>Basil</i>	1 gr	

### Cara membuat :

Lelehkan *butter*, *saute onion* dan loncang.

Tambahkan sisa sayuran dan teruskan *saute*.

Masukkan *puree* tomat dan *stock*, rebus *simmer*.

Terakhir masukkan kentang, nasi, saphetti, tomat, kacang putih/merah, teruskan mengolah sampai 20-30 menit.

**Untuk membuat *Pesto*** : Campurkan *butter*, bawang putih, marjoram, basil, tekan-tekan sampai bahan tersebut tercampur dan menjadi semacam pasta yang lunak, cicipi, sesuaikan rasanya.

Tambahkan *pesto* sebelum sup disajikan.

**Hasil: 10 porsi**



## BAB III HIDANGAN UTAMA (*MAIN COURSE*)

---



### A. Pengertian

*Maincourse* merupakan hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan.. (contoh *full course dinner* 10–12 jenis hidangan).. Di Amerika Utara dan Inggris *maincourse* disebut juga *entrée*.. Kadang-kadang disebut juga hidangan daging.. *Maincourse* merupakan menu paling bergizi dibanding menu lainnya.. Bahan-bahan utama hidangan ini biasanya daging, ikan atau unggas.. Untuk para vegetarian digunakan bahan yang menyerupai daging atau daging sintetis yang terbuat dari *gluten*..

Dalam acara santap malam yang formal, *maincourse* dapat direncanakan sebagai klimaknya sajian santap malam.. Upaya tersebut dapat dilakukan dengan menyajikan *maincourse* yang istimewa.. *Maincourse* biasanya didahului dengan salad dan diakhiri dengan makanan penutup..

*Maincourse* biasanya disajikan dengan saus yang cocok dengan jenis makanannya.. Saus ini dapat disajikan langsung di atas makanannya ataupun disajikan terpisah dengan menggunakan *gravy boat* (*sauce boat*

berbentuk perahu).. Jenis saus yang disajikan bisa terdiri atas saus putih, saus coklat, saus minyak atau pengembangan-pengembangan dari saus tersebut..

*Maincourse* selalu disertai hidangan pendamping (*side dish*) berupa hidangan dari jenis-jenis sayuran dan kentang atau sumber karbohidrat yang lain seperti spaghetti, mie, nasi atau umbi-umbian lain.. Hidangan yang

dapat disajikan sebagai *maincourse* sangat bervariasi, mulai dari hidangan salad, hidangan sup, hidangan telur, hidangan keju, hidangan pasta dan sayuran, hidangan dari *fish and shellfish*, hidangan *poultry and chicken*, hidangan dari *beef*, hidangan dari *pork*, hidangan dari *lamb*, hidangan dari *veal*, hidangan *game and offal*.

## **Main Course**

### **Berdasarkan Asal Bahan dan Jenis Hidangannya**

Sebetulnya hidangan *maincourse* tidaklah terlalu kaku.. Banyak jenis hidangan dapat diadopsi menjadi hidangan utama, misalnya hidangan appetizer yang lengkap, hidangan sup yang lengkap atau pasta yang lengkap dengan porsi yang cukup mengenyangkan, semuanya bisa diangkat menjadi hidangan *maincourse*..

Berikut ini disajikan macam-macam hidangan berdasarkan klasifikasinya yang dapat disajikan sebagai *maincourse*..

### **Hidangan Sup. (Soup Dishes)**

*Prawn Soup*: Sup yang dibuat dari bahan dasar udang dengan pengaroma bawang bombai, lemon juice, bumbu, dan dikentalkan dengan kuning telur..

*Fish Chowder*: Sup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan, kentang, bawang bombai, tomat, dan *fish stock* yang diaromai dengan *bay leaf*..

*Bouillabaisse*: Sup yang kaya, campuran dari *fish* dan *shellfish*.. Diaromai dengan tomat, bawang bombai, bawang putih, seledri dan rempah-rempah..

*Prawn Chowder*: Sup dari udang utuh, irisan bawang bombai dengan tambahan keju untuk rasa ekstra..

*Curried Cod Chowder*: Sup dengan bumbu kari yang tidak terlalu tajam, dibuat dari *white fish* dan *vegetable chowder*, *garnish* dengan *chopped parley* dan *chives*..

*Goulash Soup*: Sup tradisional dari Hongaria yang terdiri atas daging sapi dan sup tomat, dibumbui dengan paprika dan disajikan dengan *soured cream*..

*German Lentil Soup*: *Lentil soup* dengan aroma ham, wortel, seledri, bawang bombai dan *herbs*..

*Ministrone Soup*: Hidangan klasik Italia, yang dibuat dari campuran sayuran dan pasta, disajikan dalam *bowl* yang besar dengan garnis parutan keju parmesan..

*Split Pea Soup* : Sup tradisional dari Inggris, yang merupakan kombinasi dari kacang polong dan ham, dimasak dengan tulang babi dan sayuran, tambahkan daging iga sapi yang telah dimasak untuk penyelesaiannya..

*Mulligatawny Soup*: Sup kari yang dibuat dari iga ayam, *bacon*, wortel, seledri dan apel..

### **Hidangan Telur (*Eggs Dishes*)**

*Creole Eggs*: Telur rebus, simmer dalam saus tomat dan saus paprika, sajikan *creole eggs* dengan nasi..

*Stuffed Eggs a la Mornay, with Broccoli*: *Stuffed Egg* dan *broccoli*, siram dengan *mornay sauce*, kemudian dipanggang..

*Scramble Eggs*: Telur yang dikocok dengan susu, dimasak dalam *butter*, disajikan di atas *hot butter toast*..

*Shrimp Scramble*: adalah *scramble egg* yang ditambah udang, disajikan dalam *toast muffin* atau sebagai isi roti gulung..

*Plain Omelette*: Omelete dasar yang klasik, dibuat dari kocokan telur, dimasak dalam mentega sampai kecoklatan..

*Baked Eggs*: Hidangan sederhana dari telur utuh yang dibumbui dengan garam, merica dan paprika.. Dipanggang dalam *ramekin*..

*Eggs Baked in Cream*.. Sebuah resep yang mewah, terdiri dari *baked eggs* ditambah *cream*, kemudian dipanggang..

*Poached Eggs*: Telur utuh tanpa kulit dimasak *simmer* sampai bergumpal, sajikan di atas *hot butter toast*..

*Eggs Benedict*: Daging iris (ham) dan *poach egg* disajikan di atas muffin yang dipanggang dalam keadaan dibelah, dilengkapi dengan *holandaise sauce*..

*Classic Cheese Souffle*: *Souffle* yang terdiri atas *cheese sauce* yang dikocok dengan putih telur, dipanggang sampai kuning keemasan..

## **Hidangan Keju (*Cheese Dishes*)**

*Swiss Fondue*: *Swiss Cheesse*, *kirsch* dan bumbu dimasak dan disajikan dalam *fondue pot*, tambahkan *French Bread* sebagai isi..

*Cheese Puding*: *Savoury* pudding yang dibuat dari keju tua, kocokan telur dan susu cair, tuangkan pada roti yang dipotong dadu, kemudian dipanggang..

*Italian Cheese Toast*: Dibuat dari *French bread* yang di *toast*, taburi dengan *Italian Cheese*, tutup *anchovy* dan *caper sauce*, kemudian dipanggang..

*Cheese on Toast*: Keju parut dicampur dengan susu, mustard dan *Worcestershire sauce*, oleskan di atas roti, kemudian di panggang sampai coklat..

*Swiss Cheese and Tomato Bake*: *Crouton*, irisan tomat, keju parut, telur kocok dan susu, panggang dalam cetakan pie..

*Quiche Loraine*: Adonan pie (*short pastry*), isi dengan telur kocok yang diberi tepung *custard*, *bacon* dan keju, kemudian dipanggang..

*Cheese Sausage and Spinach Pie* : *Shortcrust pastry* yang diisi dengan keju *Mozzarella* dan keju yang dibekukan, bayam, sosis dan telur yang dikocok..

*Cheese and Onion Quiche*: *Shortcrust pastry* yang diisi dengan *onion rings saute*, keju parut, telur kocok dan cream..

*Fried Cheese Patties*: Adonan (*butter*, mustard, garam, merica, susu, keju dan bawang bombai) kemudian dipanir kemudian digoreng dan disajikan dengan saus tomat..

*Cheese Pizza*: Pizza yang diberi *topping mushroom*, daging cincang, sosis, bawang bombai, *olive*, *green peper*, *anchovy* dan *pepperoni*.

## Hidangan Pasta

*Spaghetti Con Formagio*: Spaghetti dimasak sampai lunak, tiriskan, aduk dalam *Cheese cream*.

*Baked Makaroni Cheese*: Masak macaroni sampai lunak, tiriskan, aduk dalam *cheese sauce*, taburi dengan *breadcrumbs*, kemudian dipanggang sampai *crispi* dan coklat..

*One Pan Macaroni Cheese*: Variasi olahan dari *macaroni cheese* dengan penambahan *onion*, *green pepper*, *olive* dalam *cheese sauce*..

*Spaghetti Ala Carbonara*: Aduk spaghetti dengan irisan bacon, telur, cream dan parutan keju parmesan..

- e) *Lassagne*: Lembaran lasagna yang telah direbus, diberi daging cincang, *ricotta* dan *mozzarella*. Panggang dalam pinggan tahan panas..

*Veal Lassagna*: Variasi dari lasagna, diisi veal dengan saus putih dan diberi topping keju parut..

*Stuffed Pasta in Meat Sauce*: Masak Canelloni, tutup dengan keju, lapiasi dengan *spices sausage* atau *beef sauce* dan keju parmesan..

*Manicoti*: Pasta yang dibuat sendiri, dengan *ricotta*, *mozzarella* dan keju parmesan, beri *veal sauce* dan panggang dalam pinggan tahan panas..

*Canelloni*:Pasta yang dibuat sendiri, isi dengan bayam, daging dan keju, gulung.. *topping* dengan *parmesan sauce*..

*Aubergine Parmigiana*: Celup irisan terong dalam telur, goreng, letakkan dalam pinggan tahan panas, berilah saus tomat, keju parmesan dan *mozzarella* kemudian panggang..

## Hidangan Ikan Berkulit Keras ( *Shellfish Dishes* )

*Paella*: Campuran *shellfish*, ayam, dan sosis dengan cabe, tomat dan bawang putih, masak dengan *saffron rice*..

*Steamed Clams*: Kerang dikukus sampai kulitnya terbuka, sajikan dengan mentega dan kaldu harum..

*Grilled Prawn with Garlic Butter*: Udang disusun dalam *grill pan*, tuangi *garlic butter*, panggang 5–8 menit sampai udangnya matang.. Pindahkan pada *hot plate*, tuang kelebihan butter, hiasi dengan parsley dan irisan lemon..

*Crab Toast*: Campuran yang mewah antara daging kepiting, butter, susu, *sherry* dan *breadcrumbs*, sajikan panas di atas roti panggang..

*Crab Gratin* : Kepiting dimasak, keluarkan dagingnya campur dengan *breadcrumbs*, keju parut, mustard, bumbu garam merica.. Masukkan kembali dalam cangkangnya.. Selesaikan dengan *di-ou gratin*.. Sajikan dengan *Fried Banana*..

*Crab Cakes*: Daging kepiting ditambah mayonnaise, *parsley*, dan bumbu-bumbu.. Bentuk dengan sendok, kemudian goreng.. Sajikan dengan *tar tar sauce*..

*Grilled Lobster with Shrimp Sauce* : Lobster dibelah dua, diolesi minyak sayur, butter dan bumbu, masak dengan cara *grill*. Tambahkan *shrimp sauce*, garnish dengan batang parsley..

*Lobster Thermidor*: Daging lobster ditambahkan pada bumbu *shallots*, *parsley*, *tarragon*, *saute*, tambahkan *béchamel sauce*.. Masukkan dalam kulit *lobster*, taburi keju parut, masukan *griller* sampai berwarna coklat..

## Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)

*Poach Salmon*: Ikan salmon di-*poach*, kemudian dinginkan, sebelum disajikan kupas kulitnya, garnish dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu..

*Grilled Sesame Trout*: Marinade ikan dalam lemon juice, garam dan merica selama 3 jam.. Susun dalam *grill pan*, tuangkan biji wijen yang telah dimasak dengan *butter* sampai kental, *grill* sambil terus di-*basting* dalam prosesnya..

*Deep Fried Fish Fillet*: *Fish fillet*, celupkan pada adonan (*batter*), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi..

*Fried Fish a'la Margherita*: Fish fillet digoreng sebentar (2-3 menit) supaya lunak, tambahkan *reduksi* puree tomat, *simmer* kira-kira 5 menit.. Sajikan dalam *hot serving dish*..

*Marinated Halibut Steaks*: Ikan Halibut *marinade* dalam minyak, cuka, dan bumbu.. *Grill* sambil terus di *basting* sampai empuk..

*Salmon Steak with Cucumber Salad*: *Poach Salmon Steak* disajikan dengan *cucumber and onion salad*..

*Fish Cakes*: Campuran ikan dengan *mashed potatoes*, bumbu, susu dan telur.. Adonan di *roll*, potong-potong dan panir kemudian digoreng dengan minyak banyak..

*Country Fish Pie*: Campuran *white fish* dan salmon, garam, jamur, telur rebus dan *parsley*.. Isikan dalam *shortcrust pastry*.. Glaze dengan kocokan telur..

*Stuffed Mackerel Fillet*: Apel cincang dimasak dengan *butter* dan seledri.. *Fillet* ikan mackerel diatur, tuang dengan masakan apel dan panggangan.. *Garnis* dengan irisan *gherkin*, dan *glaze* dengan sausnya..

*Halibut Steak with Aubergine Sauce*: Ikan halibut yang di-*grill* dengan saus *aubergine*, tomat, bawang bombai, *green peper*, dan *white wine*.

### **Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)**

*Rotisserie Chicken*: Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam..

*Chicken Chorizo*: *Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*..

*Stir Fried Chicken and Mushroom*: *Sauté* ayam yang telah diiris-iris, bumbu dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk..

*Barbequed Roast Chicken*: *Basting Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemanggangan..

*Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi.. Sajikan dengan *parsley sauce*..

*Chicken Maryland*: salah satu makanan tradisional.. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*..

*Tandory Chicken* : Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api..

*Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus..

*Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) dimarinade dalam *lemon juice*.. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan..

*Chicken Kiev*: Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukan pada kocokan telur, panir, letakan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas..

## **Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)**

*Caesar Style Braised Steak*: Dibuat dari *fillet steaks* yang diolah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*.. Disajikan di atas *garlic bread*.

*Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: *Steak* yang diolah *pan fried* (pilihan rare 5', medium 7' dan well done 10').. Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouth*, loncang, *double cream*, mustard, garam, merica hitam dan *stock cube*..

*Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombai, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam.. Variasi *Meat loaf*: *German Meat Loaf*, *Pineapple Meat Loaf*, *Curry Meat Loaf*..

*Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (tomat, ketimun, bawang bombai, saus tomat)..

*Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombai, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan..

*Beef with Soured Cream and Mushroom*: *blonde steak* dipotong-potong, *braise* sampai empuk, tambahkan mushroom.. Disajikan di atas mie, siram dengan *sourcream sauce*..

*Chateaubriand*: *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes*, *mushrooms*, wortel, dan seledri)..

*London Grill*: *Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam.. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang..

*Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce* :*Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*.. *Simmer* kira-kira 2  $\frac{3}{4}$  jam, tambahkan *paprika*..

*Boeuf Bourguignon*: *Steak* dipotong dadu, *stew* dengan bacon, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah.. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk "*flambé*".. Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnihs* dengan *chopped parsley*..

### **Hidangan Daging Kambing ( *Lamb Dishes* )**

*Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*.. *Roast* dengan potongan kentang.. Sajikan dengan saus, yang berasal dari jus daging tersebut..

*Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, di-*simmer* dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping..

*Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing, dipanggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *worcestershire sauce*.. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya..

*Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumb*, kemudian di *grill*.. Disajikan dengan *apple sauce*..

*Marinated Leg of Lamb*: Marinade paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan.. Disajikan dengan *gravy sauce*..

*Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* (bagian leher) dalam *spicy prune sauce* (*prunes*, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu)..

*Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan *almond*, *lime juice* dan daun *mint*. *onion*, Sajikan dengan bayam disekeliling piring, dan hiasi dan tomat..

*Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu, terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang putih, tomat pasta, garam, merica, Tabasco dan air) , kemudian ditusuk dan dibakar..

*Rotisseried Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. . *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian diselesaikan dengan *roasting*..

*Middle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombai, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam.. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan.. Sajikan bersama nasi..

## **Hidangan Daging Sapi Muda ( *Veal Dishes* )**

*Spiced Leg of Veal*: Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombai, dan bumbu-bumbu.. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri..

*Veal Milanaise*: *Veal* di-*stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*.. Hiasi dengan irisan lemon..

*Veal Escalope with Lemon*: *Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon..

*Veal Parmigiana*: *Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozzarella* dan parmesan..

*Veal Paprika* : *Stew veal* bersama paprika, bawang bombai dan *sour cream*.. Sajikan dengan didasari mie..

*Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulu dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*.. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.

*Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *sauté* dalam *butter*.. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.

*Veal a'la Holstain*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ( $\frac{1}{2}$  SSU)..

*Tomato-Paprika Veal*: *Veal* (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *sour cream*..

*Lemon Tarragon Veal Roast*: *Shoulder* tanpa tulang, gulung dan ikat, dibumbui dengan garam, parutan jeruk lemon dan *tarragon*.. Untuk saus *beef stock* dan tepung.. *Garnis* dengan irisan jeruk..

### **Hidangan Salad (*Salad Dishes*)**

*Salade Nicoise* : Telur rebus, kacang polong, ikan tuna rebus, potongan tomat, potongan kentang, *anchovy* dan *olive* disajikan di atas *lettuce*.

*Chefs Salad*: Letucce, potongan tomat dan telur dan keju yang iris *strips*, ayam rebus..

*Rice Salad* : Nasi, cincangan bawang bombai, green paper, daging asap, tomat, dan *thyme*, sajikan dialasi *lettuce*.

*Buffet Salad*: Letakan keju, daging asap, tomat, *lettuce* dalam tempat salad yang khusus, sajikan dengan mustard mayonnaise..

*Herring Salad*: Campurkan *double cream*, potongan kentang rebus, potongan ikan asap (*herring*), potongan apel, irisan asinan timun, cacahan *gherkin* dan bawang bombai, garam dan merica.. Atur telur rebus dan daun *parsley*, tutup dengan saus..

*Pineapple and Cheese Salad* : Potongan nanas, potongan keju kecil-kecil, seledri dan paprika, dicampur dengan *dressing*. Sajikan dalam nanas yang telah dikelurkan isinya.. Taburi keju parut..

*Crab Louis*: Daging kepiting rebus dengan saus mayonnaise ditambah *tomato kechup*, loncang, L&P, *lemon juice*, *red wine*, garam dan merica.. *Garnish lettuce*, telur rebus, irisan tomat, irisan timun..

*Chicken Salad*: Daging ayam, seledri.. *mayonnaise*, *lemon juice*, garam, *lettuce*.

*Prawn Salad*: Kupas *prawn*, seledri, *olive*, kacang, *lettuce*, dengan saus *mayonaise* yang ditambah *French dressing* dan *chopped onion*.

*Dilled Shrimp Salad*: *Shrimp*, seledri, *mayonnaise*, *lemon juice*, daun *dill*, garam, *lettuce*, potongan tomat..

## **Metode Pengolahan *Main Course***

Metode pengolahan yang dapat digunakan pada hidangan *main course* ada bermacam-macam dan tentu saja tergantung pada jenis bahan yang digunakan ataupun dari resep hidangan itu sendiri.. Pada dasarnya metode pengolahan pada umumnya dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu :

Metode panas basah, yaitu penghantaran panas pada makanan melalui bahan cair seperti: *stock*, *sauce* ataupun uap.. Macamnya antara lain :

*To Poach*, memasak makanan dalam sedikit cairan dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih. . Temperatur yang digunakan antara 160– 180° F atau 71 - 82° C..

*To Boil*, memasak makanan dalam air mendidih dengan cepat dan bergolak.. Airnya mendidih pada temperatur 212 ° F atau 100 ° C..

*To Simmer*, memasak dalam cairan mendidih dengan api kecil dan pelan.. Temperatur panas sekitar 185– 205° F atau 85–96° C..

*To Blanch*, memasak makanan dengan cepat.. *Blanching* biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas, tetapi bisa juga dengan menggunakan minyak panas..

*To Steam*, memasak secara langsung dengan uap air panas. . Penguapan dilakukan dengan suhu 212° F sama dengan air mendidih

*To Braise*, atau biasa disebut mengungkep atau menyemur, yaitu memasak makanan dengan sedikit cairan yang ditutup..

Metode panas kering, yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, radiasi atau lemak panas.. Macamnya antara lain:

*Baking*, memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya, ini biasanya dilakukan dengan oven..

*Roasting*, memasak makanan di atas rak dan langsung diatas api

*Salamander*, jenis *broiler* dengan intensitas panas rendah, biasa digunakan untuk mencoklatkan atau melelehkan bagian atas dari suatu masakan sebelum dihidangkan

*Grilling*, dikerjakan diatas *grill* yang diletakkan diatas sumber panas, dapat berupa arang, elemen listrik atau elemen yang dipanaskan dengan gas.. Temperatur pengolahan diatur dengan cara menggerakkan makanan ke tempat yang lebih panas atau lebih dingin dari alat itu sendiri..

*Gridling*, dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras.. Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket.. Temperatur dapat disesuaikan dan dapat lebih rendah dari *grill*.

*Pan Broiling*, proses memasak dengan pancaran panas tinggi, biasanya digunakan untuk daging lunak seperti ayam, ikan dan beberapa masakan sayuran..

*Barbeque*, proses memasak dengan pancaran panas langsung dari bara api arang ataupun kayu bakar yang menyala-nyala.. Dalam pembakarannya daging atau bahan lain yang dibakar diberi bumbu diatasnya dengan cara dioleskan atau ditaburkan.. Bumbu tersebut biasanya disebut bumbu *barbeque*.

### **Metode panas kering dengan lemak (*dry heat method using fat*)**

*Sauteing (to saute)*, pengolahan secara cepat dengan sedikit lemak..

*Deep Frying*, pengolahan dengan banyak lemak dalam temperatur 100 ° C..

*Pressure Frying*, menggoreng dengan tekanan atau *deep rying* dengan tutup khusus yang dapat menahan uap yang ada pada makanan..

*Microwave Cooking*, dapat digunakan untuk pemanasan kering atau pemanasan basah..

**Tabel 3.1 Beberapa Contoh Teknik Olah Hidangan Utama**

<b>Teknik Olah</b>	<b>Contoh Hidangan</b>
<i>Boilling</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Brown Lamb Stew</i></li> <li>- <i>Fish Stew Marcaibo</i></li> <li>- <i>Stewwed Shrimp Jambalaya</i></li> <li>- <i>Irish Stew</i></li> </ul>
<i>Braissing</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Braised Lamb Chop</i></li> <li>- <i>Fillet of Beef Stroganof</i></li> <li>- <i>Braised Beef Bourguignonne</i></li> </ul>
<i>Roasting</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Roast Chicken Grandmere</i></li> <li>- <i>Roast Leg of Lamb with Gravy</i></li> <li>- <i>Roast Sirloin Beef with Gravy</i></li> </ul>
<i>Deep Fryng</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Chicken Maryland</i></li> <li>- <i>Scoth Egg</i></li> <li>- <i>Fried Fish Fillet</i></li> <li>- <i>Kentucky Fried Chicken</i></li> </ul>
<i>Shalow Fryng/Sauteing</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Black Pepper Steak</i></li> <li>- <i>Escalope Gordon Blue</i></li> <li>- <i>Chicken Saute Chasseur</i></li> <li>- <i>South Western Stir-Fry</i></li> </ul>

### **Penyajian Main Course**

Penyajian main course dapat secara *ready plate* dengan menggunakan *dinner plate* yaitu sudah diporsi dalam piring secara individual.. Dapat juga diperagakan dengan *Guiridon* (*Cart-service*) dimana daging dibawa kedepan tamu kemudian diiris (*carving*) disitu sehingga dapat dilihat langsung oleh tamu.. Dapat pula daging dibawa ke hadapan tamu dalam keadaan mentah

kemudian dimasak di depan tamu tersebut dengan cara *flambe*, yaitu teknik mengolah dengan menuangkan *wine* diatas hidangan..

Apabila *main course* dihidangkan dalam jumlah banyak seperti pada penyajian secara *buffet* dapat mempergunakan *chaving dish* dengan pemanas dibawahnya, atau dapat pula dengan memakai *platters oval* atau persegi.. Jika perlu disertai dengan saus maka saus dapat langsung dituangkan diatas *main course* atau disajikan secara terpisah (*a-part*) dengan menggunakan *gravy-boat/sauce-boat*.

### **E. Garnish dan Pendamping *Main Course***

Penggunaan garnish pada *main course* sebaiknya tidak menggunakan/ memunculkan kembali bahan makanan yang sudah digunakan sebagai hidangan pendamping/*accompaniment* ataupun sebagai hidangan berikutnya.. Dalam hal ini menggunakan garnish dan makanan pendamping harus sesuai dengan makanan utama yang disertai, misalnya :

*Bake or Fried Potatoes* sebagai hidangan pendamping *Grill* atau *Roast*.

*Boiled Potatoes* atau *Rice* sebagai hidangan pendamping  
*Poach* atau *Boiled Fish*

Jenis-jenis pasta dihidangkan dengan ..*Braised beef, Roast veal, Ragout* atau *Stew*

*Rice* dengan hidangan yang dibuat dari *Veal, Chicken* atau *Fish Duches Potatoes* dengan hidangan *fish dishes* atau *stew, Braised*.

### **F. Sifat dan Porsi *Main Course***

Sifat *main course*

Hidangan *main course* mempunyai sifat :

Mengenyangkan

Banyak kalori dan serat

Bervariasi

### Porsi *main course*

Porsi bahan utama *main course* untuk masing-masing jenis bahan berbeda-beda, tergantung pada jenis menu yang akan disajikan apakah porsi untuk menu *Table d'hote* atau menu *Ala carte*. Tabel berikut merupakan penuntun untuk porsi masing-masing bahan utama *main course*..

**Tabel 3.2 Penuntun Porsi untuk Potongan *Beef***

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

**Tabel 3.3 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal ( BONE OFF)***

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Escalope natural</i>	120 gr	150 gr
2.	<i>Escalope to breadcrumb</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Chop</i>	150 gr	180 gr

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
4.	<i>Minced</i>	100 gr	150 gr
5.	<i>Stew</i>	150 gr	250 gr
6.	<i>Roast</i>	120 gr	150 gr
7.	<i>Escalopines (2 x 60/3 x 40 gr)</i>	120 gr	120 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr
9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Beef Boiled</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

**Tabel 3.4 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Veal (Bone in)***

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Roast</i>	150 gr	200 gr
3.	<i>Boned and Stuffed</i>	100 gr	120 gr
4.	<i>Plus Stuffing</i>	50 gr	50 gr
5.	<i>Caso Euco (2 x 150 gr)</i>	300 gr	350 gr

**Tabel 3.5 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Lamb & Mutton***

No.	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Chop</i>	180 gr	200 gr
2.	<i>Chump Chop</i>	200 gr	250 gr
3.	<i>Cutlet</i>	200 gr	250 gr
4.	<i>Fillet of Lamb</i>	120 gr	150 gr

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
5.	<i>Rosettes of lamb</i>	120 gr	200 gr
6.	<i>Stew</i>	150 gr	220 gr
7.	<i>Roast (bonned and rolled)</i>	180 gr	200 gr
8.	<i>Roast (boned, stuffed and rolled)</i>	150 gr	180 gr

**Tabel 3.6 Penuntun Porsi untuk Hidangan dari *Pork***

<b>No.</b>	<b>Item</b>	<b>Fixed Menu</b>	<b>Ala Carte</b>
1.	<i>Pork Chop</i>	150 gr	200 gr
2.	<i>Pork Fillet</i>	100 gr	120 gr
3.	<i>Pork Escalope</i>	100 gr	150 gr
4.	<i>Roast</i>	150 gr	180 gr
5.	<i>Roast (bone off)</i>	120 gr	150 gr
6.	<i>Loin (salted or smoke)</i>	150 gr	180 gr
7.	<i>Ham Steak (salted or smoked)</i>	100 gr	180 gr

## **BAB IV**

# **PELENGKAP HIDANGAN**

## **SAUS (SAUCES)**

---



### **A. Pengertian Saus**

Saus merupakan cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*), dan disajikan bersama daging, ikan atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut..

Bahan pengental saus antara lain, terigu, tepung beras, dan tepung jagung. . Hasil pembuatan saus yang baik sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock atau minyak yang berkualitas..

### **B. Fungsi Saus**

Penambahan saus pada masakan bertujuan:

Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan

Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya.. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar.. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang..

Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban.. Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan *mayonnaise* pada *sandwich*.. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti *fried chicken* yang diberi *tartare sauce*..

Mempertinggi aroma makanan..

Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan..

Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.. Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan.. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik..

Mempertinggi nilai gizi

Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya puding dengan saus sari buah atau saus susu.. Demikian juga sayuran yang diberi *mayonnaise*, artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut..

## C. Bahan untuk Membuat Saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu:

### Bahan Cair

Bahan cair yang digunakan untuk pembuatan saus adalah:

*White stock*; untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan..

*Brown stock*; dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*.

Susu; untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*.

Tomat; ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat..

*Butter* yang dijernihkan untuk pembuatan *hollandaise*.

Minyak; untuk pembuatan *mayonnaise* dan *vinaigrette*.

## Bahan Pengental

Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung.. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*.. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak (1:1)..

Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :

*White roux*; yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung.. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat.. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu..

### *Blond roux*

Waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*.. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan.. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat.. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih..

### *Brown roux*

Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan.. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong.. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*..

## Bahan pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombai, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka..

Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu

pengolahan itu sendiri.. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali..

### **Leading Sauce ( Saus Dasar)**

Ada 6 (enam) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijernihkan dan minyak.. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu:

*Bechamel sauce*; dibuat dari bahan cair susu dengan pengental ragout putih..

*Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute)*; Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental ragu putih atau kuning.

*Brown sauce* atau *Espagnole*; Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragout coklat..

*Tomato sauce*. Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux..

*Hollandaise sauce* dan *Bernaise sauce*; Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur..

*Mayonaise sauce*; Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur.. Sedang *vinaigrette* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental..

Keenam saus dasar tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 4.1 Saus Dasar**

<b>Liquid</b>	<b>Thickening Agent</b>	<b>Leading Sauce</b>
<i>Milk</i>	<i>White roux</i>	<i>Bechamel Sauce</i>
<i>White Stock</i> <i>(veal, chicken, fish)</i>	<i>White or blond roux</i>	<i>Veloute (veal, chicken, fish)</i>

<i>Liquid</i>	<i>Thickening Agent</i>	<i>Leading Sauce</i>
<i>Brown Stock</i>	<i>Brown roux</i>	<i>Brown Sauce or Espagnole</i>
<i>Tomato plus stock</i>	<i>( optional roux)</i>	<i>Tomato Sauce</i>
<i>Butter</i>	<i>Egg yolk</i>	<i>Hollandaise</i>
<i>Oil</i>	<i>Egg yolk</i>	<i>Mayonaise</i>

Berdasarkan proses pembuatannya keenam saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :

a. Saus yang dibuat dengan proses dasar *roux* :

- *White roux + Milk = Bechamel sauce*
- *Blond Roux + White stock = Veloute Sauce*
- *Brown Roux + Estoufade = Espagnole*
- *Espagnole + Estoufade = Demiglace*
- *Roux + Stock + Tomato Puree = Tomato Sauce*

Saus yang dibuat melalui proses emulsi

- *Kuning telur + Butter= Hollandaise Sauce*
- *Kuning telur + Minyak = Mayonaise Sauce*

Catatan : *roux* tidak digunakan dalam semua saus tomat, jika tomat dapat menghasilkan puree yang kental secara alamiah..

### **Saus Khusus**

*Pan Gravy Sauce*, merupakan saus yang dibuat dari *juice* atau *dripping* baik dari daging maupun unggas..

*Pan gravy* dibuat dari *dripping* ditambah *roux*, *stock* atau air dan kadang-kadang susu atau cream..

*Coulis*, dibuat dari puree sayuran atau *shellfish* .. *Coulis* ini digunakan untuk tambahan flavor dari saus, atau digunakan langsung sebagai saus, atau bisa pula digunakan pula sebagai bahan sup.. *Fruit coulis* adalah saus yang dibuat dari buah-buah segar atau yang dimasak..

*Red Fruit* (strawberry, raspberry), *yellow fruit* (apricot, plum) *exotic fruit* (kiwi *fruit*) dapat digunakan.. Saus ini disajikan sebagai pelengkap *hot dessert* atau *cold dessert*, *ice cream* dan sebagainya..

**Sweet Sauce**

Saus ini digunakan untuk isi makanan lain atau pelengkap makanan lain, misalnya puding dengan *vanila sauce* atau dengan *chocolate sauce* atau *rhum sauce*.

**Small Sauces**

Saus terbagi dalam saus dasar (*leading sauces*) dan *small sauces* (turunan saus, anak saus).. Perbedaan keduanya berdasarkan bahan pembentuknya yaitu *leading sauce* terdiri atas bahan cair ditambah pengental, sedangkan turunan saus terdiri atas *leading sauce* ditambah beberapa bumbu dan pengaroma.. Lebih jelasnya dapat disajikan dalam konsep berikut:

**Liquid + thickening agent = Leading Sauce**

**Sauce = additional flavorings = Small Sauce**

Selain ke enam saus tersebut ada juga sebuah saus yang disebut *Fond Lie* yang artinya “*thickened stock*” (kaldu kental).. *Fond lie* tersebut dihasilkan dari :

**Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie**

Saus dasar seperti *Bechamel*, *Veal*, *Chicken and Fish Veloute*, dan *Espagnole*, sebenarnya jarang digunakan sebagai saus itu sendiri.. Saus tersebut lebih sering digunakan untuk sebagai saus lain, namun sebagai saus dasar sama pentingnya dengan turunan saus..

**Tabel 4.2 The Small White Sauce (Turunan Saus Putih)**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
<i>Milk</i>	<i>Bechamel</i>	-	<i>Cream</i>
			<i>Morney</i>

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
			<i>Cheddar Chesse</i>
			<i>Nantua</i>
			<i>Soubise</i>
			<i>Mustard</i>
<i>White Veal Stock</i>	<i>Veal Veloute</i>	<i>(Allemande)</i>	<i>Poulette</i>
			<i>Aurora</i>
			<i>Hungarian</i>
			<i>Curry</i>
<i>Chicken Stock</i>	<i>Chicken Veloute</i>	<i>(Supreme)*</i>	<i>Mushroom</i>
			<i>Albuvera or Ivory</i>
			<i>Hungarian</i>
			<i>Curry</i>
<i>Fish Stock</i>	<i>Fish Veloute</i>	<i>(White Wine Sauce)*</i>	<i>Normandi</i>
			<i>Bercy</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Herb</i>

**Tabel 4.3 The Small Brown Sauce (Turunan Saus Coklat)**

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
<i>Brown Stock</i>	<i>Espagnole</i>	<i>Demiglace</i>	<i>Bordelaise</i>
			<i>Robert</i>
			<i>Charcutiere</i>
			<i>Chasseur</i>
			<i>Deviled (Diable)</i>
			<i>Lyonaise</i>
			<i>Madeira</i>

<b>Basic Ingredient</b>	<b>Leading sauce</b>	<b>Secondary Leading Sauce</b>	<b>Small Sauce</b>
			<i>Perigueux</i>
			<i>Piguante</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Bercy</i>
<i>Brown Stock</i>	<i>Fond Lie</i>	<i>Demiglace</i>	<i>Bordelaise</i>
			<i>Robert</i>
			<i>Charcutiere</i>
			<i>Chasseur</i>
			<i>Deviled (Diable)</i>
			<i>Lyonaise</i>
			<i>Madeira</i>
			<i>Perigueux</i>
			<i>Piguante</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Bercy</i>
<i>Brown Stock</i>		<i>Demiglace</i>	<i>Bordelaise</i>
			<i>Robert</i>
			<i>Charcutiere</i>
			<i>Chasseur</i>
			<i>Deviled (Diable)</i>
			<i>Lyonaise</i>
			<i>Madeira</i>
			<i>Perigueux</i>
			<i>Piguante</i>
			<i>Mushroom</i>
			<i>Bercy</i>

**Tabel 4.4 The Small Red Sauce (Turunan Saus Merah)**

<i>Basic Ingredient</i>	<i>Leading sauce</i>	<i>Secondary Leading Sauce</i>	<i>Small Sauce</i>
<b>Red Sauces</b>			
<i>Tomato plus stock</i>	<i>Tomato Sauce</i>		<i>Creole</i>
			<i>Portuguese</i>
			<i>Spanish</i>

**Tabel 4.5 The Small Batter Sauce ( Turunan Sauce Butter)**

<i>Basic Ingredient</i>	<i>Leading sauce</i>	<i>Secondary Leading Sauce</i>	<i>Small Sauce</i>
<i>Butter</i>	<i>Hollandaise</i>		<i>Maltaise</i>
			<i>Mouseline</i>
	<i>Bearnaise</i>		<i>Choron</i>
			<i>Foyot</i>

**Tabel 4.6 The Small Oil Sauce (Turunan Saus Minyak)**

<i>Basic Ingredient</i>	<i>Leading sauce</i>	<i>Secondary Leading Sauce</i>	<i>Small Sauce</i>
<i>Oil Sauce</i>	<i>Vinaigrette</i>		<i>Fish Erman's</i>
			<i>Norwegian</i>
	<i>Mayonaise</i>		<i>Tartar</i>
			<i>Remoulade</i>
			<i>Cocktail</i>
			<i>Andalouse</i>

## D. Standar Kualitas Saus

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah :

Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)

Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan.. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat..

Aroma

Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan..

3) Penampilan

Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik.. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah..

## E. Prosedur Pembuatan Macam-macam Saus.

### ***Bechamel Sauces***

Untuk membuat saus ini ada 2 cara, yang pertama merupakan cara tradisional, yaitu dari campuran *veal* tanpa lemak, tumbuhan beraroma, dan *spice* yang direbus dengan api kecil bersama dengan saus *bechamel* selama kurang lebih 1 jam..

Cara yang kedua merupakan cara yang lebih praktis yaitu dengan mencampurkan *white stock* dari *veal* dengan saus *bechamel* dan kemudian direduksi, atau bisa juga dengan *plain bechamel* yang mana merupakan campuran antara saus dan *roux*, yang aromanya sudah diperbaiki dengan merebus pelan bersama dengan saus, *onion*, dan *spices*.

Jika saus digunakan untuk dituangkan ke atas ikan, daging, atau sayur-sayuran maka konsistensi saus akan lebih kental dari biasanya..

**Tabel 4.7 Saus Bechamel**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	<i>Roux &amp; butter</i>	1,25 pound / 600 g
2.	Tepung	1,73pound / 800 g
3	Susu	10 quart / 10 l
4	<i>Nutmeg / pala</i>	1 buah
5.	<i>Bay leaf</i>	1 buah
6	<i>Onion</i> dan cengkeh	1 tbsp / 15 g

**Cara membuat :**

Cairkan butter, campurkan dengan tepung, panaskan selama beberapa menit.

Matikan api, tunggu hingga dingin.

Panaskan susu, tuang sedikit demi sedikit dalam *roux* sambil diaduk.

Tambahkan *nutmeg*, *bay leaf*, dan *onion*.

Rebus pelan-pelan selama 30 menit, tambahkan susu panas bila perlu.

Sesuaikan rasanya.

Saring dengan *cheesecloth*.

Taburi dengan cengkeh dan onion yang sudah dicacah.

**Hasil: 10 lt**

**Small Sauce**

- *Cream Sauce* = *Bechamel + heavy cream*
- *Mornay Sauce* = *Bechamel + Gruyere cheese + Pemesan*
- *Cheddar Cheese Sauce* = *Bechamel + Cheddar Cheese*
- *Mustard Sauce* = *Bechamel + Mustard*
- *Soubice Sauce* = *Bechamel + Onion*
- *Nantua Sauce* = *Bechamel + Shrimp butter, heavy cream*

**Veloute**

Veloute saus dibuat berdasarkan variasi bahan utama atau stock yang digunakan.. Veloute bisa menggunakan dasar stock sesuai yang dikehendaki Fish, Chiken, atau Veal..

**Tabel 4.8 Saus Veloute**

No.	Bahan	Ukuran
1.	<i>Roux</i> atau <i>butter</i> yang dijernihkan	8 oz / 225 g
2.	Tepung roti	8 oz / 225 g
3.	<i>White stock</i>	5 qt / 5 ltr

**Cara membuat :**

Lelehkan butter dengan menggunakan heavy sauce pot pada panas rendah, tambahkan tepung dan buatlah roux ke arah warna kekuning-kuningan dinginkan segera.

Masukkan stock panas sedikit demi sedikit sambil diaduk, aduk pelan saat sudah mendidih, kemudian kecilkan apinya.

Rebus dengan api kecil selama kurang lebih 1 jam, sambil sekali-kali diaduk-aduk, bersihkan lemak/kotoran yang muncul di permukaan. Jika perlu tambahkan stock seperlunya.

Saus ini tidak perlu dibumbui, tapi bisa akan digunakan bumbu sesuai dengan penggunaannya.

Saring dengan *china cap* yang dilapisi beberapa *cheesecloth*. Selanjutnya dikerjakan sama dengan saus bechamel.

**Small Sauce:**

- *Poulette Sauce* = *Veloute* + *mushroom*
- *Aurora Sauce* = *Veloute* + *Tomato Puree*
- *Hungarian Sauce* = *Veloute* + *Onion* + *paprika White Wine*
- *Ivory or Albufera Sauce* = *Veloute* + *meat glaze*
- *Curry Sauce* = *Veloute* + *mirepoix* + *Curry* + *Powder* + *Garlic* + *Thyme* + *bay leaf* + *Parsley*
- *Mushroom* = *Mushroom* + *lemon Juice*
- *Bercy Sauce* = *Veloute* + *Shallot* + *White Wine*
- *Herb Sauce* = *White Wine* + *Parsley* + *Chives* + *Taragon*
- *Normandy Sauce* = *Fish Veloute* + *mushroom*
- *Horseradish Sauce* = *Veloute* + *dried Horseradish* + *Heavy cream* + *mustard* + *Vinegar*.

### 3) Saus Coklat – Brown Sauce atau Espagnole

Merupakan saus yang lebih komplit bila dibandingkan dengan *Bechamel* atau *Veluote* karena dalam saus ini dapat dipercaya ekstra aroma melalui *mirepoix* dan jika perlu aromanya dapat ditambah dengan daging merah.. Bisa juga ditambah dengan coklat-coklat yang dicoklatkan, dan pengolahan saus ini sama lamanya dengan pengolahan *stock*.. Dalam resep berikut ini, roux dapat dibuat tempat tempat yang terpisah atau tempat yang sama dengan pengolahan bahan-bahan lainnya..

**Tabel 4.9 Brown Sauce (Espagnole)**

No.	Bahan	Ukuran	Ket
	<i>Mire poix:</i>		
	Bawang bombai	1 lb / 500 g	Potong-potong
	Wortel	8 oz / 250 g	dadu
	Sledri	8 oz / 250 g	sedang
2.	Butter	8 oz / 250 g	
3.	Tepung roti	8 oz / 250 g	
4.	Purce tomat	8 oz / 250 g	
5.	Kaldu coklat	6 qt / 6 liter	

**Cara membuat :**

*Saute Mirepoix* sampai berwarna coklat.  
Tambahkan tepung, diaduk-aduk untuk membuat roux, teruskan pengolahan sampai berwarna coklat.  
Sambil diaduk tambahkan, sedikit demi sedikit purce tomat, aduk terus sampai mendidih.  
Turunkan panas sampai *simmer*, bersihkan lemak-lemak/kotoran yang muncul. Tambahkan *sachet*, *biarkan simmer* selama 2 jam sampai saus tinggal 1 gal (6 liter).  
Saring dengan *china cap* lapis beberapa lembar *cheese cloth*.  
Tekan-tekan *mirepoix* sampai keluar airnya.  
Prosedur perawatan selanjutnya sama dengan saus-saus di atas.

**Hasil: 4 Lt**

**Tabel 4.10 Demiglace**

No.	Bahan	Ukuran
1	<i>Butter</i> atau margarin	1 ounce / 30 gr
	<i>Mirepoix</i>	
	Wortel	3 ounce /100 gr
	Seledri	2 ounce /50
	Bawang Bombai	2 ounce/50 gr
3.	<i>Bay laef</i>	$\frac{1}{4}$
4.	<i>Thyme</i>	1 batang
5.	Puree tomat	4 ounce/100 gr
6.	<i>White Wine</i>	1 quart/1 liter
7.	<i>Brown sauce</i>	15 quart/15 liter
8.	Garam	1 tbsp /20 gr

**Cara membuat :**

*Sauté mirepoix* di dalam lemak. Tambahkan puree tomat dan masak sampai sayuran lunak.

*Deglance* dengan *white wine*.

Tambah *brown sauce*.

*Simmer* selama  $\frac{1}{2}$  jam.

Saring.

Jika perlu pekatkan dengan tepung.

Selesaikan rasanya.

**Small Sauce :**

- *Bordelaise Sauce* = *Demiglace* + *Red Wine* + *Shallot* + *Pepercorn* + *thyme* + *bay lef*
- *Marchand de Vin Sauce* = *Demiglace* + *Red Wine* + *Shallot*
- *Robert Sauce* = *Demiglace* + *Onion* + *White Wine*
- *Charcutiere Sauce* = *Robert Sauce* + *Pickle*
- *Chasseur Sauce* = *Demiglace* + *Mushroom* + *Shallot* + *White Wine*
- *Diable Sauce* = *Demiglace* + *White wine* + *Shallot* + *Cayene*
- *Madeira Sauce* = *Demiglace* + *Madeira Wine*

- *Perigueux* = *Demiglace* + *Madeira Wine* + *Truffle*
- *Mushroom* = *Demiglace* + *Mushroom* + *Shallot*
- *Bercy* = *White Wine* + *Shallot*
- *Piquante* = *demiglace* + *Sallot* + *Wine Vinegar*
- *Lyonnaise* = *Demiglace* + *Onion* + *White Wine Vinegar*

### Pembuatan Saus Merah – Saus Tomat

Saus ini mudah hangus oleh karenanya harus dimasak dalam panas yang rendah atau dalam oven..

**Tabel 4.11 Saus Tomat dengan Roux**

No.	Bahan	Ukuran
1.	Minyak atau <i>butter</i>	$\frac{3}{4}$ cup / 2 dl /
2.	<i>Bacon trimming</i> / <i>salt pork</i>	10 oz / 275 g)
	<i>Mirepoix</i> :	
	Wortel	5 ounce / 150 g
	Seledri	6 ounce / 200 g
	Bawang bombai	4 ounce / 100 g
3.	<i>Bay leaf</i>	4 ounce / 100 g
4.	<i>Thyme</i>	$\frac{1}{2}$ buah
5.	Tomat puree/tomat segar	2 tangkai
6.	Tepung roti	4 – 5 pound
7.	Sachet ( <i>bay leaf, thyme</i> [pindahan dari <i>mirepoix</i> ditambah])	4 ounce / 100 g
8.	Bawang	2 – 5 buah
9.	Cengkeh	2 – 3 buah
10.	<i>Pepper corn</i>	1 tsp / 3 g
11.	<i>White stock</i>	12 quart / 12 ltr
12.	Garam	$\frac{1}{4}$ cup / 80 gr
13.	Gula	1 tbsp / 20 g

#### Cara membuat :

Gunakan *heavy sauce pot*.

Panaskan minyak goreng. *Bacon trimming* dan *mirepoix*.

Kalau menggunakan *butter saute* sampai mencair kembali dan *mirepoix* ditambahkan kemudian.

Penambahan tepung untuk membuat *roux* samapi agak coklat.

Sedikit demi sedikit tambahkan stock sambil diaduk-aduk, rebus sampai mendidih. Tambahkan tomat puree atau segar. Rebus lagi sampai mendidih, *reduksi* dengan *simmer*.

Jika menggunakan *sachet*, *simmer* ditambah sampai dengan 1- 1½ jam, sampai tingkat *reduksi* yang diinginkan, jika perlu tambahkan kaldu putih.

Angkat *sachet*, saring. Kemudian bumbu dengan gula dan garam.

Perbaiki rasanya.

Sauce siap digunakan.

### **Small Sauces**

*Portugaise Sauce + Tomato Sauce + Garlic*

- *Spanish sauce = Tomato Sauce + Onion + green Peper + Garlic*
- *Creole Sauce = Tomato Sauce + Onion + Celery + Green Peper + Garlic + bay lef + thyme + Lemon.*

## **5) Saus Hollandaise**

**Tabel 4.12 Saus Hollandaise**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bawang merah cacah	50 gr
2.	Cuka	½ dcl
3.	Merica ditumbuk kasar	10- 15 btr
4.	Air dingin	½ dl
5.	Kuning telur	6 btr
	<i>Butter</i> yang dilelehkan/ Dijernihkan	600 g
7.	Garam	1 gr
8.	<i>Cayenne pepper</i> /lada merah <i>Lime juice</i>	½ bh

### **Cara membuat :**

Reduksi cacahan bawang merah, cuka, merica, dalam sauce pan kecil sampai hampir kering, angkat dari api dan dinginkan.

Pindahkan reduksi tadi, ke dalam *bowl stainlesssteel*.

Masukkan kuning telur dan kocok dengan baik.

Gunakan *waterbath*, isi dengan air panas, masukkan bowl, teruskan mengocok sampai kental dan *creamy*.

Turunkan dari api, dengan menggunakan pengaduk, kocoklah pelan-pelan dengan terus menerus sampai dingin, tambahkan butter sedikit demi sedikit pada tahap awal. Sebelum penambahan berikutnya saus harus kental, tambah sedikit lemon juice, dan kocok.

Jika butter semua telah ditambahkan, kocok *lemon juice* dan sesuaikan rasanya dengan penambahan garam dan lada merah.

Saring dengan *cheesecloth* dan jaga kehangatannya sampai penyajian, jangan lebih 1,5 jam.

**Catatan : *Hollandaise* harus disiapkan hangat, sebab untuk menjaga agar telur tidak *curdling*.**

### **Small Sauces**

- *Maltaise Sauce* = *Hollandaise* + *Orange Juice*
- *Mousseline Sauce* = *Hollandaise* + *Heavy Cream*
- *Bearnaise Sauce* = *Hollandaise* + *tarragon* + *Chervil*
- *Foyot Sauce* = *Bearnaise* + *Meat glace*
- *Choron Sauce* = *Bearnaise* + *Tomato Paste*

## **6) Mayonaise**

Mayonaise dibuat dari minyak, asam, bumbu dan telur. . Pencampuran atau emulsi antara minyak dan air (cuka) dapat dibuat stabil dengan menambahkan telur pada campuran tadi.. Telur disini berfungsi sebagai *stabilisator*.

**Tabel 4.13 Saus Mayonnaise**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Kuning telur	2 bt
2.	<i>Mustard</i>	4 gr
3.	Jeruk nipis	½ bh
4.	L & P/ cuka	¼ dl
5.	Minyak selada	2 ½ dl
	Garam, lada	

**Cara membuat :**

Tempatkan kuning telur, mustard, cuka, garam, merica, L&P sauce dalam *bowl*, kemudian dikocok hati-hati hingga merata. Tuangkan minyak salad sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga campuran tersebut mengental. Bumbui lagi bila diperlukan. *Mayonaise sauce* siap dipakai sebagai saus dasar.

**Small Sauces**

*Remoulade Sauce* = *Mayonnaise* + *Anchovy* + *Gerkin* + *Parsley*+ *Tarragon*

- *Tartare Sauce* = *Mayonaise* + *Gherkin* + *Caper* + *Parsley*
- *Cocktail Sauce* = *Mayonaise* + *Tomato Concasse* + *Cream* + *Worcester* + *lemon Juice*
- *Chantily Sauce* = *Mayonaise* + *Whipped Cream*

**Saus-saus Khusus**

***Pan Gravy***

Daging diangkat dari pan..  
Penjernihan lemak, gunakan panas tinggi, dan olahlah semua cairan dan *dripping* menjadi coklat..  
Tuang stock atau bahan cair lainnya ke dalam *roasting pan*, aduk sampai *caramel dripping* terlarutkan..  
Campurkan dengan *stock* dan rebus *simmer*, tuang *deglaze* bahan cair ditambah *mirepoix*. *simmer* sampai *mirepoix* masak..

Bersihkan dari lemak dan kotoran..

Buatlah *roux* coklat atau *blond roux* sesuai dengan yang diinginkan..

Kentalkan *gravy* dengan *roux*.

Saring dan sesuaikan rasanya..

## **Coulis**

### **Fresh fruit coulis**

Persiapan: 1 kg *fresh fruit* (*apricot, strawberry, peaches*, atau buah lainnya)

Chop buah-buahan tersebut, dan blender dengan sedikit gula atau tergantung keasaman dari buah-buahan tersebut..

### **Tomato Coulis:**

Kupas  $\frac{1}{2}$  kg tomat dan potong menjadi 4 bagian..

2. Coklatkan 50 gr *chopped carrot, chopped onion* dalam *pan*.

Tambahkan tomat, garam, merica, *caster sugar, bouquet garnie*.

Aduk-aduk, rebus sampai campuran tersebut menjadi *puree*..

**Tabel 4.14 Sweet Sauce/ Caramel Sauce**

No.	Bahan	Ukuran
1.	<i>Butter</i> atau margarin	25 gr
2.	<i>Plain flour</i>	30 ml
3.	<i>Single cream</i>	175 ml
4.	Susu	175 ml
5.	<i>Brown sugar</i>	115 gr
6.	<i>Granulated sugar</i>	175 gr
	Garam	

### **Cara membuat :**

Lelehkan lemak dalam *saucepan*, masukkan tepung, aduk-aduk sampai tercampur.

Masukkan *single cream* dan susu sedikit demi sedikit, aduk-aduk sampai susu kental dan *smooth*.

Masukkan gula, garam, aduk-aduk hingga terserap, hidangkan hangat.

## Penyimpanan Saus

Saus dasar roux disimpan dengan cara :

*au'bain marie*.

Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega..

Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental..

Holandaise disimpan dengan cara :

Dalam jangka pendek disimpan dalam refregerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan *aubain marie*.

Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama..

*Mayonaise Sauce* :

Disimpan dalam refregerator, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan..

Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis..

## **BAB V**

# **HIDANGAN PENDAMPING**

### **(ACCOMPANIMENT)**



#### **A. Hidangan Pendamping**

Hidangan pendamping merupakan hidangan yang disajikan sebagai pelengkap hidangan utama.. Hidangan pendamping dapat dibedakan menjadi dua, yaitu :

Hidangan pendamping yang mengandung vitamin dan mineral..

Hidangan pendamping yang mengandung karbohidrat..

#### **B. Syarat-syarat Hidangan Pendamping**

Hidangan pendamping harus sesuai dengan hidangan utama.

Hidangan pendamping dari sayuran atau salad selalu mendapat prioritas utama..

Hidangan utama porsi nya kecil..

Hidangan pendamping yang mengenyangkan dapat berfungsi menjadi menu utama yang sederhana..

#### **C. Hidangan Pendamping Jenis Sayuran (*Vegetables*)**

Sayuran termasuk bahan makanan yang mengandung sedikit kalori tetapi mengandung mineral dan vitamin yang tinggi.. Sayuran yang disajikan sebagai hidangan pendamping terdiri atas satu jenis sayuran atau campuran

dari berbagai macam sayuran.. Sayuran sebagai hidangan pendamping harus sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama.. Sayur-sayuran tersebut dapat dibedakan menurut jenis asalnya yaitu:

### 1.. *Root vegetables*

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari bawah permukaan tanah, terdiri atas:

*Root vegetables/sayuran umbi akar: beets, radishes, turnips, carrots, parsnips.*

*Tuber vegetables/sayuran umbi batang: potatoes, sweet potatoes.*

*Bulb vegetables/sayuran umbi lapis: chives, onions, garlic, leeks, shaallots.*

### *Green vegetables*

Merupakan jenis sayuran yang diambil dari permukaan tanah, terdiri atas:

*Stem vegetables/sayuran batang: asparagus, leek, cellery, corn.*

*Leaf vegetables/sayuran daun: spinach, petersely, lettuce, cabbage.*

*Flower vegetables/sayuran bunga: artichokes, broccoli, brussels sprouts, cauliflower.*

*Seed/legumes/sayuran biji: beans, green beans, peas.*

*Fruits/sayuran buah: cucumber, eggplant, tomatoes, okra, peppers, squas.*

### *Mushroom/jamur*

Jamur biasanya terdiri atas jamur basah dan kering.. Jamur basah/ segar harus segera diolah dalam waktu 24 jam.. Jamur yang tidak dicuci harus diangin-anginkan dan disimpan di tempat yang berudara hingga hari berikutnya, karena jamur mempunyai protein yang mudah rusak.. Apabila bagian jamur ada yang memar (mulai membusuk) sebaiknya dipotong dan dibuang.. Jamur tidak mudah dicerna maka tidak sesuai untuk hidangan diet.. Jenis jamur yang sering diolah adalah :

Jamur segar: *Champignon, Shitake, Morel, Chanterelle, Truffel*

Jamur kering: *Champignon. Morel*

Jamur dalam kaleng: *Champignon, Truffel*

## Penanganan jamur :

Jamur dicuci bersih sebelum diolah..

Potong menjadi  $\frac{1}{4}$ , atau diiris setebal 2 mm dan langsung dimasak..

Jamur yang dikeringkan harus dicuci dan direndam sehari sebelumnya agar lunak..

Gunakan air bekas rendaman untuk pengolahan berikutnya..

Air jamur tidak boleh disimpan atau dipanaskan karena kemungkinan bisa beracun..

Dari penggolongan tersebut dalam penggunaannya dapat dibedakan :

*Fresh Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran segar yang biasa dijual di pasar-pasar..

*Frozen Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran yang telah disimpan dalam ice sehingga menjadi beku (biasanya *imported vegetables*)..

*Canned Vegetables*, sayur-sayuran yang disimpan dalam kaleng, yang sering diperdagangkan di toko-toko maupun di supermarket..

*Dried Vegetables*, yaitu jenis-jenis sayuran yang disimpan secara kering sehingga tidak cepat rusak..

Dari berbagai jenis sayur-sayuran tersebut, kita harus memperhatikan bagaimana cara penyimpanannya, mempersiapkan dan memasaknya..

### 1. *Fresh Vegetables* :

#### Cara penyimpanan :

Jenis sayuran segar ini banyak macamnya, dalam hal ini ada beberapa sayuran segar yang harus disimpan dengan baik..

Jenis kentang, harus disimpan pada temperatur dingin dan agak kering..

Jenis bawang, disimpan seperti penyimpanan kentang..

Jenis sayur-sayuran daun dan basah, disimpan pada temperatur dingin di atas 0° C..

#### Pengecualian :

Untuk penyimpanan kentang yang sudah dikupas harus disimpan/ direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah..

Untuk sayur-sayuran segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong harus disimpan di refrigerator +0° C..

Untuk jenis sayur-sayuran mentah seperti wortel, lobak, labu siam, dan sejenisnya, setelah dikupas dan dipotong-potong serta belum siap akan dimasak, sebaiknya disimpan dahulu di dalam refrigerator dengan ditutup lain basah yang bersih..

Jangan mempergunakan tutup kertas koran pada sayuran yang akan disimpan ataupun makanan-makanan lainnya, karena disamping koran akan luntur tintanya, sayuran akan beracun dan sangat berbahaya..

Cara mempersiapkan :

Cucilah dahulu sayur-sayuran segar terlebih dahulu..

Bila sayuran ada kulitnya kupaslah dahulu dan dicuci, kemudian dimasak, atau dipotong-potong dahulu bilamana perlu kemudian baru mulai dimasak..

Cara memasaknya :

Masaklah dengan air mendidih yang sudah diberi garam..

Pergunakan air hanya secukupnya asal sayuran dapat terendam dengan air..

Masaklah hanya sampai cukup masak/tidak terlampaui matang..

Usahakan potongan sayuran dengan bentuk yang sama..

Bila tidak segera akan digunakan, dinginkan/siram dahulu dengan air dingin setelah itu ditiriskan..

Jangan melebihi batas waktu bilamana sayuran disimpan..

## 2. *Frozen Vegetables*

Cara penyimpanan :

Di luar negeri dimana sayur-sayuran diperdagangkan secara *fresh* (segar) dan *frozen* (bersifat beku dalam *ice*)..

Pada umumnya jenis-jenis sayuran tersebut adalah:

a) *Potatoes* (kentang), biasanya sudah dipotong-potong berupa setengah matang yang kemudian dimasukkan dalam kantong plastik..

*Peas* (jenis biji-bijian) dalam kantong plastik..

*String beans* (buncis) biasanya sudah dipotong-potong dimasukkan dalam kantong plastik..

Brokoli dan bunga kol, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik..

Sayuran (*vegetables*) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama.. Pada umumnya orang menyimpan *frozen vegetables* dalam kulkas atau dalam *deep freezer* (kamar dingin - 0° C ) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang..

Cara memasaknya :

Jangan membiarkan *frozen vegetables* terlalu lama di udara luar sebelum akan dimasak, hal ini akan berbahaya karena selain akan cepat busuk juga beracun..

Masaklah dengan air secukupnya/tidak berlebihan..

Jangan membiarkan sayuran dalam air panas setelah masak, karena selain sarinya hilang warnanya juga akan berubah..

Masaklah jangan terlalu matang..

### 3. *Canned Vegetables*

Biasanya sayuran /jenis *vegetables* dalam kaleng sudah matang, tetapi bila akan digunakan dalam hidangan panas, kita harus memanaskan kembali..

Cara penyimpanan :

Untuk jenis sayuran dalam kaleng harus disimpan pada ruangan yang tidak begitu dingin/sedang dan kering, seperti halnya kalau kita menyimpan kentang mentah yang masih utuh dan jenis bawang.. Contoh sayur-sayuran dalam kaleng:

*Sweet peas* / Jenis biji kapri kecil

*Mushroom*

*Asparagus*

*Artichoke* semacam pangkal dari bunga

*Boiled onions*/bawang bombai kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya..

Cara memasaknya:

Panaskan sayuran dalam kaleng bersama-sama dengan *stock* (air kaldu sayuran yang ada dalam kaleng)..

Panaskan secukupnya/jangan sampai rusak..

Jangan membiarkan sayuran dalam kaleng terbuka terlalu lama sebelum dipanaskan karena selain rusak, rasanya akan berkurang..

Jangan memasak kembali sayuran dalam kaleng dengan air biasa, karena rasanya akan berkurang..

### *Dried Vegetables*

Jenis sayuran kering ini biasanya berupa biji-bijian seperti halnya sering kita lihat sehari-hari seperti :

- Biji kacang tanah
- Biji kacang merah
- Biji kedelai
- Biji jagung dll

Di Eropa beberapa jenis sayuran biji-bijian antara lain :

- *Lentils* : sejenis kacang hijau
- *Navy beans* : sejenis kedelai
- *Peas* : sejenis kacang polong

Sayur-sayuran tersebut selain dihidangkan untuk dimasak sebagai sayuran pendamping hidangan utama (*main course*) juga sering sebagai bahan pembuat sup..

Cara penyimpanan :

Jenis sayur-sayuran ini diperdagangkan dalam bentuk kering, maka dalam penyimpanannya juga harus betul-betul di tempat kering.. Caranya harus hati-hati dan tidak boleh dicampur dengan barang-barang yang berbau keras seperti minyak tanah, kapur barus dan lain-lain..

Cara memasak :

Rendamlah dahulu dengan air dingin kira-kira 24 jam sebelum dimasak, agar supaya empuk..

Jangan membiarkan terlalu lama di dalam rendaman, karena akan cepat menjadi rusak..

Masaklah (direbus) dengan air tidak terlalu berlebihan..

Masaklah secara *simmer* dalam *pot* atau *steamer*, karena jika dimasak dengan api yang terlalu panas sayur-sayuran tersebut akan menjadi rusak/hancur dan rasanya akan berkurang..

## Macam-macam Potongan Sayuran

Potongan sayuran yang digunakan pada masakan kontinental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama.. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah :

*Allumettes* atau *Machestik*, memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm..

*Batonnet*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6,4 mm s d 7,6 mm..

*Choped*, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya..

*Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya..

*Cube*, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm..

*Emincer* atau *Em-man-sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis..

*Fine Brunoise*, memotong dengan ukuran 1,6 mm x 1,6 mm x 1,6 mm..

*Frite*, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm x 7,6 cm sisi persegi..

*Julienne*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm

*Large Dice*, memotong dengan ukuran 2 cm x 2 cm x 2 cm..

*Medium Dice*, memotong dengan ukuran 12 mm x 12 mm x 12 mm..

*Mince*, memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur..

*Poille*, memotong dengan ukuran 5 cm x 1,6 cm x 1,6 cm..

*Pont Neuf*, memotong dengan ukuran 7,4 cm x 2 cm x 2 cm..

*Regular Brunoise atau Broon Wahz*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm..

*Shred*, memotong dengan bentuk panjang dan tipis, potongan dapat juga dilakukan dengan parutan keju dan potongan kasar..

*Slice*, memotong dengan potongan melintang atau miring dan harus rata..

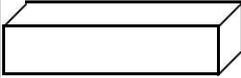
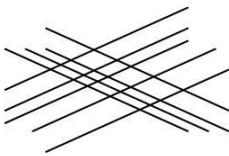
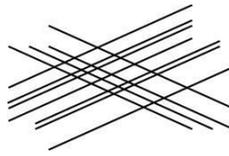
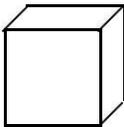
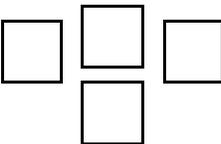
*Sliver atau kerat*, memotong atau membelah bahan makanan dengan bentuk panjang, potongan sangat tipis, julienne merupakan potongan silver yang besar..

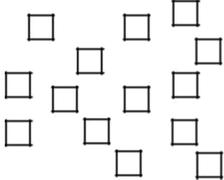
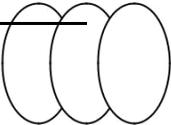
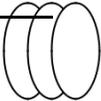
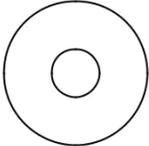
*Small Dice*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6 mm..

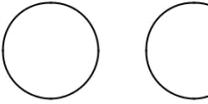
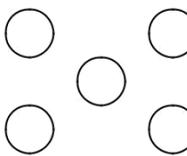
*Wedge*, memotong buah, daging atau sayuran dalam bentuk segitiga..

Jenis-jenis potongan sayuran yang biasa/sering digunakan :

**Tabel 5.1 Potongan Sayuran**

No	NAMA POTONGAN	NAMA BAHAN	UKURAN	BENTUK POTONGAN
1.	Jardiniere	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Kentang</li> <li>❖ Labu siam</li> <li>❖ Buncis</li> </ul>	4 cm x 1 cm x 1 cm	
2.	Allumette	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> </ul>	1 mm x 1 mm x 4 cm	
3.	Julienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Batang bawang</li> <li>❖ Celery</li> </ul>	½ mm x ½ mm x 4 cm	
4.	Chiffonade	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Batang bawang</li> <li>❖ Wortel</li> </ul>	Irisan halus panjang	
5.	Cube	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Kentang</li> </ul>	1½ cm x 1½ cm	
6.	Macedoine	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Kentang</li> </ul>	1 cm x 1 cm x 1 cm	
7.	Paysanne	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> </ul>	1 cm x 1 cm x 1.5 mm	

No	NAMA POTONGAN	NAMA BAHAN	UKURAN	BENTUK POTONGAN
8.	Brunoise	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Kentang</li> </ul>	3 mm x 3 mm x 3 mm	
9.	Chips potatoes	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Kentang</li> </ul>	Iris tipis melingkar	
10.	Slice	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Kentang</li> <li>❖ Labu siam</li> </ul>	Irisan tipis	
11.	Vichy carrots	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> </ul>	Irisan tipis	
12.	Barrel	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Kentang</li> <li>❖ Labu siam</li> </ul>	Segi lima pj. 5 cm	
13.	Turning	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Wortel</li> <li>❖ Lobak</li> <li>❖ Kentang</li> <li>❖ Labu siam</li> </ul>	Segi lima pj. 4 cm	
14.	Chopped	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Celery</li> <li>❖ Onion</li> </ul>	Cincang kasar	

No	NAMA POTONGAN	NAMA BAHAN	UKURAN	BENTUK POTONGAN
		❖ Celery ❖ Onion		
15.	Miced	❖ Celery ❖ Onion	Cincang halus	
16.	Parisienne	❖ Kentang	Bulat besar	
17.	Noisette	❖ Kentang	Bulat kecil	
18.	Shreded	❖ Cabbage ❖ Slada	Irisan tipis	
19.	Chateau	❖ Tomat Kentang		

#### E. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan dalam Memasak Sayuran

Jangan mencampur sayuran yang baru dimasak dengan sayuran yang sudah lama dimasak karena menyebabkan warnanya kurang baik dan rasa kurang enak..

Jangan mempergunakan tambahan soda terlalu banyak pada sayuran yang sedang direbus, karena selain berbahaya bagi vitamin, sayuran akan cepat hancur.. Sifat soda dalam sayuran adalah melunakkan (mempercepat proses masaknya sayuran)..

Keringkan/tiriskan dahulu sebelum dihidangkan..

Berilah bumbu secukupnya bila akan dihidangkan..

Memasak sayuran segar bila masih ada kulitnya hasilnya akan lebih baik dari pada sayuran yang sudah dikupas kulitnya karena rasanya akan lebih enak.. Contoh: *Baked potato* dan *Boiled corn*.

## **F. Cara Memasak yang Cocok untuk Berbagai-bagai Sayuran**

### *Direbus/Boiling*

*Asparagus* : Asparagus

*String beans* : Buncis

*Beets* : Bit

*Broccoli* : Brokoli/bunga kol

*Carrot* : Wortel

*Cabbage* : Kol

*Celery* : Seledri

*Corn* : Jagung

*Eggplants* : Terung

*Onion* : Bawang

*Parsnip* : Lobak

*Peas* : Sejenis biji kapri

*Potatoes* : Kentang

*Spinach* : Bayam

*Tomato* : Tomat

### *Dioven/Baking*

*Eggplants* : Terung

*Squash*: Jenis timun Italy

*Onions* : Bawang

*Potatoes* : Kentang

*Sweet potatoes* : Ketela rambat, dll

### 3. Dimasak dengan sedikit air/kaldu dengan panas stabil / *Braising*

*Celery* : Seledri

*Cabbage* : Kol  
*Onions* : Bawang  
*Lettuce* : Daun selada  
*Spring onions* : Bawang prei, dll

4. Digoreng/ditumis /*Frying & Sauteing*

*Eggplants* : Terung  
*Squash* : Jenis timun Italy  
*Tomatoes* : Tomat  
*Parsley* : Peterseli  
*Potatoes* : Kentang  
*Sweet potatoes* : Ketela rambat  
*Parsnip* : Lobak, dll

### G. Teknik-teknik Penyelesaian Pengolahan Sayuran

*Au Beurre* (dalam mentega), sayuran yang direbus atau dikukus kemudian ditumis dengan mentega.. Teknik ini cocok untuk jenis umbi dan daun..

*Aux Fines herbes* (dengan penambahan herb yang dicincang), sayuran yang ditumis dengan mentega ditambahkan dengan peterseli, *drill* dan *mint*.

*Au Gratin*, sayuran yang sudah direbus, ditata, disiram dengan saus *mornay*, taburi keju parut selanjutnya diolah dengan cara di-*gratin*.. Sesuai untuk asparagus, *chicore* dan bunga kol..

*Au Veloute*, sayuran yang di-*blanch*, dikukus dengan saus *veloute*.. Sesuai untuk kol, buncis, kacang polong dan bayam..

*Al'anglaise*, sayuran dimasak dengan air garam, tiriskan lalu *glaze* dengan mentega, teknik ini sesuai untuk wortel, kacang polong, buncis seledri, asparagus dan bayam..

*A'la Crème*, sayuran yang dikukus dimasak dengan krim (dikentalkan dengan saus Bechamel dan krim) sesuai untuk wortel, kacang polong dan bayam..

*Ala Milanaise*, sayuran yang dikukus atau direbus ditaburi dengan keju permesan, tambahkan mentega selanjutnya di-*gratin*.. Sesuai untuk bunga kol, asparagus dan *chicore*..

*Ala Moelle*, sayuran dikukus dengan saus *Bordelaise*, siram/*garnish* dengan tulang sumsum, sesuai untuk *fenchel*.

*Ala Polonaise*, sayuran yang direbus disiram dengan tepung roti yang dicampur dengan mentega cair.. Sesuai untuk asparagus dan buncis..

*Braize au jus*, jenis kol yang keras dimasak dengan lemak, bacon dan bawang bombai, isi dengan *fond* atau jus, rebus hingga matang..

### *Frying*

*Frite*: sayuran digoreng langsung tanpa direbus

*Nature*: sayuran diiris tipis, dibasahi dengan krim atau susu, bumbu taburi terigu dan goreng

*En Fritot*: sayuran dimarinade dengan jeruk nipis, bumbu, celupkan dalam adonan tepung, goreng dalam lemak..

Teknik ini sesuai untuk semua jenis jamur dan seledri

*Glace*, sayuran dikukus atau direbus dengan gula dan mentega, dimasak hingga cairan berkurang seperti sirup, atau bisa juga sayuran yang sudah dimasak dalam kaldu ditumis dengan mentega dan gula.. Sesuai untuk wortel, kacang polong dan buncis..

*Saute*, sayuran ditumis dengan sedikit minyak.. Sesuai untuk sayuran buah seperti terong, *zucchini*, dan tomat..

*Puree*, sayuran direbus atau dikukus..

Sayuran yang mengandung air seperti wortel, seledri, dll dimasak dengan 1/3 kentang kemudian disaring dan diselesaikan dengan mentega..

Sayuran yang mengandung pati seperti kacang polong, buncis diolah dengan krim dan mentega dihaluskan menjadi puree..

## **H. Hidangan pendamping jenis kacang-kacangan**

Jenis kacang-kacangan ini sebelum diolah direndam terlebih dahulu agar serat tidak terlalu kaku/keras.. Kacang-kacangan dipilih, dicuci, direndam

dalam air, buang zat protein yang mengambang di atas permukaan air, bumbu dengan bacon, tulang ham, bawang bombai, bouquet garni, bawang putih masak dengan air yang telah digunakan untuk merendam hingga empuk.. Penambahan garam dan zat asam membuat waktu katang kacang menjadi lebih lama karena protein mengeras dan menutupi pori-pori, oleh karena itu :

Tambahkan garam menjelang akhir memasak..

Tambahkan zat asam setelah dimasak empuk (untuk salad)..

**Tabel 5.2 Waktu Merendam dan Memasak Jenis Kacang-kacangan**

Jenis Kacang-kacangan	Waktu merendam	Waktu Memasak
Kacang polong utuh belum dikupas	7–8 jam	1–1½ jam
Kacang putih	7–8 jam	1 jam
Kacang mungo	7–8 jam	50–60 menit
Kacang kedelai	7–8 jam	1–2 jam
Kacang merah	7–8 jam	1–2 jam

## I. Porsi dan Penyajian Sayuran

### Porsi sayuran

Porsi untuk sayuran tergantung pada jenis sayuran dan menu yang disajikan

**Tabel 5.3 Porsi sayuran pada hidangan utama**

Jenis sayuran	Ala Carte	Fix Menu	Berkurang waktu dibersihkan
Umbi	150–200 gr	100–150 gr	30–40 %
Daun	200–250 gr	140–160 gr	20–30 %

Sayuran yang dibekukan	100–150 gr	80–120 gr	-
Kacang-kacangan	50–60 gr	30–50 gr	-
Jamur	150–200 gr	100–150 gr	10–20 %

## 2. Penyajian sayuran pada hidangan utama

Di atas hidangan, sayuran disajikan diatas hidangan contohnya: untuk hidangan ikan yang di poach disajikan tomat yang dipotong *bronois* atau jamur yang *ditounir* (dikelat), untuk hidangan *rumpsteak* disajikan buah olive dan untuk daging yang dipanggang disajikan bawang bombai atau sayuran yang dipotong *julliene*..

Di sebelah hidangan, sayuran pendamping disajikan disebelah sebagai hiasan dan sebagai hidangan pendamping. . Contoh hidangan *veal steak* disajikan wortel dan asparagus, lamb steak disajikan kacang polong hijau dan tomat, untuk *braise beef* disajikan bayam, seledri, wortel dan daun bawang..

Di bawah hidangan, sayuran pendamping disajikan di bawah hidangan utama.. Contoh hidangan bebek panggang disajikan di atas kol merah, hidangan burung kua di atas irisan kol yang direbus..

Disajikan sebagai hidangan ekstra, disajikan di tempat tersendiri.. Yang perlu diperhatikan dalam penggunaan sayuran sebagai hidangan pendamping yaitu:

Untuk daging putih gunakan sayuran yang muda dan lembut..

Untuk daging yang mempunyai rasa khas, gunakan sayuran yang keras dan mempunyai rasa khas pula..

## Resep – resep Olahan Sayuran

**Tabel 5.4 *Buttered Spinach***

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bayam	1 kg
2.	<i>Garlic</i> /bawang putih	20 gr
3.	Mentega	50 gr
	Lada, garam, pala	

**Cara membuat :**

Petik daun bayam, cuci lalu rebus setengah matang, tiriskan kemudian diiris kasar.

Panaskan mentega, sauté *garlic* yang diiris kasar, tambahkan bayam dan bumbu-bumbu aduk rata.

Angkat dari api sajikan panas-panas sebagai hidangan pendamping.

**Tabel 5.5 *Assorted Vegetables***

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Lobak	150 gr
2.	Wortel	150 gr
3.	Bunga kol	150 gr
4.	Labu siam	150 gr
5.	Buncis	150 gr
6.	Mentega	100 gr
7.	Peterseli	20 gr
8.	Lada, garam	-

**Cara membuat :**

Sayuran dipotong macedoine (dadu), direbus secara terpisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang.

Panaskan mentega, saute semua sayuran.

Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam.

Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.

**Tabel 5.6 Jardiniere Vegetables**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Lobak	150 gr
2.	Wortel	150 gr
3.	Bunga kol	150 gr
4.	Labu siam	150 gr
5.	Buncis	150 gr
6.	Mentega	100 gr
7.	Peterseli	20 gr
8.	Lada, garam	-

**Cara membuat :**

Sayuran dipotong jardiere, direbus secara terpisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang.  
Panaskan mentega, saute semua sayuran.  
Aduk perlahan, bumbu dengan lada dan garam.  
Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.

**Tabel 5.7 Cauli Flower Mornay**

No.	Nama Bahan	Ukuran
1.	Bunga kol	½ kg
2.	<i>Bechamel sauce</i>	5 dl
3.	Keju	40 gr
4.	<i>Butter</i>	30 gr

**Cara membuat :**

Cuci bunga kol yang telah dipetik dengan air yang mengalir.  
Rebus dengan air garam, dengan api kecil sampai  $\frac{3}{4}$  matang, kemudian tiriskan.  
Bentuk menjadi bulat dengan bantuan *ladle*.  
Letakkan bunga kol yang telah dicetak pada *gratin dish* atau *roasting tray*.  
Siram dengan bechamel sauce secara merata.  
Taburkan keju parut dan *melted butter*.

Letakkan pada salamander sebentar hingga berwarna kecoklatan, siap digunakan sebagai hidangan pendamping.

**Tabel 5.8 Ratatouille Nicoise**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Bawang bombai	200 gr	Paysane 2 cm
2.	Bawang putih	20 gr	Chopped
3.	Cabai hijau	200 gr	Paysane 2 cm
4.	Terung	300 gr	Macedoine 2 cm
5.	Labu siam	400 gr	Macedoine 2 cm
6.	<i>Tomato concase</i>	600 gr	
	Lada, garam		
	<i>Thyme, oregano</i>		
9	Minyak salad		
10	Parsley	20 gr	

**Cara membuat :**

Semua sayuran disaute, kecuali tomat, aduk terus hingga layu, bumbui dengan lada dan garam secukupnya.

Tambahkan tomat, *thyme, oregano*, aduk hingga rata.

Tutup sauce pan dan simmer.

Periksa kembali rasa dan bumbunya.

Angkat dari api dan taburi dengan *chopped parsley*, siap untuk disajikan.

**Tabel 5.9 Vichy Carrot**

No.	Nama Bahan	Ukuran	Potongan
1.	Wortel	800 gr	<i>Vichy</i>
2.	Mentega	20 gr	
3.	Bawang bombai	20 gr	<i>chopped</i>
	Garam, lada		
5.	Parsley	10 gr	
	Air	4 dl	

### **Cara membuat :**

Panaskan *butter* dalam *sauce pan*.

Masukkan *chopped onion* dan aduk.

Masukkan wortel, aduk rata, tuangi dengan air, masak dengan api kecil.

Tutup dengan kertas minyak yang telah diberi lubang-lubang pada permukaannya.

Turunkan dari api, tiriskan dan taburi *chopped parsley*.

## **J. Hidangan Pendamping Jenis Kentang (Potatoes)**

Mengolah kentang dapat dilakukan dalam berbagai macam cara, hal yang biasa dilakukan pada saat persiapan pengolahan bisa dengan mengupas kulitnya bisa juga tidak, bisa dipotong-potong bisa juga tidak.. Demikian juga jenis bumbu yang digunakan akan tergantung pada tuntutan resep.. Hal-hal tersebut merupakan pertimbangan-pertimbangan yang dibutuhkan dalam memasak kentang..

Kebanyakan konsumen menyantap kentang dalam keadaan panas, tapi beberapa resep menjelaskan kentang dapat pula disajikan dalam keadaan dingin.. Demikian juga proses pengolahannya, banyak resep olahan kentang yang menghendaki beberapa tahapan dalam proses pengerjaannya.. *Potatoes salad* dan *potatoes chip* merupakan hidangan kentang yang disajikan dalam metode *mashing potatoes*, yang dikupas, rebus, potong-potong, campur dengan bubuk, krim, *mayonnaise* atau bumbu lainnya sebelum disajikan..

Di Amerika Serikat, kentang menjadi salah satu bahan konsumsi yang terbesar, dan mereka mempunyai berbagai macam bentuk dan resep untuk dihidangkan.. Salah satu yang menjadi favorit adalah *bake potatoes* yang disiram dengan *cheddar cheese*, dan di Inggris terkenal dengan "*Smashed Potatoes*" dengan berbagai variasi mempunyai popularitas yang bagus..

### **1. Kualitas Kentang**

Dalam pengolahan kentang harus dipilih kentang berkualitas baik..

Ciri kentang yang baik adalah :

Kentang nampak bersih, tidak diselubungi oleh tanah, kotoran atau memar bekas benturan..

Kentang yang kuning lebih baik dari yang putih sebab yang kuning lebih padat dan kandungan airnya lebih sedikit dibanding kentang yang putih..

Kentang nampak segar, tidak layu ataupun kering dan tidak berlubang..

Kentang yang baik disimpan di tempat yang sejuk dengan pergantian udara yang cukup..

## 2. Macam-macam Potongan Kentang

Banyak cara potongan kentang dalam pengolahan hidangan Kontinental.. Jenis potongan tersebut antara lain:

- *Pommes Frites/ French Fried Potatoes* : 6 cm x 1 cm x 1 cm
- *Pommes Allumettes* : 5 cm x 3 mm x 3 mm
- *Pommes Parmentiere* : 1 cm x 1 cm x 1 cm
- *Pommes Chips* : Irisan tipis-tipis
- *Pommes Paile* : Irisan bentuk jerami
- *Pommes Gaufrettes* : Irisan bentuk wafel
- *Pommes Chateu*: Irisan bentuk barrel (olive) 5 cm
- *Pommes Cocote*: Irisan bentuk barrel (olive) 3 cm
- *Pommes Parisienne* : Irisan bentuk kelereng besar, menggunakan parisienne cutter
- *Pommes Noisettes* : Irisan bentuk kelereng kecil memakai parisienne cutter
- *Marethick* : 5 mm x 5 mm x 5 cm
- *Mignonete* : 7 mm x 7 mm x 5 cm

## 3. Pengolahan Kentang

Beberapa resep kentang sangatlah sederhana, namun ada juga resep yang membutuhkan pengolahan yang kompleks, sehingga membutuhkan beberapa kombinasi metode memasak.. Sebagai contoh membuat kroket kentang dibutuhkan beberapa tahapan yang menggunakan beberapa

metode, mulai dari merebus/mengukus/menggoreng (*boiling, steaming or frying*), menghancurkan (*pureeng*), pencampuran *puree* dengan bumbu, pembentukan, pemberian lapisan tepung (*breadding*) dan akhirnya dilakukan penggorengan..

Berikut ini beberapa metode pengolahan dasar yang dapat diterapkan bagi pengolahan kentang..

### *Boiling and Steaming*

Banyak olahan hidangan kentang yang diawali dengan merebus, kemudian diselesaikan pengolahannya dengan metode lainnya. . Namun beberapa jenis hidangan kentang cukup dilakukan dengan teknik merebus saja.. Prosedur kerjanya sebagai berikut :

Pilih kentang dengan kandungan tepung yang banyak..

Cuci, sikat yang bersih bila akan disajikan dengan kulitnya..

Kupas tipis..

Potong dengan ukuran yang sama..

Letakkan dalam panci, beri air yang digarami..

Rebus dalam api kecil..

*Simmer* sampai lunak..

Variasi dari *boiled potatoes* ini adalah: *Parley Potatoes, New Potatoes, Cream Potatoes.*

### *Potatoes Puree*

*Puree Potatoes* merupakan produk olahan kentang yang penting dalam dapur Kontinental, Banyak even-even istimewa menyajikan hidangan *puree* sebagai hidangan pendamping.. Untuk mendapat produk yang sempurna harus dipahami metode dasar pembuatan *puree* secara benar yaitu :

Pilih kentang dengan kandungan tepung yang banyak..

Cuci, kupas tipis dengan hati-hati..

Potong dengan ukuran yang sama..

*Simmer* atau *steam* sampai lunak..

Tiriskan dalam saringan..

Letakkan di atas loyang dan oven beberapa menit untuk mengeringkan..

Hancurkan dengan *food mill*..

Alat-alat yang akan digunakan untuk membuat *puree* usahakan tidak dingin, untuk itu panaskan alat-alat yang akan digunakan dengan menyiram atau merendamnya dalam air panas.. Variasi olahan *Puree Potatoes* antara lain: *Mashed Potatoes*, *Duchese Potatoes*, *Qrouquet Potatoes*, *William Potatoes*.

### *Baking*

Persiapan *bake potatoes* sangat sederhana.. Prosedur berikut dapat diikuti:

Pilihlah kentang dengan kandungan tepung yang tinggi..

Cuci, sikat sampai bersih bila akan disajikan dengan kulitnya..

Tusuk dengan garpu..

Untuk mendapat kulit yang krispi keringkan, dan untuk mendapat kulit yang lebih lunak olesilah dengan minyak..

Letakkan dalam *sheet pan* atau *sheet pan rack*, dengan panas 200 derajat Celsius..

Panggang selama 1 jam..

### *Sauting & Pan Frying*

Prosedur dasar untuk *sauting* dan *pan frying* pada dasarnya sama dengan dengan pengolahan sayuran lain.. Banyak variasi dari persiapan untuk *sauted* dan *Pan Fried*, Beberapa resep diawali dengan kentang yang masih mentah, tetapi ada juga yang melalui proses perebusan atau pem-*blanching*-an..

Ada dua cara yang digunakan untuk *Sauting* dan *Pan Frying*

Kentang dicampur dan diaduk saat dimasak

Prosedur *sauting* digunakan saat persiapan memasak (*preparing*)..

Kentang dipotong dalam beberapa bagian, kemudian dimasak



dalam minyak atau lemak.. Termasuk dalam kategori ini adalah *Rissole, Parisiene, Noisette, Chateau, American Fried*. Kentang dimasak dan disajikan dalam *Cake Cups*. Prosedur *pan frying* digunakan untuk sebagai dasar persiapan memasak.. Kentang diolah tersendiri baru dicampur saat dimasak.. Termasuk dalam kategori ini adalah *hashed potatoes, potatoes pan cake dan macaira potatoes*.

## Resep-resep Olahan Kentang

**Tabel 5.10 Plain Boiled Potatoes**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang Garam	2 kg

**Cara membuat :**

Cuci, kupas, dan potong kentang sesuai ukuran yang diinginkan kemudian rendam dalam air dingin.  
Bentuk kentang tadi dan rendam kembali dalam air.  
Siapkan air dingin yang diberi garam kemudian masukan kentang.  
Rebus sampai matang.  
Angkat dari rebusan tadi dan letakkan dalam kain bersih.  
Simpan *boiled potatoes* tadi pada *au bain marie* agar tetap panas bila dihidangkan.

**Tabel 5.11 Potatoes Pommes Chateau**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	550 gr
2.	Mentega	50 gr
3.	Chopped parsley	1 sdt

**Cara membuat :**

1. Kupas kentang lalu bentuk *barel* (1 dibagi 6).

*Blanch* dalam air bergaram selama 5-6 menit, tiriskan dan rebus tengah masak.

Panaskan mentega, masukkan kentang, kemudian aduk.

Masukan *chopped parsley* lalu diaduk lagi.

Hidangkan dalam piring, setiap porsi ± 3 buah setiap porsi.

**Tabel 5.12 Parsley Potatoes**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	2 kg
2.	<i>Parsley</i>	20 gr
3.	Butter Garam	20 gr

**Cara membuat :**

Kupas semua kentang, lalu cuci sampai bersih.

Potong *turning* dengan bentuk dan ukuran yang sama.

Rebus hingga matang pada air yang telah dibumbui garam.

Tiriskan pada *colander*.

Panaskan *butter* pada *sauce pan* dan masukan kentang.

aduk perlahan hingga merata, bubuhi garam bila perlu.

Masukan *Parsley* cincang.

Hidangkan panas.

**Tabel 5.13 Potato Ala Douchinoise**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	400 g
2.	Susu Cair	300 cc
3.	Telur	3 btr
4.	Garam	½ sdt
5.	Lada	¼ sdt
6.	Keju parmesan	25 g
7.	Mentega	30 g

**Cara membuat :**

Potong kentang ,*slice* agak tebal.

Susun kentang dalam piring tahan panas yang dioles mentega, sisihkan.

Kocok susu, telur, lada, garam, sampai tercampur, tuang di atas kentang.

Taburkan keju parmesan dan mentega, panggang sampai matang.

**Tabel 5.14 Gratin De Pomme De Terre**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	500 gr
2.	Krim Keju	250 gr
3.	Mentega	15 gr
	Lada Garam, Pala	
5.	Susu Cair	50 ml
6.	Telur	3 butir
7.	Keju Parmesan	50 gr

**Cara membuat :**

Kupas kentang dan potong bulat atau memanjang.

Siapkan piring tahan panas, oles dengan mentega atur kentang satu persatu sampai menutup dasar piring taburi garam, lada dan pala bubuk serta *cheese cream* dan keju parmesan.

Lapisi lagi dengan kentang dan perlakuan sama seperti lapisan pertama sampai kentang habis.

Campur susu cair dan telur.

Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit sampai kecoklatan.

Angkat, sajikan.

**Tabel 5.15 Chips Potatoes**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Kentang	1,5 kg
2.	Minyak Goreng	5 dl

3. Kertas Minyak  
Garam

1 lembar

**Cara membuat :**

Rendam kentang yang telah dipotong dalam air dingin.  
Keringkan kentang dengan kain bersih, goreng dengan *deep frying* sampai kuning kecoklatan (*golden brown*).  
Tempatkan di atas kertas minyak dan taburi garam halus.  
*Chips potatoes* siap dihidangkan.

**Tabel 5.16 French Fried Potatoes**

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	2 kg
2.	Minyak goreng	5 dl
3.	Garam	-
4.	Kertas Minyak	1 lembar

**Cara membuat :**

Kentang dikupas, dicuci, dan dipotong sisinya hingga berbentuk kubus.  
Potong kentang tadi dengan ukuran 1cm x 1cm x 3cm.  
Rendam dalam air dingin, sementara minyak dalam penggorengan dipanaskan.  
Masukan kentang dalam minyak panas, *blanch* sebentar dan masukan di atas kertas minyak.  
Goreng lagi kentang tadi sanoai berwarna, bila akan dihidangkan taburi garam.

**Tabel 5.17 Mashed Potatoes**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	500 gr
2.	Susu	200 cc
3.	<i>Cream</i>	50 cc
	Lada	
	Garam	



**Cara membuat :**

Rebus kentang hingga matang, kupas dan haluskan.  
Taruh kentang halus dalam *pan*, tambahkan susu dan cream,  
bumbui dengan lada dan garam.  
Masak dengan api kecil, aduk rata dan siap disajikan.

**Tabel 5.18 William Potatoes**

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	300 gr
2.	Telur	1 btr
3.	Kuning telur	1 btr
4.	Margarin	5 gr
5.	<i>Bread crimb</i>	25 gr
6.	Lada	½ sdt
7.	Garam	½ sdt
8.	Pala	sckp
9.	Minyak Goreng	sckp

**Cara membuat :**

Kupas kentang, cuci, potong, dan rebus.  
Kentang dimasukan dalam oven selama 10 menit agar kering,  
selanjutnya dihaluskan.  
Tambahkan lada, garam, dan pala kemudian, campur secara merata.  
Tambahkan kuning telur dan mentega, lalu aduk rata.  
Bentuk, seperti jambu, lumuri dengan telur (putih dan kuning tercampur).  
Goreng sampai kuning kecoklatan.  
Hidangkan sebagai hidangan pendamping.

**Tabel 5.19 Duches Potatoes**

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Kentang	1½ kg
2.	Telur	5 btr

3.	Margarin	30 gr
4.	Garam, lada, pala	sckp

### **Cara membuat :**

Kupas kentang, cuci, dan potong menjadi 4 bagian, rebus dalam air garam, angkat dari rebusan air, tiriskan dan keringkan dalam oven.

Lumatkan dengan mesin dan masukan kuning telur, mentega, aduk hingga rata, bumbu lada dan pala halus, aduk hingga rata.

Masukan dalam *piping bag* dengan *star tube*, semprot di atas loyang yang telah diolesi margarin, oles atasnya dengan *egg wash*.

Bakar dalam oven hingga kuning kecoklatan.

## **K. Hidangan Pendamping Jenis Beras (Rice)**

### **Jenis-Jenis Beras di Pasaran**

Padi berasal dari Asia Tenggara.. Secara cepat menyebar ke Asia barat, China dan Jepang dimana beras merupakan sumber makanan utama.. Pemanfaatannya kemudian menyebar ke Eropa, Nile Delta dan Mediterania.. Sekitar tahun 1700 padi diperkenalkan ke USA, dimana sekarang merupakan hasil utama..

Pada abad ini produksi beras terus meningkat dengan cepat karena adanya varietas unggul dan teknologi pertanian yang maju. . Beras merupakan sumber utama pangan bagi separuh penduduk dunia dan permintaannya pun terus meningkat..

Orang-orang Amerika Utara mengonsumsi beras sekitar 10 pound per kapita per tahun sedangkan orang-orang Asia mengonsumsi beras sekitar 200 pound per kepala per tahun..

Padi tumbuh dimana gandum juga tumbuh dan hasil per acre lebih banyak bila dibandingkan gandum dan jagung. . Padi dapat dimakan langsung berupa biji tanpa digiling.. Sebagai bahan pangan padi begitu bergizi dan mudah dicerna.. Seluruh jenis padi atau pun padi coklat, dimana yang dihilangkan hanya kulit arinya saja yang dihilangkan, mengandung 80% karbohidrat, 8% protein dan sedikit lemak.. Padi juga mengandung kalsium, besi dan vitamin B..



Tiga macam padi yang dipanen adalah biji panjang (*Long Grain*), biji sedang (*Medium Grain*) dan biji pendek (*Short Grain Rice*).. *Long grain rice* lebih sering direbus atau digoreng sementara itu *short grain rice* lebih disukai untuk pudding beras.. *Milled rice* (padi yang digiling).. Padi biasanya mengalami proses penggilingan untuk menghilangkan beberapa bagian lapisan luar atau kulitnya (*bran*).. Banyaknya proses penggilingan menentukan nilai gizi dan cara masak yang terbaik.. Adapun jenis-jenis padi yang ada dipasaran :

*Brown rice* (padi cokelat) merupakan padi yang dihilangkan sekamnya (*hull*) tetapi mempertahankan *germ* dan seluruh kulitnya (*bran*).. Padi ini tanpa digosok (*unpolished*) dan mempunyai nilai gizi yang tinggi dibandingkan jenis padi lain yang diproses..

*Polished* atau *white rice* (padi yang digosok/padi putih) merupakan padi yang lapisan coklat (*brown coated*) dan sekamnya (*bran*) telah dihilangkan.. *Polished rice* biasanya dilapis dengan glukosa dan talek agar penampilannya lebih baik dan kualitasnya dapat dipertahankan..

*Unpolished rice* (padi tanpa digosok) merupakan padi yang sekam dan germ-nya sedikit dihilangkan pada proses penggilingannya..

*Converted rice* merupakan padi yang varietasnya paling populer digunakan pada servis penyajian makanan.. Nilai nutrisinya tinggi dan ketika dimasak bentuk dan teksturnya tetap..

*Precooked* atau nasi *instan* tidak begitu bagus, dan nilai gizinya relatif rendah..

Padi yang ditanam oleh Amerika adalah padi yang bersih, kualitas tinggi, tidak pernah disentuh oleh tangan manusia dari ladang sampai pengepakannya.. Tidak perlu dicuci sebelum memasaknya..

## **2. Penanganan dan Penyimpanan**

Beras umumnya yang digiling (*regular milled rice*) harus dibilas pada air dingin sebelum direbus dan dipanaskan dengan uap (*steaming*) .. Hal ini menghilangkan tepung yang berlebihan sehingga beras menjadi agak

lengket/basah.. Industri beras merekomendasikan untuk tidak mencuci beras sebab pencucian akan menghilangkan vitamin yang menyelubungi *enriched rice*. Jangan membeli beras dengan kualitas jelek, yang kelihatan kotor, ataupun beras yang telah dilapisi dengan talek (*talc*)..

Simpan beras pada suhu kamar di tempat yang kering dan dalam wadah yang rapat agar mempertahankan kelembaban terhindar dari serangga.. Beras putih dapat disimpan berbulan-bulan, dan beras coklat cenderung cepat rusak..

### 3. Penggunaan Beras

Keunggulan beras akan terlihat bila seseorang menginginkan kualitas makan yang tinggi berdasarkan beras yang dipakai.. Contoh penggunaan beras pada hidangan-hidangan kontinental :

*Soup*: soup nasi, nasi dan tomat, ayam dan nasi, dan sebagai hiasan pada jenis soup yang lain, seperti *potage Caroline*

*Salad* : Oriental salad, macaroni dan nasi dll

*Entrée* atau *Accompaniment*: direbus, digoreng, *pilaf*, *croeolo*, dibumbui, *risotto*, *paella*, *saffron* dan sebagai *binding agent* pada *croquettes*, dan *loave* daging dan ikan..

*Desserts*: dibuat puding dengan berbagai macam buah, *Riz a l'Imperratrice* dan *condoe*

Beras utuh dan beras giling tersedia.. Keduanya digunakan untuk membuat kue, puding, dan *thickening agent*.. Sake, minuman Jepang juga terbuat dari beras..

### 4. Teknik Pengolahan Beras

Prosedur Pemasakan

Berikut ini prosedur pokok untuk menyiapkan beras yang direbus secara sederhana (*plain boiled rice*) atau beras yang diberi tekanan uap panas (*steamed rice*) pada tingkat tinggi (*on top of range*) di dalam oven atau di dalam *steamer*.



### **Metode Range-top**

Campurkan seluruh bahan pada wadah yang berat.. Bawa ke panci.. Aduk-aduk.. Tutupi dan masak dengan api kecil, Amati lama pemasakan berikut ini :

- *Long - and medium grain rice*— 15-20 menit
- *Parboiled rice*— 20-25 menit
- *Brown rice*—40-45 menit

Ujilah beras itu sesudah selesai.. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu..

Keluarkan beras dan letakkan pada panci.. *Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang..

### **Metode Oven**

Masukkan air asin ke dalam panci.. Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam.. Lapsi dengan kertas *foil*.. Gunakan lama masak sebagai berikut :

- *Long- and medium grain rice*— 25 menit
- *Parboiled rice*— 30-40 menit
- *Brown rice*— 1 jam

Ujilah beras itu sesudah selesai.. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu..

*Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang..

### **Metode steamer**

Masukkan air asin ke dalam panci..

Campurkan seluruh bahan pada panci *steamer* yang tidak dalam.. Letakkan panci yang tidak ditutupi pada *steamer* dan untuk lamanya memasak sebaiknya menuruti lama masak yang telah ditentukan oleh pabrik pembuat *steamer* tersebut..

Ujilah beras itu sesudah selesai.. Masak 2-4 menit lebih lama bila perlu..

*Fluff* beras tersebut dengan garpu atau sendok agar uapnya hilang..

### Metode Pilaf

Untuk 1 bagian beras gunakan 2 bagian air..

*Sante* beras ke dalam minyak atau lemak..

Tambahkan air panas..

Tutup rapat dan masaklah dengan api kecil atau di dalam oven selama 18-20 menit atau sampai air telah menguap.. *Sauteed* bawang atau sayuran bisa ditambahkan sebelum beras ditutup atau dimasak..

### Penggunaan beras yang lain :

Beras yang direbus utamanya digunakan untuk makanan penutup (*dessert*), *entrees*, dan untuk menghiasi beberapa *soup*.. *Pilaf* digunakan hampir di seluruh sajian nasi.. *Saffron* kadangkala ditambahkan pada nasi untuk menambah cita rasa dan warna yang lebih kuning..

Nasi yang telah dimasak harus segera dipindahkan dari tempat perebusannya ke dalam tempat yang pendek dilapisi dengan sedikit minyak.. Bila sudah dingin tutupilah dengan kertas minyak dan biarkan sampai agak dingin.. Beras yang dimasak lebih lama (*leftover cooked rice*) biasanya digunakan untuk *croquettes*, nasi goreng atau salad..

### Resep-resep Olahan Beras

Tabel 5.20 *Pillaf Rice*

No.	Nama bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Butter</i>	70 gr	<i>Chopped</i>
2.	<i>Onion</i>	80 gr	
3.	Beras	700 gr	
4.	Kaldu	1,5 lt	
	Garam, lada		
	<i>Bay leaf</i>		

### Cara Membuat :

Panaskan 20 gr *butter*, masukkan onion cincang, masukkan beras, *saute* sebentar.

Tambahkan kaldu, masak hingga  $\frac{3}{4}$  matang, bumbui dengan lada, garam.

Pindahkan dalam wadah tahan panas, masukkan dalam oven dengan suhu 200° C selama 15 menit.

Keluarkan dari oven, aduk dengan garpu dan tambahkan *butter*.

**Catatan : Hasil 10 porsi**

**Tabel 5.21 Risotto**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Beras	700 gr	Cuci
2.	Mentega	120 gr	
3.	Kaldu	1,5 liter	
4.	<i>Onion</i> <i>Bay leaves</i> Garam	75 gr	<i>Chopped</i>

### Cara Membuat :

*Saute chopped onion* dalam mentega yang telah dipanaskan, masukkan beras dan tumis sebentar.

Masukkan kaldu, *bay leaves*, dan bumbu, didihkan hingga beras setengah masak, pindahkan dalam pinggan tahan panas.

Panggang dalam oven, sambil sesekali diaduk dan tambahkan sedikit mentega.

Saran penyajian: sebagai *main dish* dicetak dalam cetakan kecil dan dihias dengan daun peterselli.

**Catatan : Hasil 10 porsi**

**Jika ditambah keju parut : RICE ITALIAN STYLE**

## L. Hidangan Pendamping Jenis Pasta

Nama pasta berasal dari bahasa Itali “*Paste*”, disebut paste karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air.. Tepung gandum durum sangat dianjurkan dipakai sebagai bahan utama pembuatan pasta karena diantara tepung gandum yang lain, durum mempunyai keunikan pada kandungan proteinnya.. Adonan yang dihasilkan sangat tegar dan liat.. Pasta yang dihasilkan juga tidak mudah ambyar..

Kualitas pasta sangat ditentukan oleh jenis tepung gandum durum yang digunakan, pasta yang menggunakan semolina akan mempunyai kualitas tinggi karena semolina mengandung protein tinggi yang merupakan inti dari bagian gandum durum.. Semolina mengandung 2 protein yaitu gliadin dan glutenin.. Kedua protein ini sangat menentukan hasil pasta yang tahan banting, tegar, dan lentur.. *Gliadin* adalah protein yang larut dalam air dan membentuk massa yang encer dengan larutan garam, sedangkan glutenin adalah protein yang tidak larut dalam air.. Perpaduan antara gliadin dengan glutenin menghasilkan pasta dengan permukaan yang halus, liat dan kompak serta hasil pasta yang direbus sangat kenyal dan tidak berlendir..

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat pasta selain tepung gandum durum adalah semua bahan pangan yang termasuk pada golongan biji-bijian seperti jagung, gandum, dan padi.. Noodle dapat menggunakan bahan dasar selain gandum seperti pada mie bihun yang terbuat dari tepung beras dan mie sohun terbuat dari tepung jagung..

### 1. Jenis-jenis Pasta

Nama komersil dari jenis pasta dipengaruhi oleh bentuk, variasi dan daerah.. Terkadang dengan nama yang sama tetapi mempunyai bentuk yang berbeda pada daerah yang berbeda, sebaliknya dengan bentuk yang sama mempunyai nama yang berbeda..

Pasta berdasarkan teksturnya dapat digolongkan menjadi 2 yaitu pasta basah (*fresh pasta*) dan pasta kering (*dried pasta*).. Yang termasuk dalam pasta basah seperti *egg noodle* dan *dumpling* ( bola-bola kecil pasta) sedangkan pasta kering mempunyai banyak bentuk dan variasinya.. Berdasarkan pengelompokkan bentuknya, pasta dapat dikategorikan menjadi 6 yaitu

*Pasta Lunga (Long pasta), Fettucce (Ribbons), Tubi (Tubes), Forme Speciali (Special Shapes), Pasta Ripiena (Stuffed Pasta), dan Pasta per Minestrie (Soup Pasta)..* Masing-masing pasta mempunyai spesifikasi, jenis, dan nama tersendiri.. Secara lebih jelas dapat dilihat pada tabel berikut

**Tabel 5.22 Jenis-jenis pasta dan spesifikasinya**

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
<b>1. Pasta Lunga</b> (Long pasta) 	➤ Spaghetti 	silinder panjang seperti pipa
	➤ Spaghettini 	spaghetti kecil dan panjang
	➤ Vermicelli 	silinder panjang seperti lidi
<b>2. Fettucce</b> (Ribbons) 	➤ Fettucine 	pita mie panjang
	➤ Lasagna 	bentuk lembaran
	➤ Tagliatelli 	pita mie bergelombang
<b>3. Tubi</b> (Tubes) 	➤ Penne 	silinder pendek dengan kedua ujung dipotong serong

Kategori pasta	Jenis pasta	Spesifikasi
	➤ Ziti 	silinder panjang
	➤ Macaroni	silinder panjang
	➤ Elbow macaroni 	silinder lengkung
<b>4. Forme Speciali</b> (Special Shapes) 	➤ Fusilli 	pita berbentuk spiral
	➤ Farfalle 	bentuk dasi kupu-kupu
	➤ Conchiglie 	pasta kerang
<b>5. Pasta Ripiena</b> (Stuffed Pasta) 	➤ Ravioli	pasta isi berbentuk segiempat atau segitiga
	➤ Tortellini	pasta isi berbentuk setengah lingkaran
<b>6. Pasta per Minestrie</b> (Soup Pasta) 	➤ Ditalini 	bentuk seperti tabung dengan panjang ± 1cm

## 2. Teknik Pengolahan Pasta

### *Fresh pasta*

*Fresh pasta* dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan *dried pasta*.. Pada *fresh pasta* lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (*overcooking*).. Pengaruh *overcooking* pada *fresh pasta* akan membuat *fresh pasta* menjadi seperti bubur.. Tekstur yang benar pada *fresh pasta* adalah halus dan lembut di mulut.. Berbeda dengan *dumpling* yang diolah dengan cara merebus adonan *dumpling* yang telah dibentuk bola-bola ke dalam air mendidih yang telah diberi garam.. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti *dumpling* sudah matang..

### *Dried pasta*

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan pasta adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk pasta dalam air.. Selama proses perebusan pasta akan mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada pasta.. Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr pasta kering.. Dalam air rebusan pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar pasta tidak saling melekat.. Teknik merebus pasta dapat dilihat pada prosedur di bawah ini..

- Didihkan air kemudian masukkan pasta secara bersamaan.. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan.. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci..
- Tingkat kematangan pada *dried pasta* berbeda dengan *fresh pasta*.. Pada *dried pasta* membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah *al dente*.

Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini bukan merupakan patokan yang pasti

karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan ketegori *fresh pasta* atau *dried pasta*..

*Dried pasta* yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari *dried pasta*.. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr..

Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan.. Proses tersebut dapat dilakukan dengan 3 cara :

#### Meniriskan pasta

Teknik ini melarang pasta dibilas dengan air dingin karena pati yang menempel pada pasta akan hilang padahal pati tersebut membantu pasta melekat pada saus.. Dengan teknik ini pati yang menempel masih banyak sehingga pasta yang dihasilkan warnanya agak kusam tidak jernih..

Memasukkan satu gelas air dingin dalam air rebusan pasta.. Teknik ini pati yang menempel pada pasta lebih sedikit dibandingkan pada teknik yang pertama..

#### Meniriskan pasta dan dibilas air dingin

Apabila menggunakan teknik ini setelah ditiriskan kemudian disiram dengan air dingin, secepatnya pasta dimasukkan kembali dalam panci dan dicampur dengan sauce agar sauce dapat melekat pada pasta.. Teknik seperti ini khusus digunakan untuk lasagna (agar tiap lembaran dengan mudah dipisahkan) dan jenis salad pasta dingin teknik ini untuk mencegah agar pasta tidak membentuk lapisan tipis dari pati yang nantinya akan membuat pasta menjadi kusam pada waktu dingin..

### **Teknik Penyimpanan Pasta**

#### *Dried pasta*

*Dried pasta* mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan *fresh pasta*.. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak

lembab maka pasta dapat bertahan lebih dari 1 tahun.. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan..

### *Fresh pasta* dan pasta yang telah direbus

Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator.. Untuk jenis pasta seperti *lasagna* dapat disimpan dengan cara dibekukan.. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu cara pertama dengan menggunakan *microwave*, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas ke dalam *microwave* dengan suhu tinggi selama 1-3 menit.. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas.. Pasta beku sebelum di panaskan harus diletakkan pada suhu ruang atau sehari sebelumnya dipindah dalam refrigerator agar gumpalan es-nya meleleh (*thawing*)..

## 4. Cara Penyajian Pasta

Jaman dahulu pasta tidak pernah menjadi ratu diatas meja makan karena dalam penyajiannya pasta tidak pernah disertai dengan alat untuk menyantap pasta, karena alat yang digunakan adalah tangan sehingga menimbulkan kesan sangat jorok.. Kemudian mendekati tahun 1700 salah seorang pengurus raja *Ferdinand II* yang bernama *Gennaro Spadaccini* mempunyai ide yang *brilliant* agar pasta dapat tampil pada acara perjamuan resmi dengan menggunakan garpu sebagai alat untuk menyantap pasta sehingga lebih praktis..

Setelah pasta mulai dapat diterima sebagai hidangan pada pejamuan makan secara resmi, maka pasta berkembang menjadi bahan dasar dalam hidangan appetizer, soup, main course, main dish, dan one dish meal bahkan dessertpun dapat menggunakan pasta..

Seiring dengan perkembangan zaman pasta yang dulunya hanya dihidangkan dengan menambahkan *olive oil* , dan keju parut mulai diperkenalkan pasta dengan disertai dengan *sauce*, jenis *sauce* dasar yang paling sering digunakan adalah *tomatto sauce* dan *cheese sauce*..

Tetapi pada dasarnya tiap- tiap jenis pasta mempunyai karakteristik *sauce* yang berbeda-beda. . Jenis pasta seperti pita, *spaghettini*, dan *angel hair* dilengkapi saus dengan tingkat kekentalan yang encer dan bening.. Bentuk pasta yang lebih tebal seperti *fettucine* menggunakan saus kental, dan jenis pasta yang mempunyai rongga atau berlubang seperti pipa menggunakan saus yang sangat kental.. *Sauce* dasar yang paling sering digunakan sebagai pelengkap pada hidangan pasta adalah *tomatto sauce*, *white sauce (cheese sauce)* , dan *meat sauce*. Dari ketiga dasar *sauce* tersebut dapat dikembangkan lagi menjadi beberapa turunan *sauce* dengan menambahkan bahan pangan lain seperti ikan, telur, bahan nabati, ayam cincang dan *sea food*..

Perbedaan dalam penyajian pasta terletak pada porsi.. sesuai dengan jenis hidangan.. 450 gr pasta kering dapat dihidangkan menjadi 6 porsi *appetizer* atau 4 *main course*.

## Resep-resep Olahan Pasta

**Tabel 5.23 Lasagna Roll**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Lasagna</i>	8 lbr	Rebus
2.	<i>Smooked beef</i>	8 lbr	
	<b>Bahan isi</b>		
	– Daging ayam	200 g	Giling
	– Telur	4 btr	
	– Keju permesan	1 sdm	
	– Peterseli	1 sdm	<i>Chopped</i>
	– Garam lada		
	<b><i>Tomatto sauce</i></b>		
	– <i>Tomatto councase</i>		
	– Peterseli	300 g	<i>Chopped</i>
	– <i>Bay leaf</i>	1 sdt	
	– <i>Garlic</i>	2 lbr	<i>Chopped</i>
	– Tomat pasta	2 siung	
	– Daging cincang	2 sdm	

5.	- Jamur kancing	100 g	<i>Slice</i>
	- Sosis	100 g	<i>Slice</i>
	- <i>Oregano &amp; thyme</i>	3 bh	
	- Garam & lada	1 sdt	
	- Gula pasir	1 sdm	
	- Telur	2 btr	Kacau lepas
	Keju parut	50 gr	<i>Grated</i>

### Cara Membuat :

#### Tomatto sauce

- Rebus *tomatto councase* dengan *bay leaf, thyme, garlic* sampai hancur saring.
- Tambahkan *tomatto pasta*, daging, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata.
- Masukkan *oregano*, sosis, dan jamur kancing, masak sampai matang, angkat.
- Setelah dingin masukkan telur aduk rata.

Ambil 1 lembar *lasagna* lalu lapiasi dengan 1 lembar *smooked beef*, beri isi kemudian ratakan, gulung, lakukan sampai adonan habis.

Tata diatas piring tahan panas yang telah dioles mentega.

Siram dengan saus tomat dan taburi dengan keju parut.

Oven selama 30 menit dengan suhu 160°C.

Hidangkan dengan pelengkap *simple salad* atau *cole slow*.

**Tabel 5.24 Zity With Spicy Chilli Sauce**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Tomatto councase</i>	1 bh	
2.	<i>Olive oil</i>	2 sdm	
3.	<i>Onion</i>	2 bh	<i>Chopped</i>
4.	<i>Garlic</i>	1 siung	<i>Chopped</i>
5.	Daging cincang	100 g	
6.	Bubuk cabe	2 sdm	
7.	<i>Leek</i>	4 lbr	<i>Chopped</i>
8.	Keju permesan	½ cup	
9.	<i>Zity/macaroni</i> garam lada	200 g	Rebus

**Cara Membuat :**

Saute onion, garlic, tambahkan daging cincang.  
Masukkan tomat *councase*, cabe bubuk, loncang, keju, *simmer*.  
Letakkan macaroni diatas *dinner plate* tuang *sauce* pada permukaan *zity* lalu taburi dengan keju parut.  
Oven sebentar.





# BAB VI

## HIDANGAN PENUTUP

### (DESSERT)

---



#### A. Pengertian *Dessert*

*Dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut.. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya.. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak..

Pada awalnya hidangan *dessert* yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan.. Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti cake, pie, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, sirup, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik..

Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri di luar dari susunan menu.. Seperti untuk hidangan teman *tea*, sebagai *snack*, *petit four*, hantaran, dan lain sebagainya..



## B. Macam-macam *Dessert*

Secara garis besar *dessert* dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu *cold dessert* dan *hot dessert*.. Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya..

### *Cold dessert*

Adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin.. Walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemanasan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan ke dalam almari pendingin.. Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar-benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya..

Contoh : *Ice Cream, Pudding, Mousses, Fruit Pie, Cake*, dan lain sebagainya..

### *Hot dessert*

Adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat.. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu.. Penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu.. Contoh : *Banana Flambé, Apple Pie, Souffles*

## C. Klasifikasi Hidangan *Dessert*

*Dessert* dalam perkembangannya juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang mengubah pola hidup masyarakat menjadi masyarakat modern dan glamor.. Kondisi seperti ini menantang para juru masak untuk menemukan, menciptakan dan membuat *dessert* yang variatif, kreatif, menarik, dan lezat.. Untuk dapat menciptakan inovasi baru seorang juru masak harus menguasai ilmu tentang bahan dasar, teknik olah, dan jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai *dessert*.. Berikut beberapa jenis hidangan yang dapat diklasifikasikan sebagai hidangan yang dapat disajikan untuk *dessert*..

## a. *Fruits* (buah-buahan)

Buah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat fleksibel digunakan sebagai bahan dalam pembuatan hidangan *dessert*. Buah dihidangkan dalam bentuk segar atau melalui proses pengolahan.. Jika disajikan secara segar dapat berupa buah iris (*fruit slice*) yang disusun secara sederhana.. Penyusunan *fruit slice* harus memperhatikan kriteria diantaranya tanpa banyak menggunakan peralatan dan bersentuhan dengan tangan.. Adapun buah yang melalui proses pengolahan seperti *punch*, *juice*, *fruit cocktail*, salad atau sebagai bahan utama untuk membuat *sauce* sebagai pendamping *dessert*.. Selain itu buah juga dapat digunakan sebagai *filling* atau *topping* pada hidangan lain.. Buah segar dapat disajikan dengan cara disiram sirup gula atau *cream*.

### ***Pudding***

*Pudding* dapat diartikan sebagai hidangan penutup yang mempunyai rasa manis terbuat dari agar-agar.. Tetapi ada jenis *pudding* yang bukan terbuat dari agar-agar, yaitu dari telur dan atau tepung pati.. Di Indonesia sering disebut dengan istilah *Podeng*.. Perbedaan antara *pudding* dengan *podeng*, *pudding* disajikan dingin karena proses pembekuannya harus melalui almari pendingin sedangkan *podeng* proses pembekuannya melalui pemanasan.. Agar lebih jelas lagi *pudding* dikategorikan menjadi 4 yaitu :

#### 1) *Pudding* agar-agar

*Pudding* agar-agar terbuat dari agar-agar dan disajikan dingin karena harus dibekukan terlebih dahulu dalam almari es.. Kuncinya agar dalam pembuatan *pudding* ini tidak mengalami kegagalan agar-agar harus direbus hingga mendidih betul.. Jika menginginkan hasil *pudding* jernih perebusan dilakukan secara perlahan menggunakan api rendah hingga mendidih pelan.. Variasi *pudding* agar-agar diperoleh dari penambahan bahan-bahan seperti susu, telur, pewarna, pengaroma, dan buah-buahan..

Teknik pencetakan *pudding* sangat menentukan hasil jadi *pudding*. Teknik pencetakan yang sering digunakan adalah lapis (*pudding* pelangi), Mozaik (*pudding* mozaik), dan *pudding* warna-warni dalam



*pudding* jernih (*pudding kaca*).. Hal yang perlu diperhatikan pada saat pencetakan *pudding* adalah timing (waktu), artinya waktu yang tepat untuk menuangkan *pudding* pada cetakan. Apalagi jenis *pudding* lapis, waktu untuk melapis harus diperhatikan kapan harus menuang *pudding* di atas lapisan yang agak beku..

*Pudding* yang ditambah dengan putih telur yang dikocok hingga kaku akan menghasilkan *pudding* dengan tekstur yang lembut seperti busa yang dalam istilah asingnya disebut "*Bavarois*". Kesulitan yang sering membuat *bavarois* dikatakan gagal adalah adanya lapisan busa dan *pudding* jika telah membeku.. Lapisan tersebut dapat saja terjadi jika pada saat pengadukan tidak homogen atau pada saat memasukkan adonan agar-agar dalam putih telur kocok sudah dalam suhu dingin.. Variasi yang diperoleh dapat ditambahkan caramel, juice buah, atau essence.. Contoh: *Pineapple Bavarois*, *Bavarois Hopyes*, *orange bavarois*.

Penambahan kuning telur dalam *pudding* menghasilkan *pudding* yang mempunyai tekstur lembut dan penuh gizi.. Teknik mencampur kuning telur sama dengan teknik yang digunakan pada proses pembuatan *Vanilla Sauce*.. Contoh : *Black Forest Pudding*.

*Puding* dapat divariasikan dengan menggunakan buah.. Buah yang digunakan dapat berupa buah segar (dapat *diblanch* terlebih dahulu), buah siap saji, *juice* buah atau puree buah..

### *Starch Thickened*

*Starch Thickened* dapat disebut dengan istilah *Boiled Puddings*, karena *Starch Thickening* menggunakan bahan pati jagung yang membutuhkan proses perebusan agar dapat mematangkan pati dan membuat pati menjadi kental.. Bahan-bahan dalam pembuatan *Starch thickened* adalah susu, gula, essence, dan bahan pengental.. Cara penyajiannya dapat dicetak dalam cetakan besar atau cetakan *single portion*..

Contoh: *cornstarch pudding*, *blanch mange*.

### 3). *Baked puddings*

*Baked pudding* yang menggunakan teknik olah *bake* (panggang) atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven.. Teknik

*au bain marie* dalam pembuatan *pudding* ini sangat penting karena akan membentuk tekstur yang lembut, lembab dan halus, jika hanya dipanggang saja akan membuat *pudding* menjadi kering dan berkerak.. Contoh *Bread pudding*, *Crème Caramel*.

### *Steamed Pudding*

*Pudding* ini menggunakan teknik kukus.. Tekstur *pudding* ini sangat berat dan penuh dengan *filling* (isi) dan disajikan hangat, oleh karena itu bagi bangsa Eropa *pudding* jenis ini hanya dibuat dan dihidangkan pada musim dingin saja..

### *Cake*

*Cake* yang dihidangkan sebagai *dessert* adalah semua jenis cake tetapi harus memperhatikan porsi yang ditentukan dan cara penyajiannya.. Dalam penyajian cake sebagai *dessert* dapat ditambahkan *sauce*, *syrup*, *ice cream*, *cream*, buah-buahan sebagai pelengkap atau garnish.. Penambahan bahan pelengkap harus disesuaikan dengan tekstur dan citarasa cake sehingga rasa yang ditimbulkan menciptakan citarasa yang lezat.. Contoh : *Black forest with strawberry sauce*, *Brownies with chocolate sauce*, *Fruit cake*.

### *Choux paste*

*Choux paste* adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spatula dan dipanggang pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal.. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu vla (*Pastry Cream*), atau *butter cream* dengan penambahan rasa atau buah-buahan.. Contoh *Éclair*, *Profitoroll*.

### *Pie*

*Pie* berasal dari adonan *sugar dough* yang ditipiskan dan dicetak seperti mangkuk.. *Filling* yang digunakan adalah *pastry cream*, buah-buahan, dan adonan *sponge*.. *Pie* juga disajikan dalam suhu dingin maupun panas.. Contoh *Fruit pie* (dingin), *Congrest tart* (*pie* diisi dengan adonan *sponge*), *Hot apple pie* (panas)



## *Ice ceam*

*Ice cream* adalah produk yang banyak digemai oleh semua golongan usia.. *Ice ceam* merupakan jenis hidangan yang mempunyai banyak variasi.. Dapat dihidangkan tanpa pendamping atau dipadukan dengan satu atau lebih pendamping.. Jenis pendamping yang bisa dipadukan dengan *ice cream* adalah *cream*, *biscuit*, buah-buahan (segar, siap saji, puree, dan manisan), meringue, cake, sirup, dan coklat.. Variasi dari *ice cream* diantaranya :

## *Coupe*

*Coupe* adalah *ice cream* atau *shorbet* yang divariasi dengan buah segar atau buah siap saji dan dilengkapi dengan sirup sebagai *topping* dan *garnish*.

Contoh : *coupe st Jaquese*, *Coupe Romanoff*

## *Sundaes*

*Sundaes* awalnya adalah *ice cream* yang di atasnya disiram dengan coklat *sauce* tetapi karena harga coklat semakin mahal pada waktu itu maka hanya pada hari minggu (*Sunday*) saja *ice cream* ini disajikan maka muncul nama *Sunday* atau *sundaes*.

### 11). *Peach Melba*

Menggunakan *ice cream vanilla* dan diberi *topping peach* (segar, *poached*, dan siap saji) yang dipotong setengah bagian dan disiram dengan *Melba Sauce*. *Melba Sauce* terbuat dari *puree* manisan *Raspbey* dan di-*garnish* dengan potongan almond.. Jika *ice cream* disiram dengan coklat sauc dan di-*garnish* dengan almond panggang yang diiris-iris disebut *Peach Belle Hélène*..

## *Split*

Menggunakan pisang ambon (dikupas dan dibelah menjadi 2 atau 4 bagian) atau nanas (potong *ring slice*) yang yang ditaruh dalam split dish dan di atasnya diberi 2 atau 3 *scoop ice cream* dengan 3 rasa (vanilla, coklat, dan strawberry).. Bagian atasnya dapat diberi sirup, *whipped cream* dan manisan cerry atau potongan strawberry, kiwi dan buah lainnya.. Contoh *Banana split*, *pineapple split*.

### ***Baked Alaska***

*Baked Alaska* merupakan kombinasi yang sangat bagus antara cake, *ice cream*, dengan *meringue*. Yang menjadi keistimewaan dari *baked Alaska* adalah disajikan panas setelah keluar dari oven untuk memberi warna *golden brown* pada permukaan *meringue* menggunakan teknik salamander sehingga *ice cream* yang ada didalamnya tidak meleleh..

### ***Sherbets***

*Sherbets* pada dasarnya hampir sama dengan *ice cream* hanya perbedaannya terletak pada bahan yang digunakan yaitu es, dan susu ditambah dengan *juice* atau *water*, terkadang dapat ditambah putih telur yang dikacau. *Sherbet* mempunyai kandungan lemak yang sangat rendah dibandingkan dengan *ice cream*.. Sebagian orang menganggap *sherbet* mempunyai rasa yang sangat manis dan teksturnya tidak lembut.. *Sherbets* dapat dijadikan sebagai alternatif bahan selain *ice cream*.

### ***Parfait***

*Parfaits* dibentuk dari *sundaes* yang dilapis-lapis hingga tinggi dengan 3 *scoop* kombinasi rasa *ice cream*. Penataannya buah diletakkan paling dasar, tambahan *ice cream*, buah, *ice cream* dengan beda rasa, buah dan lapisan paling atas harus *ice cream*.. Lapisan *parfaits* dapat dikombinasi dengan *sauce*, minuman alkohol, *coffee*, *crushed cookies*.. Bagian atas diberi *whipped cream* dan irisan buah ceri..

### ***Milk Shake***

*Milk shake* dibuat dari *ice cream* yang dicampur dengan susu murni menggunakan *shaker* atau blender.. Variasi rasa dapat ditambahkan *juice* buah atau coklat.. Contoh: *Strawberry milk shake*, *chocolate milk shake*.

### ***Mousses***

*Mousses* merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma seperti coklat blok, puree buah, kadang dapat ditambah dengan gelatine agar teksturnya lebih padat.. Contoh : *Strawberry Mousses*, *Chocolate Mousses*.



## **Souffle**

Hidangan yang ringan diperoleh dari kocokan putih telur yang kemudian dipanggang menggunakan cetakan khusus untuk *soufflé* yang biasanya terbuat dari bahan keramik atau porselen atau piringan tahan panas.. Telur yang digunakan putih telur atau kuning telur atau keduanya.. Dalam proses pemanggangan *soufflé* akan mengembang tinggi melebihi cetakan tetapi pada waktu keluar dari oven akan mengempis karena kerangka yang terbentuk dari telur tidak kokoh seperti pada *sponge* yang terbentuk karena menggunakan tepung sebagai pembentuk kerangka..

## **Crepes/pancake**

*Crepes* adalah adonan dadar yang berbentuk cair (*liquid*) yang terbuat dari telur dan tepung terigu yang kemudian didadar dengan menggunakan wajan dadar (*pan frying*).. *Crepe* dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat *appetizer* atau *dessert*, yang membedakan adalah rasa *crepe*.. Untuk *crepe* yang akan digunakan sebagai *appetizer* dibuat gurih dengan penambahan garam dan *filling* yang menyertainya juga berasa asin atau gurih.. Sedangkan *crepe* yang dipakai untuk *dessert* perlu ditambah dengan gula pasir dalam adonannya dengan *filling* yang berasa manis.. *Filling* yang dapat menyertai *crepe* untuk *dessert* adalah *pastry cream*, *fresh fruit* atau buah olahan (*puree* buah atau buah siap saji).. Contoh *Crepe suzette*, *Devil Pancake*.

## **Sauce Dessert**

*Sauce* ternyata tidak hanya digunakan sebagai pendamping *appetizer* dan *main course*, *dessert* juga dapat menggunakan *sauce* sebagai pendampingnya.. *Sauce* yang digunakan dalam *dessert* mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dari *puree* buah atau tepung maizena atau tepung pati yang lainnya.. Fungsi *sauce* dalam hidangan *dessert* adalah sebagai penambah citarasa dan *ganish*. *Sauce dessert* dapat digolongkan menjadi 3 yaitu :

### **Custard Sauce**

*Custard Sauce* atau *crème Anglaise* atau *Vanilla Sauce* adalah dasar dalam persiapan hidangan *dessert*. *Custard sauce* terbuat dari susu, gula, dan

kuning telur yang diaduk-aduk diatas api sangat rendah sampai kental dan bening serta dapat mengalir..

### *Fruit puree*

*Fruit puree* diperoleh dari buah segar atau buah yang telah diolah kemudian diberi gula dan ditambahkan *flavour* (pengaroma) atau rempah-rempah..

### *Syrup*

*Syrup* diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau *juice* buah ditambah dengan pengaroma.. *Chocolate Sauce* dan *Caramel sauce* termasuk dalam kategori sirup karena tanpa menggunakan bahan pengental..

## **Penyajian dan *Garnish Dessert***

Hidangan *dessert* dalam penyajiannya mempunyai standar tersendiri tiap-tiap jenis hidangan.. Standar itu dapat berupa alat hidang atau jenis ganish..

*Garnish* yang digunakan untuk menghias *dessert* menggunakan bahan yang spesifik.. Jika dilihat dari rasa dan tekstur hidangan *dessert* yang rata-rata mempunyai rasa manis dan lembut *ganish* yang digunakan tentunya mempunyai rasa dan tekstur yang tidak jauh dari hidangan utamanya.. Dalam menentukan *ganish* yang akan digunakan ada 2 karakter bahan yang harus diperhatikan yaitu:

*Ganish* yang dapat dikonsumsi

*Cream* (*butter cream* dan *whipped cream*)

*Fresh fruit* (buah segar, manisan buah, sirup buah, *sauce* buah)

Kacang-kacangan (almond, kacang mete)

Coklat dekor (coklat blok yang dibentuk)

*Biscuit* (*crushed* atau utuh)

Daun mint

*Sauce* atau sirup



## *Garnish* yang tidak dapat dikonsumsi

Bunga (anggrek, mawar)

Daun (nanas, mint)

Tusuk gigi hias

Pipet hias

Khusus *garnish* yang berasal dari bunga dan daun yang menjadi perhatian adalah pada waktu pemilihan jenis daun dan bunga..

Syarat-syarat memilih *garnish* dari bunga dan daun adalah :

Bunga dan daun tidak tergolong yang beracun..

Tidak menimbulkan aroma bunga dan daun yang menyengat sehingga mengalahkan aroma hidangan..

Tidak mengeluarkan getah yang berlebihan..

Pilih daun yang tidak mempunyai bulu halus sehingga tidak mudah rontok..

Penempatan *garnish* adalah sesuatu yang susah-susah gampang.. Susahnya adalah menyelaraskan rasa, warna, tekstur antara *garnish* dengan hidangan yang akan dihias.. Dikatakan mudah jika mengetahui tekniknya.. *Dessert* yang mempunyai tekstur yang sangat lembut menggunakan bahan yang lembut pula seperti *whipped cream* sedangkan yang mempunyai tekstur agak keras menggunakan *butter cream*..

*Garnish* yang tidak dapat dikonsumsi seperti bunga dan daun peletaknya tidak langsung mengenai makanan, biasanya untuk menghias bibir gelas. . Agar lebih jelas dalam menentukan jenis *garnish* yang cocok untuk suatu hidangan tertentu dapat dilihat pada tabel berikut..

**Tabel 6.1 Penggunaan *garnish* dalam *dessert***

<b>Jenis <i>dessert</i></b>	<b>Alat hidang</b>	<b><i>Garnish</i></b>
<i>Fruit</i>	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Syrup</li> <li>– <i>Toothpick</i> hias</li> <li>– Bentuk potongan buah</li> <li>– Susunan buah</li> <li>– Daun mint</li> </ul>
pudding	<i>Compote dish (small bowl)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Whipped cream</i></li> <li>– <i>Cherry</i></li> <li>– <i>Sauce</i></li> </ul>
<i>Cake</i>	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Butter ceam</i></li> <li>– Manisan buah (cherry)</li> <li>– <i>Sauce</i></li> <li>– Gula halus</li> <li>– Coklat dekor</li> <li>– Daun mint</li> </ul>
<i>Pie</i>	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Manisan buah</li> <li>– <i>Sauce</i></li> <li>– Daun mint</li> </ul>
<i>Choux paste</i>	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Sauce</i></li> <li>– Coklat decor</li> <li>– Manisan buah</li> </ul>
<i>Ice cream</i>	<i>Ice cream dish</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>Whipped cream</i></li> <li>– Manisan buah</li> <li>– Sirup</li> <li>– Astor</li> <li>– Coklat dekor</li> <li>– Daun mint</li> </ul>
<i>Parfaits</i>	<i>Slender glass</i>	
<i>Coupe</i>	<i>Champagne glass</i>	
<i>Peach melba</i>	<i>Cocktail glass</i>	
<i>Shorbet</i>	<i>Shorbet glass</i>	
<i>Banana</i>	<i>Spilt glass</i>	



<i>Mousse</i>	<i>Red wine</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Manisan buah</li> <li>– <i>Whipped cream</i></li> <li>– Coklat bubuk</li> </ul>
<i>Punch</i>	<i>Punch glass</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bunga</li> </ul>
<i>Milk shake</i>	<i>Juice glass</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Daun</li> <li>– Sedotan hias</li> <li>– Daun mint</li> <li>– Ceri</li> </ul>
<i>Crepe</i>	<i>Dessert plate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Manisan buah</li> <li>– <i>Sauce</i></li> </ul>

Penggunaan *garnish* dalam suatu hidangan maksimal terdiri dari 3 *item garnish* yang mempunyai tekstur dan warna yang berbeda

### Porsi Dessert

Porsi *dessert* dalam satu set giliran hidangan yang sesuai dengan standar internasional adalah sekitar antara 100-120 gr..

### Resep-resep

**Tabel 6.2 *Marmar Pudding***

No	Nama bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Agar-agar	1 bks	Kocok
2.	Susu	750 cc	
3.	Gula pasir	150 g	
4.	Kuning telur	1 btr	
5.	Coklat pasta	10 cc	
	<i>Chocolate sauce</i>		
	– Susu	250 cc	
	– Gula pasir	100 g	
	– Kuning telur	1 btr	
	– Coklat bubuk	5 g	

### Cara Membuat :

Rebus susu, agar-agar, gula pasir sampai mendidih.

Letakkan kuning telur dalam wadah kacau sebentar, masukkan 1 sendok sayur adonan agar-agar ke dalam kuning telur aduk rata, masukkan kembali ke dalam adonan agar-agar aduk-aduk sampai rata, angkat.

Ambil 2 sendok sayur adonan agar-agar campur dengan coklat pasta, aduk Masukkan adonan berwarna putih dalam loyang  $\frac{1}{2}$  bagian beri adonan agar-agar warna coklat, tuang sisa adonan putih, terakhir adonan warna coklat aduk-aduk puding agar menyerupai marmer.

#### *Chocolate sauce*

- Rebus semua bahan kecuali kuning telur sampai mendidih.
- Prosedur pencampuran kuning telur sama dengan pembuatan agar-agar diatas.

Saran penyajian: *Pudding* dapat dicetak dalam cetakan *single portion* dan dihidangkan dalam *compote bowl* atau *dessert plate* dan dilengkapi dengan saus coklat serta dihias dengan ceri atau strawberry atau coklat dekor.

**Tabel 6.3 Bavaoise Hopyes**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Agar-agar bubuk	1 bks	Kocok hingga kaku
2.	Putih telur	4 btr	
3.	Gula pasir	100 gr	
4.	Susu	200 cc	
5.	Kuning telur	2 btr	
	<i>Essense mocca</i>		
	Kismis		
	Karamel		
	– Air	200 cc	
	– Gula pasir	75 gr	

### Cara Membuat :

Membuat karamel :

- Panaskan gula pasir hingga kecoklatan.
- Masukkan air, didihkan sambil diaduk.

Oles cetakan *pudding* dengan mentega, hias bagian dasar cetakan dengan kismis.

Jerang susu, gula, agar-agar hingga mendidih, campurkan dengan cairan karamel.

Aduk kuning telur, tuangi agar-agar panas sedikit demi sedikit, tambahkan essence mocca.

Masukkan agar-agar pada kocokan putih telur sambil diaduk kuat, tambahkan kismis.

Masukkan dalam cetakan pudding, dinginkan.

Saran Penyajian: Dihidangkan dalam *compote bowl* atau *dessert plate* dilengkapi dengan *vanilla sauce*.

**Catatan: Hasil : 10 porsi**

**Tabel 6.4 Creme Caramel**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
	Karamel		
	– Gula pasir	200 gr	
	– Air	½ dl	
2.	Susu	10 dl	
3.	Maizena	30 gr	
4.	Telur	8 btr	
5.	Gula pasir	120 gr	
	Garam		
7.	Vanili	¼ sdt	

**Cara Membuat :**

1. Karamel :

Panaskan gula pasir dalam sauce pan hingga kecoklatan.

Tambahkan air, aduk hingga gula karamel larut.

Tuang karamel dalam cetakan, sambil memutar cetakan hingga ¾ tinggi dinding cetakan dilapisi karamel.

Panaskan susu hingga mendidih, sisihkan.

Kocok telur, gula, garam dan vanili hingga campur saja.

Masukkan susu sambil diaduk-aduk.

Masukkan dalam cetakan yang telah dioles dengan karamel.

Panggang dengan teknik *Au bain marie* dengan suhu 145°C selama 45 menit. Setelah masak dinginkan dalamalamari pendingin. Saran penyajian : tuang pudding dalam dessert *plate*, biarkan karamel tetuang di atas pudding yang berfungsi sebagai saus. Hias dengan *whipped cream* dan ceri. Dihidangkan dingin.

**Catatan : Hasil : 10 porsi**

**Tabel 6.5 Bread Pudding**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Roti tawar	400 gr	Sandwich bread
2.	Gula pasir	150 gr	
3.	Susu	8 dl	
4.	Mentega	75 gr	
5.	Telur	4 btr	Dikacau
6.	<i>Fruit mix</i>	200 gr	Kismis dan sukade
7.	Kulit jeruk ( <i>lime zest</i> )	1 sdt	Diparut
8.	Vanilla	1 sdt	
9.	Rhum	0,5 dl	
10.	Tepung panir	50 gr	

**Cara Membuat :**

Jerang susu dengan gula dan masukkan roti tawar yang telah dipotong aduk hingga hancur. Turunkan dari api, masukkan mentega, telur dan aduk hingga tercampur rata. Masukkan *fruit mix*, *lime zest*, vanilla, dan rhum. Tuangkan dalam cetakan yang telah dioles mentega dan ditaburi dengan tepung panir. Panggang dengan teknik *au bain marie* atau dikukus selama 90 menit. Setelah matang masukkan dalam oven agar lebih kering. Saran penyajian : sajikan *bread pudding* dalam *dessert plate* dengan saus pendamping seperti *vanilla sauce*, *rhum sauce* atau *fruit sauce*. Disajikan dalam suhu panas.

**Catatan : Hasil 10 porsi**



**Tabel 6.6 Chocolate Mousses**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Telur	300 gr	
2.	Gula pasir	100 gr	
3.	Air	60 gr	
4.	Gelatin/agar-agar	5 gr	
5.	Gula pasir	7,5 gr	
6.	Nescafe	10 gr	
	Rhum		
8.	Coklat blok	80 gr	
9.	<i>Whipped cream</i>	400 gr	
	Hiasan :		
	— <i>Whipped cream</i>	100 gr	
	— Cherry merah	5 buah	

**Cara Membuat :**

Telur dan gula pasir 100 gr dikocok hingga kaku.

Panaskan gelatin, air gula 7,5 gr hingga  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ . Masukkan kecocokan telur tadi.

Cairkan nescafe dengan rhum, lelehkan coklat blok, campur dengan nescafe aduk rata.

Tuangkan campuran nescafe dan coklat blok ke dalam kocokan telur.

Masukkan *whipped cream* 400 gr sambil diaduk rata.

Saran penyajian

Tuangkan ke dalam *red wine glass* hingga 1 cm di bawah bibir gelas.

Hias dengan *whipped cream* 100 gr dan cherry.

**Catatan : Hasil 5 porsi**

**Tabel 6.7 Mocha Ice Cream**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	Cream	750 ml	
2.	<i>Espresso coffee beans</i>	40 gr	
3.	<i>Chocolate block</i>	250 gr	<i>Dark chocolate</i>

4.	<i>Caster sugar</i>	185 gr	
5.	Kuning telur	6 btr	
	Susu cair	250 ml	

### Cara Membuat :

Campur biji kopi dengan *cream* dalam panci, aduk-aduk diatas api sedang hingga mendidih, tambahkan coklat blok dan turunkan dari atas api.

Campur gula dan kuning telur dalam kom adonan, kocok hingga kental dan ringan, kemudian masukkan ke dalam susu.

Tuang adonan biji kopi ke dalam adonan telur sedikit demi sedikit.

Aduk-aduk hingga lembut, kemudian saring biji kopi dan buang.

Panaskan kembali adonan *coffee-cream*, aduk-aduk diatas api kecil sampai adonan mengental, sampai menyelimuti bagian belakang sendok kayu, turunkan dari api dan dinginkan.

Letakkan adonan dalam mesin *ice cream* dan kocok.

pindahkan dalam cetakan dan bekukan.

Pindahkan lagi adonan dalam wadah yang besar dan kocok dengan mixer hingga kental. Masukkan kembali dalam cetakan tutup dengan *plastic wrap* dan bekukan. Ulangi lebih dari 1 kali sebelum dipindah dalam wadah untuk disimpan dalam *frezzer*.

Saran penyajian: disajikan tersendiri atau dilengkapi dengan bahan lain.

### Catatan : Hasil 10 porsi

**Tabel 6.8 Shorbet**

No	Nama Bahan	Ukuran
1.	Sari <i>juice orange</i>	85 ml
2.	Gula pasir	250 gr
3.	<i>Lemon juice</i>	2 sdm
4.	Kulit <i>orange</i>	½ sdt
5.	susu	625 ml

### Cara membuat :

Campur semua bahan kecuali susu.

Pelan-pelan tuangkan *orange* dalam susu.



3. Aduk-aduk hingga rata kemudian bekukan dalam *freezer*.

**Hasil : 10 porsi**

**Tabel 6.9 Coupe St Jaquest**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
1.	<i>Fruit cocktail</i>	400 gr	Strawberry / vanilla
2.	Rhum	3 oz	
3.	<i>Ice cream</i>	10 skop besar	
4.	<i>Lemon shorbet</i>	10 skop besar	
5.	<i>Whipped cream</i>	400 gr	
	<i>Ganish :</i>		
	– <i>Whipped cream</i>	150 gr	
	– <i>Cherry</i>	5 buah	
	– <i>Cookies / astor</i>	10 potong	

**Cara Membuat :**

Isi gelas dengan *fruit cocktail*, tambahkan beberapa tetes rhum. Taruh di atasnya satu *scoop ice cream* (dapat pula dicampur dengan lemon shorbet).

Saran penyajian: menggunakan *champagne glass* hias dengan whipped cream, cherry, dan cookies/astor.

**Catatan : Hasil 10 porsi**

**Tabel 6.10 Devil Pancake**

No	Nama Bahan	Ukuran	Keterangan
	<i>Crepe</i>		Hasil 20 lbr Protein sedang
	– Terigu	25 gr	
	– Air	50 cc	
	– Telur	1 btr	
	<i>Pastry cream</i>		Hasil 400 gr
	– Air	250 cc	
	– Susu bubuk	35 gr	

	– Gula pasir	50 gr	Dicairkan
	– Telur	1 btr	
	– Tepung maizena	30 gr	
	– Rhum	1 sdm	
3.	<i>Fruit mix</i>	50 gr	
4.	<i>Peach halves</i>	2 biji	
5.	<i>Sauce</i>		
	– Air	½ liter	
	– Jahe	25 gr	
	– Apricot jam	150 gr	
	– Maizena	25 gr	
	– <i>Kirschwasser</i>	75 gr	
	– Almond	20 gr	
	– Gula pasir	50 gr	
	– Lada, garam,	sckp	
	– Warna kuning		

### Cara Membuat :

#### *Crepe :*

Campur semua bahan menjadi satu hingga rata.

Dadar dalam pan panas (tipis-tipis).

Letakkan *crepe* di atas *tray*.

#### *Pastry cream :*

Gula, susu, dan air direbus sampai mendidih.

Masukkan tepung maizena sambil diaduk rata hingga masak.

Tuang panas-panas adonan ke dalam kuning telur yang telah dikacau, masukkan kembali dalam panci adonan dan jerangkan dengan menggunakan api kecil aduk-aduk rata.

Isi di atasnya dengan pastry, *fruit mix* dan buah peach yang sudah dipotong-potong.

Lipat crepe sehingga berbentuk segitiga.

Panaskan dalam sauce pan: air, jahe, apricot jam, gula, garam, merica, sampai mendidih.

Campur maizena dengan kirschwasser, masukkan ke dalam campuran yang mendidih. Aduk sampai matang.

Masukkan almond, kacang mede, dan sedikit warna kuning. Dinginkan.

Saran penyajian: hidangkan crepe yang telah diisi dalam dessert plate (2 buah/porsi), dinginkan. Siram  $\frac{1}{4}$  dl devil sauce di atas pancake, hias dengan buah ceri. Hidangkan dingin.

**Catatan : hasil 10 porsi**



# GLOSARIUM

## A

### ***Affriander***

Bahasa perancis yang berarti menghias dan menyajikan suatu hidangan untuk memberi penampilan yang mengundang selera.

### ***Agave***

Suatu tanaman besar dengan daun yang lebar dan tebal, berasal dari Mexico. Cairan atau getahnya difermentasikan untuk membuat minuman seperti : *pulque mescal dan tequil*, di berbagai negara Amerika Latin.

### ***Advocaat***

Susu sapi manis yang dibuat dengan campuran kuning telur, gula dan wiski. Disajikan sebelum dan sesudah menyantap hidangan. Produksi/ merek yang paling terkenal yaitu dari Belanda. Kadang dikonsumsi dalam bentuk campuran, terutama *snowball* (dikombinasikan dengan gelembung-gelembung *lemonade*).

### ***Affriter***

Bahasa perancis yang berarti membumbui atau mengolesi hidangan

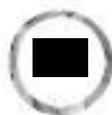
dengan menggosokkan garam kasar pada alas/dasarnya dan bubuk merica atau dengan memanaskan sedikit minyak pada dasarnya, yang kemudian dikeringkan dengan air.

### ***Agaric***

Segala kelompok atau spesies jamur baik yang tumbuh di ladang atau di hutan kayu dengan payungannya yang berwarna merah muda, batangnya yang berwarna coklat dan tangkai yang melingkar semacam cincin tunggal/dobel. Sesuai dengan spesiesnya dagingnya dapat berwarna merah kecoklatan, coklat kuning. Kelompok ini juga termasuk jamur-jamuran konsumsi dengan aroma yang enak. Jamur ini disajikan seperti pada jamur ternak/perkebunan.

### ***Asparagus***

Sayuran yang memiliki tunas yang muda dan lembut, berwarna putih atau hijau. Asparagus disebut juga sperage (klasik) atau sparagus (latin). Asparagus rendah kolesterol, rendah sodium dan sumber kalium. Sangat baik untuk wanita hamil



untuk mencegah neural dan menopang janin, sehingga tidak rentan keguguran.

### ***Aubain marie***

Memasak bahan makanan dalam sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Mengetim ini dikerjakan dengan dua panci, dimana panci yang bagian bawah harus lebih besar dari panci bagian dalam, tetapi air dari panci bagian bawah jangan sampai masuk ke dalam makanan.

### ***Achar (acar)***

Salah satu teknik mengawetkan sayuran atau bumbu dengan menambahkan asam. Teknik ini ditemukan oleh German Chemist yang lahir di Berlin ( 1753 – 1825). Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan acar adalah bahan segar

dan berkualitas baik, steril, disimpan di tempat yang dingin (lemari pendingin).

### ***Aux Fines Herbes***

Istilah yang digunakan pada untuk pengolahan sayuran dengan cara ditumis dengan mentega dengan ditambahkan peterseli, dill, dan mint.

### ***Au beurre***

Istilah atau cara pengolahan sayuran yang direbus atau dikukus, kemudian ditumis dengan mentega. Cara ini sesuai untuk sayuran umbi dan daun.

### ***A'la Milanaise***

Sayuran (bahan lain) yang dikukus atau direbus ditaburi keju parmesan dan mentega, kemudian di gratin. Cara ini sesuai untuk bunga kol, asparagus, chicoree.

---

## **B**

---

### ***Blance***

Memasak makanan dengan cepat, dapat dilakukan dengan air dingin, air panas atau air mendidih. Mem-*blanching* dapat juga dilakukan dengan minyak panas. Tujuannya memperbaiki warna, menghentikan aktivitas enzim, mengangkat kulit, contohnya pada tomat yang akan dibuat tahan lama.

### ***Bouquet garni***

Merupakan macam-macam bumbu yang terdiri atas tangkai daun peterseli, thyme, bayleave. Bouquetgarni biasanya

digunakan pada pembuatan saus atau kaldu.

### ***Bourriche***

Keranjang anyaman dari dahan yang biasa digunakan untuk menjemur hasil tangkapan seafood terutama lobster.

### ***Bourrioi***

Kue dadar yang tebal, dibuat dari adonan sup kental dari kentang dan tepung terigu.

### ***Boutifar***

Suatu jenis pudding hitam besar (saus sosis) dari Afrika utara. Terbuat dari

bahan darah dan potongan daging, yang dipotong dengan garis tengah 8-10 cm dan disajikan dingin.

### **Bouzourate**

Suatu minuman segar yang dikonsumsi di negara Arab, terbuat dari drie benih

yang di grill, dihaluskan, rendam dalam air kemudian disaring. Cairan kemudian dipermanis dan disajikan dalam keadaan dingin. Dapat juga digunakan untuk membuat sorbet dan air es.

---

## C

---

### **Canape**

Irisan roti yang dipotong dalam berbagai variasi bentuk dan dihias. Cold canapé disajikan saat buffet atau makan siang atau dengan cocktail atau aperitive, hot canapé disajikan sebagai entrée.

### **Chique**

Kembang gula besar yang terbuat dari gula yang dimasak, berisi almond dan dibumbui dengan mint, adas manis (tumbuhan yang berbiji harum) atau lemon.

### **Chiqueter**

Istilah dalam bidang kuliner yang dalam bahasa perancis berarti melekukkan pinggiran dari bingkai *vol-au-vent*, kue pastei (pie), keju yang berwarna kekuning-kuningan dan lain-lain, dengan menggunakan sebuah pisau kecil. Cara ini membantu kue tersebut mengembang selama proses pemasakan dan penghiasan.

### **Chiroubles**

Salah satu minuman anggur khas dari daerah Beajoulais, yang rasanya tidak tajam, ringan dan beraroma buah, dan

mungkin merupakan jenis anggur yang paling enak dinikmati jika diminum dalam keadaan dingin dan baru.

### **Chives**

Lokio (semacam bawang putih) jenis tumbuhan *alliaceous* yang bertalian dengan bawang merah. Daun lokio diiris dan digunakan untuk membumbui salad, omelette dan lain-lain.

### **Chivry**

(Pohon kecil sejenis bawang yang berdaun tipis, digunakan sebagai bumbu salad.). Chivry adalah mentega berbumbu yang digunakan bersama *hors d'oeuvres* dingin. Chivry juga digunakan untuk membumbui saus. Saus chivry disajikan bersama ikan yang dibuat kaldu ikan, sedangkan sausnya disajikan dengan ayam rebus atau telur rebus matang atau setengah matang yang disiapkan bersama sebagai bagian *veloute* ayam.

### **Cocktail**

Campuran minuman yang dibuat menurut macam-macam resep dan mengandung liqueur, syrup dan bumbu-bumbu lain. Ahli membuat cocktail Barmen mematenkan kreasinya seperti



Manhattan, Bloody Mary, dan lain-lain. Kata cocktail juga digunakan dalam cookery untuk mendiskripsikan variasi cold hors d'oeuvres, seperti prawn cocktail, lobster cocktail, fruit cocktail.

### **Consomme**

Daging, unggas atau stock ikan yang disajikan panas atau dingin, biasanya saat dinner. Simple consommé adalah clear soup yang diisi dengan potongan kecil daging, sayuran, poach egg, crouton

dll. Consomme bisa dikentalkan dengan kuning telur, fresh cream, atau dengan arrowroot. Cold consommé disimpan satu sampai dua jam sebelum disajikan.

### **Cream Soup**

Soup yang dibuat dari béchamel sauce, yang dikentalkan dengan tepung, ditambah fresh cream. Komposisi bahan dasar dapat berupa sayuran, nasi barley, shellfish, atau unggas.

---

## **D**

---

### **Dauphin**

Keju yang lembut dari susu sapi yang berasal dari Perancis mengandung 50% lemak. Keju ini biasa dibentuk seperti croissant, hati atau batang. Keju ini diciptakan pada masa pemerintahan Louis XIV.

### **Derby**

Keju dari Inggris yang terbuat dari susu sapi yang mengandung sekitar 45% lemak. Derby merupakan keju susu yang diperas dengan keras sehingga berbentuk mirip seperti *Cheddar* (sejenis keju keras berwarna kuning) tetapi umumnya sedikit lebih berlapis dan lebih basah. Keju ini dibentuk seperti roda dengan cara tradisional. Derby berdiameter 38 cm, tinggi 12 cm dan berbobot 14 kg. Biasanya masa pematangannya selama 2 bulan, tetapi Derby yang matang dengan rasa pedas yang lebih kaya matang dalam waktu 10 bulan.

### **Derober**

Istilah dalam bidang kuliner dalam bahasa Prancis yang berarti mengupas kulit buncis yang berkulit lebar. Derober juga berarti mengupas kulit tomat, almond dan kentang sebelum direbus.

### **Derval**

Istilah hiasan makanan untuk *tournedos* (otot tornado) daging sapi dan *noisette* (bagian hidung) daging domba yang terbuat dari seperempat bagian *artichoke* (semacam tumbuhan yang bunganya dimakan sebagai sayur) yang digoreng dengan menggunakan mentega dengan lemak rendah.

### **Drumstick**

Kaki bagian bawah dari unggas atau burung, yang terdiri atas tulang, daging, yang mempunyai bentuk seperti alat penumbuk.

### ***Du barry***

Nama yang diberikan untuk hidangan yang mengandung atau berisi bunga kol. Contoh *consommé du barry*.

### ***Dubbey***

Hiasan untuk pendamping masakan daging (*ribs*) yang terdiri dari jamur yang dipanggang atau direbus dan puree kentang dan dikelilingi puree jamur.

### ***Duch potatoes***

Kentang yang dibuat puree dengan butter dan kuning telur, dibentuk dengan

piping bag sehingga membentuk hiasan dan dipanggang dalam oven. Hidangan ini juga digunakan untuk kroket, *saint florentin*.

### ***Duroc***

hidangan yang dipersembahkan untuk General Duroc. Hidangan ini terdiri atas beberapa ruas daging kecil kecil, atau unggas yang ditumis dan dihias dengan kentang yang dicoklatkan pada butter, dibungkus dengan tomat yang dihancurkan dan ditutup dengan *chasseur sauce*.

---

## **E**

---

### ***Entrée***

Dalam menu Perancis, *entrée* digunakan sebagai giliran makan ketiga, yaitu setelah soup dan sebelum hidangan utama. *Entrée* terdiri atas gabungan hidangan seperti *croustades*, *timbals* dan *small pates*, termasuk di dalamnya sesuatu yang dibekukan seperti *oyster tart*, *forcemeats*, hidangan pasta, telur, produk pastry yang berasa asin.

### ***Eminces***

Hidangan dari daging (*sapi*, kambing atau domba) yang dipanggang yang dipotong kecil, ditempatkan pada tray kemudian disiram dengan saus yang dipanaskan dalam oven. Bisa dilengkapi *sauted potatoes*, *green vegetables*, toast atau risotto. Contoh: *beef eminces*, *venison eminces*, *mutton eminces*.

### ***Escalope***

Potongan daging yang diratakan sebelum digoreng atau disaute, *Escalope* daging sapi diambil dari fillet, *escalope* kalkun dipotong dari dada atau sayap. *Escalope* juga dapat diambil dari potongan fillet ikan besar atau lobster.

### ***Escouton***

Jenis daging babi yang dibuat kaldu/stok dengan berbagai rempah-rempah dan sayuran.



---

# F

---

## **Fillet**

Potongan utuh, tipis, panjang tanpa tulang dan kulit. Pada Sirloin bias dibagi 3 bagian yaitu Head fillet yang digunakan untuk hidangan “chateaubriand”, middle fillet untuk fillet steak, dan fillet tail.

## **Fond lie**

Brown stock ditambah bahan pengental. Tepung dibuat slurry, ditambahkan pada stock yang direduksi.

## **Festonner**

Makanan Perancis yang ditata atau dihias dengan tatanan *festaan*, ditata mengelilingi pinggiran piring hidangan. Ini adalah hiasan yang ditambahkan pada piring hidangan dan jarang pada makanan. Hiasan dapat menggunakan *crouton*, irisan aspic, irisan jeruk nipis dan lain-lain

## **Fiadone**

Roti *carcison* yang dibuat dengan campuran telur, gula, keju, *braccio* yang masih bagus dan irisan jeruk nipis. Ada beberapa resep diantaranya adalah terdiri dari campuran kocokan putih telur, kuning telur, keju dan jeruk nipis, dan biasanya ditambahkan sedikit aroma bir atau anggur.

## **Feuillete**

Potongan roti puff yang dipotong bentuk jari atau segitiga yang isinya biasanya keju, ham, seafood dll. Makanan ini disajikan selagi masih panas. Nama ini juga diberikan pada roti yang berbentuk lonjong, dilumuri dengan sedikit telur dan ditaburi dengan biji cumin, keju atau paprika. Disajikan panas atau dingin sebagai snack cocktail.

---

# G

---

## **Galabart**

Puding hitam besar dengan saus darah/ *blood sauce*. Berasal dari barat daya Perancis. Puding ini dibuat dari kepala babi(termasuk kulit dan lidah) paru-paru, hati dan darah dicampur dengan roti. Berdiameter 9 -10 cm selalu dimakan dingin dan dalam potongan tebal

## **Galantine**

Hidangan yang terbuat dari unggas, daging buruan, babi, daging anak lembu atau kelinci, dicampur dengan forcemeat berisi telur, bumbu-bumbu yang dicetak bentuk simetri. Galantine dimasak dalam aspic stock, diglaze dengan aspic dan disajikan dingin sebagai entrée “Galantine” dari bahasa Perancis kuno yang berarti “jelly”.

Galantine kadang-kadang dimasak dengan dibungkus dalam kain dan dibentuk silindris, biasa disebut juga *balontines*. Galantine dapat juga dibuat dari ikan; potongan (*fillet*) dari ikan yang didinginkan dari bawah papan dengan pemberat di bagian atas.

### **Galacien**

Jenis sponge cake yang diisi dengan pistachio-rasa cream, ice green dan dihias dengan kacang pistachio yang dicincang halus. Di paris merupakan jenis *old patisserie*.

### **Ganache**

Cream yang terbuat dari coklat , butter dan cream segar, digunakan untuk membuat *petit four*.

### **Ghee**

Lemak yang dijernihkan, umumnya digunakan pada masakan India. Ghee paling baik dibuat dari butter susu kerbau (dua kali lebih kaya lemak dari pada susu sapi). Digunakan dalam patiseri sebagai lemak untuk memasak (semacam minyak goreng), untuk puree sayuran, nasi dan lain-lain pada musim kering. Ghee dapat juga dibuat dari minyak wijen atau mustard.

### **Gardemanger**

Berada di dapur klasik Prancis, anggota dari staf di urusan barang-barang dingin (makanan-makanan dingin), makanan pembuka, beberapa makanan penutup dan semua pekerjaan dekoratif. Di dalam bagian ini juga ada sub bagian yang disebut *butcher*, dimana mereka bertanggung jawab langsung kepada *chef* atau *sous*

*chef*. Disamping itu sub bagian inilah yang membagi daging menjadi bagian yang siap untuk dimasak, juga membuat sausage, hamburger, pate, dan sebagainya.

### **Gargouillau**

Dessert dari Limousin dan Bourbonnais (negara bagian Perancis). Dibuat dari adonan pancake tebal yang ditambah dengan buah pir yang dikupas dan diambil bagian tengahnya, di slice dimasak pada flan tin (cetakan dari timah). Seperti *galtoutis*, *gargouillau*, dimakan hangat-hangat atau dingin.

### **Gaperon/Gar-pon**

Jenis keju dari negara bagian Perancis *Auvergne*. Keju ini terbuat dari susu sapi skim atau *butter milk*, dibentuk seperti bola yang datar di satu sisi dan berdiameter 9 cm. Keju ini ditekan, tidak dimasak, dan diberi rasa bawang putih dan lada yang memberi rasa kuat. Tetapi aroma yang kuat merupakan tanda bahwa keju terlalu matang. Musim terbaik untuk garperon adalah antara Oktober dan maret.

### **Gaillac**

Minuman yang berasal dari Perancis terbuat dari dua jenis cairan yaitu merah dan putih (*wine*) dari fermentasi anggur.

### **Gratinating**

Memasak dengan menggunakan salamander atau oven dimana api berada di bagian atas. Maksud dari *gratinating* selain untuk memasak makanan juga untuk memberikan warna pada permukaan makanan atau untuk



menghasilkan pengulitan (*crust*) pada permukaan makanan.

### **Glazed**

Sayuran yang akan dimasak dipotong dalam potongan kecil dan diberi mentega, gula dan air. Cairan yang ada setelah beberapa waktu akan terserap dan gulanya menjadi seperti sirup sehingga sayuran menjadi bercahaya dan cemerlang. Wortel dan lobak adalah contoh sayuran yang baik dimasak dengan cara ini.

### **Gratinated**

Sayuran yang akan dimasak disusun dalam tempat yang telah dioles mentega. Ditutup dengan bechamel, keju dan mentega yang dipanaskan.

### **Gravy**

Cairan yang keluar dari hasil kaldu saat kita *me-roasting* daging, ayam dan lain-lain. Gravy merupakan sari daging yang keluar karena pembakaran, hanya gravy ini tidak dikentalkan seperti sauce.

### **Glaze de Viande**

Hasil dari saringan *brown stock*. Stock jika dipanaskan terus hingga tinggal setengahnya (direduksi) zat gelatinnya akan keluar. Maka brown stock tersebut akan menjadi glaze de viande dan kalau disimpan dalam freezer akan mengeras seperti batu dan tahan berbulan-bulan sebagai persediaan.

### **Groceries**

Bahan makanan yang tidak mudah rusak, bahan-bahan ini disimpan lama tanpa memerlukan adanya fasilitas kamar

dingin, dan keadaannya umumnya kering. Contoh bahan-bahan yang termasuk groceries adalah tepung, gula, beras, cereals, garam dll.

### **Gerardmer**

Keju susu sapi lembut (mengandung 45-50% lemak) dengan kulitnya dicuci, biasanya dimakan selagi masih fresh. Umumnya disebut "Lorraine" atau "Gras lorraine" yang berbentuk silinder beratnya 5-6 kg dan beraroma tajam.

### **Gelling Agent**

Makanan aditif (semacam campuran makanan) digunakan untuk memberi atau membuat makanan seperti jelly. Kandungan utama gelling agent ini adalah pectin, asam alginic. Asal gelling agent ini dari agar-agar, carrageen, starch, yang biasa digunakan sebagai isi roti, ice cream, selai dan bubur.

### **Gendarme**

Nama Prancis yang terkenal untuk ikan laut yang diasinkan, karena ikaan menjadi kaku atau keras jika dikeringkan dan diasap. Nama ini juga diberikan pada sausage (daging cincang) yang berasal dari Swiss (disebut Lanajager) tetapi juga terkenal di Jerman dan Australia. Bentuknya *rectangle* (bentuk dengan empat sisi sudut yang sama), dibuat dari daging beef dan lemak daging babi, yang dikeringkan diasap dan dimakan mentah atau di masak.

### **Genoese Sponge**

Roti sponge yang ringan, diambil namanya dari genoa. Roti ini dibuat dari telur dan gula yng dikocok sampai

kental kemudian dimasukkan tepung (gandum), margarin yang sebelumnya dilelehkan. Dapat ditambahkan almond atau buah yang dikristal dan diberi liquer (minuman beralkohol tinggi), aroma atau rasa buah sitrus, vanilli dll. Roti ini

berbeda dengan roti ringan biasa yang telurnya dikocok sekalian. Roti ini putih dan kuning telur dikocok secara terpisah. Disajikan dengan dipotong menjadi dua lapis atau lebih, dilumuri dengan selai, krim buah, puree dll.

---

# H

---

## **Hollandaise sauce**

Sauce yang dikentalkan dengan telur melalui proses emulsi, yaitu campuran yang merata antara dua bahan cair yang tidak dapat campur.

## **Hollandaise (A'la)**

Telur dibuat *poache egg* yang dihidangkan bersama asparagus, bunga pisang dan disertai dengan sauce hollandaise.

## **Horsoradish Sauce**

Sauce dingin special yang dicampur dengan *whipped cream*, horsoradish yang dihaluskan, lemon juice, merica, garam dan bumbu lain.

## **Hot Dissert**

Makanan yang dihidangkan sesudah *main course*, cirinya mempunyai rasa manis, memberikan kesegaran dan dihidangkan pada saat panas.

## **Hot Appetizer**

Makanan yang dihidangkan panas, disajikan sebelum keluarnya hidangan utama (*main course*) sebagai pembangkit selera makan yang mempunyai rasa gurih.

## **Hors d'oeuvre**

Sama dengan appetizer (pembuka selera). Sup yang dihidangkan untuk makan malam yang biasa disajikan di restoran dengan *white stock* atau kaldu jernih.

## **Harace /Quintus Haratius/ Flaccus/**

Menu favorit keluarga di bulan Agustus biasanya keluarga berkumpul. Keluarga tersebut masak bersama-sama di kebun, dengan menu favorit berupa ayam dimasak lemak dan salad buah yang diambil dari kebun sendiri.

## **Hen Poule**

Hidangan favorit keluarga berupa ayam goreng.

## **Her's Are Slaughterd**

Cara melelehkan/mencairkan coklat dengan jalan dipanasi dengan dua buah panci (au-bain marie) selama 15 menit.

## **Hure**

Suatu jenis keju



## **Husk**

Sekam yaitu bagian luar dari tumbuhan gandum, seperti jecawut, gandum dan gandum hitam.

## **Hydria**

Suatu guci/kendi yang pada masa lampau digunakan oleh wanita-wanita untuk mengambil air dari sumur. Hydria mempunyai tiga tangki: satu vertikal diatas leher dan yang dua cabang disamping.

## **Hypholoma**

Sejenis jamur yang sering ditemukan tumbuh di perdu bagian tunggal pohon

tua. Bagian yang dapat dimakan adalah bagian yang berwarna hijau/kuning.

## **Hydromel**

Suatu minuman yang terbuat dari madu dan air. Minuman ini sangat populer di kalangan bangsa Romawi. Madu mempunyai makna menghormati lebah sebagai lambang keabadian dan pengonsumsi dalam jumlah besar. Oleh bangsa Romawi minuman ini digunakan sebagai bir, sehingga sepanjang abad pertengahan dan sampai kepada abad ke-18 mereka mabuk.

---

## **Ice Cream**

Dapat juga disebut es putar. Ice cream sebagai makanan penutup atau dessert dalam makanan kontinental.

## **Ice Box**

Suatu peti yang ditutup rapat yang berisi balok es, cukup mampu menjaga pada suhu rendah untuk mendinginkan minuman dan mengawetkan bahan makanan untuk suatu waktu yang singkat. Kotak es jenis ini sekarang telah digantikan oleh lemari es. Bagaimanapun versi portable (jinjing) masih digunakan, dimana pendinginan disajikan oleh blok yang berisi air atau unsur lain yang dibekukan dalam bagian ruangan pembekuan lemari es dan memelihara kelebihan daya pendinginan dalam waktu beberapa jam.

## **Icing (Frosting)**

Kue terbuat dari gula dan putih telur yang dikocok dengan pelekatan es. Dibentuk menurut selera biasanya dengan menggunakan pipng bag kemudian dibekukan di dalam lemari es.

## **Incise**

Istilah dalam makanan kontinental yang artinya memotong. Dalam memotong daging atau ikan, gunakan pisau yang tajam, misal dalam mem-*filet* dan mencincang.

## **Immerge**

Mencelupkan ke dalam telur suatu makanan (adonan makanan) yang bisa dicelupkan ke dalam tepung maupun tepung yang sudah dicairkan, Makanan yang biasanya menggunakan istilah ini

adalah kroket dan makanan untuk *main course*.

### ***Ile Flottante***

Makanan pencuci mulut yang sangat mengkilat yang dibuat dari putih telur dan gula yang dimasak dalam bain-marie kemudian ditaburkan dalam custard cream dan biasanya dilapisi dengan karamel. Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai *floating island* dapat dihias dengan almond panggang potong, praline yang dicincang atau potongann jeruk yang dihaluskan. (makanan pencuci mulut ini juga disebut *deme-blance*).

### ***Imbrucciata***

Berbagai macam Corsican pastries yang berisi broccio, keju putih dari biri-biri betina dan susu kambing. Berasal dari nama buah dan dipengaruhi oleh berbagai praktik religius dari subkontinental mencakup vegetarianism.

### ***Iron***

Elemen penting yang terkandung dalam hemoglobin (sel darah merah) Tubuh kita setiap harinya membutuhkan 10-12 mg zat besi, lebih lagi ibu hamil dan anak-anak. Makanan yang menandung banyak zat besi adalah daging merah, kuning telur, sayuran kering, sayuran hijau (seperti bayam) roti dan hati.

### ***Irou Leguy***

Wine (anggur merah atau putih yang berasal dari pedesaan Basque dan memperoleh penghargaan AOC pada tahun 1970, anggur merah ini dibuat dari cabarnet sauvignon atau cabarnet franet dan anggur tonnat. Pemroduksian anggur ini terbatas dan hanya dijual atau terdapat di tempat asalnya.

### ***Issues***

Istilah ini digunakan di Perancis dalam perdagangan daging. Mendiskripsikan bagian-bagian daging bangkai hewan seperti : kulit, rambut, tanduk dan lain-lain. Di berbagai daerah *issues* juga bisa berarti bagian dari hewan yang boleh dikonsumsi dan yang dilarang untuk diperjualbelikan dan dikonsumsi. Jika *issues* ini diterapkan di pabrik tepung maka berarti istilah dalam penggilingan, seperti bran (kulit biji gandum).

### ***Incorporate***

Menambah bahan atau bumbu selama pengolahan suatu hidangan atau pada campuran dasar dan mencampurnya dengan rata. Saat membuat pastry atau kue choux, telurnya dimasukkan atau dicampur satu persatu. Kocok putih telur dicampur dalam adonan dengan hati-hati, kebanyakan dilipat dari pada diaduk.

---

## **J**

---

### ***Jambalaya***

Hidangan terkenal dari New Orleans, diinspirasi dari paella Spanyol dibuat

dengan nasi yang sangat pedas, ayam dan daging ham. Bahan-bahan lainnya dapat ditambahkan seperti saus, merica, tomat, lobster atau oysters.



### **Jakob's Baron**

Éclair kecil yang berbentuk tebal yang diisi cream patiserie dan dibekukan ditambah dengan kembang gula.

### **Jambonnette**

Charcuterie yang dibuat dari pundaak daging babi (50-60%) dan daging bacon (40-50%), dipipihkan, dan ditutup kulit keras bagian luarnya agar berbentuk seperti buah pir. Jambonnette ini dapat dihias sama seperti pada galantine.

### **Jam Pot**

Wadah kecil yang terbuat dari kaca, porselin tutupnya mempunyai bukaan kecil untuk sendok dan biasanya terbuat dari kayu. Ini digunakan untuk menyajikan selai saat sarapan atau minum teh. Kata Prancis *confiturier* juga berarti pintu yang digunakan untuk menyimpan botol kecil.

### **Jambonniere**

Alat masak yang sisinya cembung dengan pegangan pada setiap sisinya dan sebuah tutup yang bentuknya seperti daging ham. Digunakan untuk memasak daging babi bagian pundak dan kaki. Panci ini biasanya terbuat dari tembaga modern seperti aluminium.

### **Jus de Rotis**

Sisa cairan masak ditambahkan *fond* atau *remoullage* dan *diglacier*.

### **Julienne**

Bentuk potongan sayuran tebal 1-2 mm, lalu dipotong memanjang 3-4 cm. jenis sayuran yang biasa dipotong julienne adalah wortel, kentang. Biasanya digunakan untuk isi sup, garnish, dan salad.

### **Jardiniere**

Bentuk potongan sayuran yang menyerupai julienne tetapi lebih besar dari julienne. Kentang, ubi kuning, wortel dipotong setebal 5 mm lalu dipotong menjadi balok sepanjang 3-4 cm. biasanya digunakan untuk pelengkap dan garnish.

### **Joghurt**

Jenis saus salad yang terdiri atas satu bagian sour krim, satu bagian yoghurt, sedikit jeruk nipis, garam, merica dan herb segar yang dicincang.

### **Java Rice**

Jenis beras yang digunakan untuk membuat kroket nasi dan untuk hidangan manis seperti pudding. Ciri khasnya setelah dimasak adalah lengket, empuk dan basah.

---

# K

---

### **Kaltschale**

Hidangan penutup dari negara Rusia yang terdiri atas salad buah segar yang telah

di-marinate pada anggur dengan puree dari buah-buahan merah (strawberry dan rasbery). Disajikan di mangkuk

besar yang biasanya sebelum disajikan didinginkan.

### ***Kissel***

Hidangan penutup dari negara Rusia yang terbuat dari buah-buahan merah dengan bagian akarnya yang manis dan di puree kental dan kadang-kadang beraroma anggur putih. Kissel dapat dihidangkan panas atau dingin dengan krim segar.

### ***Katshkawalj***

Keju Bulgaria yang dibuat dari susu domba, hampir sama dengan Italiano Cacro-Cavallo dan ditemukan di beberapa negara Eropa Tengah. Di Yugoslavia dikenal dengan sebutan Kackawalj dan di Hongaria dengan sebutan kaskawalj Sajt. Mempunyai kandungan lemak 45% dan teksturnya ringan. Katshkawalj disajikan segar pada akhir hidangan atau dengan sayuran masak. Apabila kering dapat diparut dan digunakan bersamaan dengan keju permesan.

### ***Kefta***

Makanan Eropa yang terbuat dari daging cincang dengan bacon dan rempah-rempah. Kadang-kadang dicampur dengan telur dan dibuat bulat-bulat pipih yang dilumuri dengan tepung kemudian dipanggang.

### ***Ketchup***

Semacam "bumbu" dengan rasa dominan manis dan asin, biasanya karena tomat tetapi bisa juga karena jamur dan walnut. Ketchup tomat sangat terkenal di Inggris dan Amerika Utara dan variasinya biasanya dijual di Perancis. Digunakan

untuk memberi aroma pada saus daging/ disajikan dengan hamburger, telur, nasi dan pasta. Dibuat dari tomat puree, vinegar, gula dan cabai.

### ***Kid***

Kambing muda. Hanya yang jantan (umurnya 6 minggu – 4 bulan) dipotong sebagai daging dan yang betina untuk menghasilkan susu. Kambing ini bisa didapatkan di pertengahan Maret atau awal Mei. Daging kambing ini agak lembut, seperti susu kambing. Biasa dimakan dengan cara dipanggang dan jika diolah dengan resep carica dan resep dari Spanyol dibumbui dengan baik.

### ***Kiwi Fruit***

Adalah buah sebesar telur dengan warna hijau kecoklatan berbulu pada kulitnya. Tanaman ini termasuk *Genus Actinida* aslinya berasal dari China tetapi sekarang banyak di New Zealand. Dagingnya hijau beraroma juice dengan rasa agak asam. Terdiri atas 53 % kal per-100 gr dan kaya vitamin C. Buah ini matang apabila dipegang empuk. Biasanya digunakan sebagai hidangan penutup atau dikupas dan dipotong kubus atau diiris tipis untuk salad atau tart atau digunakan untuk garnish.

### ***Kulich (Koulitch)***

Kue paskah tradisional orang Rusia, bentuknya menyerupai menara. Kue tersebut dibuat dari bahan-bahan yang berasal dari ragi donat dan juga mengandung buah kismis yang dikeringkan, kunyit, kapulaga, bunga pala dan vanili. Kue ini disiram menggunakan icing sugar (gula tepung). Potong ke arah



dalam menyilang dan kue tradisional ini dimakan dengan menggunakan telur rebus.

### **Konbu**

Sejenis rumput laut yang biasanya digunakan dalam masakan Jepang. Bentuknya seperti daun hitam lebar yang akan mengembang ketika dalam pengolahan, biasa digunakan sebagai penghias dan dasar kaldu untuk sup ikan (see dashi) atau perasa.

### **Knesper**

Rasa kayu manis yang terdapat pada kue dengan taburan potongan kacang almond dan bongkahan gula yang dihancurkan. Khususnya bagi orang Austria kue tersebut dipotong-potong persegi atau bujur sangkar dan dinikmati bersama kopi atau teh.

### **Kilka**

Sejenis ikan yang berasal dari Rusia serupa dengan sepat, jenis tersebut banyak terdapat dilautan Kaspi. Dapat juga dimakan segar. Biasanya sudah dibekukan, diolah dengan minyak atau diasinkan.

### **Kohlrabi**

Sayuran semacam kobis yang bentuk tangkai dagingnya menggelembung. Kohlrabi ini bisa dipanen di musim semi dan diolah seperti turnip (airnya sebaiknya diganti setelah beberapa menit proses memasak).

### **Konbu**

Sejenis rumput laut yang sering dipakai pada masakan Jepang.

---

## **L**

---

### **Lasagna**

Pasta Italia dengan potongan lebar. Lasagna hijau rasanya seperti bayam, warna merah muda seperti tomat. Pasta ini dapat juga dibuat dari tepung terigu. Makanan ini disebut lasagna karena biasanya disiapkan dengan daging cincang dan campuran pasta tomat dengan saus tomat dan bagian atas dengan parutan keju permesan, dipanggang dalam oven hingga kecoklatan.

### **Longeole**

Saus yang berasal dari negara Switzerland atau Savoy, terbuat dari sayuran (bayam,

beet, kol dan daun bawang) dimasak kering dan dibentuk lalu dicampur dengan daging babi dan paru (hati, paru-paru) yang direbus dan bisa juga ditambahkan minyak.

### **Longuet**

Roti gulung kering. Roti ini terdiri atas sedikit lemak dan gula. Dimasak dalam oven bersuhu rendah, sehingga karakteristik teksturnya berbutir dan memungkinkan diolah dalam waktu yang lama.

### **Lorrete**

Hiasan yang ditambahkan dalam daging panggang dan tumisan dalam jumlah sedikit.

### **Lotus**

Tanaman Asia sejenis Lili air, bijinya besar dan biasanya dimakan mentah atau seperti lalapan, dapat juga

direbus atau dibakar. Akar teratai ini menyerupai seledri terkadang daunnya dapat dimakan seperti bayam. Di negara Vietnam biji teratai ini rasanya seperti kacang almond. Digunakan dalam banyak sup manis yang terkenal. Di Jawa daun teratai disajikan bersama lobster dan nasi, di negara Cina daun ini dicampur dengan cincangan daging dan bawang bombay, bijinya dapat pula dibuat acar.

---

## **M**

---

### **Mire Poix**

Sayuran sebagai penambah aroma pada kaldu.

### **Macedoine**

Bentuk potongan dadu pada vegetables (1x1 cm).

### **Mousses**

Hidangan pencuci mulut (Dessert) yang dibuat dengan memfrees whip cream yang beraroma.

### **Mince**

Mencacah sangat lembut (finely chopped).

### **Marinade**

Wine atau minyak dan cuka (jeruk nipis) dicampur beri garam dan bumbu serta rempah, dimana makanan direndam dalam cairan tersebut agar empuk dan beraroma.

### **Menu**

Daftar hidangan yang disiapkan untuk

disajikan sebagai makanan. Dapat juga disebut sebagai susunan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan. Pengertian lain menu yaitu suatu daftar makanan yang bisa dipesan atau daftar makanan yang akan dihidangkan.

### **Mise En Place**

Persiapan awal yang harus dilakukan sebelum melakukan kegiatan memasak seperti mengupas bahan, mencuci bahan, memotong bahan sebelum diolah. Atau mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan.

### **Maincourse**

Makanan pokok yang disajikan setelah makanan sup atau dapat disebut juga makanan atau grup makanan yang disajikan pada saat yang sama atau dimakan pada waktu yang sama. Biasanya disajikan berurutan dengan memberikan waktu yang cukup untuk menikmati hidangan tersebut, kemudian hidangan berikut disajikan.



---

# N

---

## ***Nutmeg***

Pala yaitu bumbu dapat berupa utuh atau sudah dibubuk.

## ***Noisette***

Sayuran dipotong seperti buah kenari. Pemotongan ini dengan bantuan alat semacam parisienne cutter (cukilan kentang).

## ***Noodles***

Pasta yang terbuat dari tepung, telur, dan air yang dibentuk seperti benang. Adonan pasta sebaiknya dibuat dari egg yolk karena wolk egg menyebabkan adonan menjadi keras. Noodles berasal dari bahasa Jerman "nudel". Noodles pada keadaan segar atau setelah dikeringkan.

## ***Normal sauce***

Sauce yang tingkat kekentalan normal (semi liquid) dengan perbandingan 1 liter kaldu, butter 60 gr, dan flour 80 gr.

## ***Norwegian sauce***

Turunan saos dasar minyak selada yang terdiri dari Vinaigrate + cincang telur + cuka.

## ***Nouilles De pommes de terre***

Adonan kentang digulung setebal 2cm – potong setebal 2 cm – letakkan di atas telapak tangan dan bentuk menjadi noodle yang lonjong – rebus dalam air garam – sajikan dengan tepung terigu yang disangrai.

---

# O

---

## ***Onion pique***

Onion yang di stuffed dengan bay leave dan clove.

## ***Oregano***

Bumbu untuk masakan Italia berbentuk daun atau bubuk berbau tajam. Contoh masakan : Pizza, Bolognaise Sauce, dan Minestrone.

## ***Olivette***

Pemotongan bahan seperti bentuk buah olive (buah zaitun).

## ***Omelette***

Hidangan makanan pagi berupa olahan telur yang dikocok dan ditambah sayuran, keju, maupun olahan daging yang kemudian digoreng biasanya berbentuk bulan sabit serta disajikan plane atau disertai accompainert.

## ***Oyster/tiram/ huitres***

Kerang yang biasanya dimakan mentah atau diolah, binatang laut ini harus dicuci dengan air hingga bersih dan disikat terlebih dahulu kerangnya.

### ***Oxtail***

Bagian daging sapi yang terdapat pada bagian ekor atau buntut, biasanya diolah sebagai sup atau oxtail soup.

### ***Oxtaque***

Daging pada bagian lidah.

### ***One Dish Meal***

Hidangan sepinggan dalam satu porsi makanan telah lengkap mengandung sayuran, karbohidrat daging dan penyajiannya cepat.

---

## **P**

---

### ***Poached Eggs***

Telur mandi yaitu dengan cara menyediakan air lebih dahulu dalam sebuah sauce pan atau alat yang sejenis, kemudian di dalamnya dimasukkan cuka dan sedikit garam dalam air yang dididihkan setelah air mendidih segera masukkan telur yang sudah dibuang kulitnya dalam waktu 4–5 menit telur diangkat dan sajikan.

### ***Parboiled Rice***

Proses menanak nasi setengah matang dan didinginkan serta dilanjutkan

prosesnya dengan sebuah pan, ditutup kertas timah, lalu dioven hingga matang.

### ***Puree***

Jenis soup yang dikentalkan dengan bahannya sendiri.

### ***Pepper Corn***

Butiran merica utuh dan belum ditumbuk.

### ***Poisson***

Hidangan ikan.

---

## **Q**

---

### ***Quiche Lorraine***

Hidangan pembuka panas yang merupakan pie isi daging, hard cheese, onion, lada dan garam yang ditutup dengan adonan dari tepung, susu, cream dan telur. Teknik pengolahan quiche lorraine adalah dengan teknik bake. Warna quiche lorraine yaitu kuning kecoklatan dengan rasa gurih dan aroma keju serta daging yang sangat terasa.

### ***Quenelles***

Bahan pengental yang terdiri atas daging cincang yang ditambah dengan putih telur yang dibumbui garam, merica kemudian diblender dan terakhir ditambahkan krim yang sudah dikocok lalu didinginkan. Quenelles biasanya sering digunakan sebagai isi sup, garnish atau isi saus untuk ragout.



### ***Quenelles de foie***

Isi soup consommé yang terbuat dari roti tawar, hati sapi, telur, tepung serta dibumbui bahan lain, kemudian ditumis menyerupai roux yang didinginkan selama 30 menit. Kemudian dibentuk menjadi bola-bola lalu rebus dalam air garam sampai mengapung dan siap digunakan sebagai isi consommé.

### ***Quenelles ala moelle***

Isi sup consommé yang terbuat dari sumsum sapi yang dicincang ditambah dengan telur, roti, tepung terigu dan bumbu lainnya dan dibentuk menjadi bola-bola kecil kemudian direbus dalam air mendidih.

### ***Queeneless de veau***

Isi soup consommé yang terbuat dari daging sapi muda.

---

## R

---

### ***Robert sauce***

Turunan saus demiglace yang ditambah dengan bawang Bombay, anggur putih, mustard, merica dan cuka.

### ***Roux***

Kombinasi flour (terigu) dan butter sebagai pengental soup atau sauce. Bila prosesnya dengan panas disebut Roux. Jika dingin istilahnya burre manie.

### ***Rub***

Mengoleskan sesuatu bahan ke atas permukaan hidangan agar memperoleh warna mengkilat.

### ***Rosemary***

Dipakai untuk membumbui pada waktu membuat Roast dari Beef, poultry.

### ***Rolled***

Potongan tipis dan digulung pada proses membuat Rolled Beef.

---

## S

---

### ***Salad***

Hidangan yang berasal dari bahan makanan yang segar dengan sauce yang berasa asam.

### ***Salad dressing***

Saus yang mendampingi hidangan salad.

### ***Salamander***

Oven dengan menggunakan api atas untuk memberi warna coklat pada permukaan hidangan.

### ***Sauce***

Caian semi liquid yang digunakan sebagai pengaroma, pada hidangan.

**Saucier**

Jenis-jenis saus panas seperti White Sauce, Butter sauce, Brown sauce.

**Scale**

Timbangan

**Soup**

Hidangan yang berupa cairan yang tinggi akan nutrisi.

**Saute**

Memumis dengan minyak panas sedikit dengan cara diaduk.

**Scrambled**

Teknik memasak bahan makanan dengan cara duaduk-aduk acak, seperti scrambled egg.

**Season**

Memberi bumbu pada hidangan.

**Sesame Seed**

Biji wijen

**Shallot**

Bawang merah

**Shallow Frying**

Menggoreng daging, ikan dan unggas dengan menggunakan minyak sedikit.

**Shred**

Memarut

**Sieve**

Menghaluskan dengan saringan.

**Simmer**

Proses memasak dengan cara menurunkan suhu masakan yang telah mendidih hingga 85°-96°C.

**Skewer**

Tusuk sate dari bamboo atau logam.

**Skim**

Mengangkat kotoran lemak atau minyak pada sop dan stock.

**Slice**

Potongan bahan makanan berbentuk tipis lurus dan rata.

**Slurry**

Adonan yang tingkat kekentalannya encer.

**Smoke**

Teknik pengawetan daging dan ikan dengan cara pengasapan.

**Spice**

Bumbu

**Spinach**

Bayam

**Sprinkle**

Memberi taburan pada bahan makanan seperti : bubuk coklat, chopped celery, keju parut, dll.

**String Beans**

Buncis

**Steam**

Memasak dengan menggunakan uap panas (mengukus).



### **Stew**

Prosedur memasak dengan menggunakan cairan (kaldu/sauce) dengan perbandingan sama dengan bahan utama contoh Brown Lamb Stew, stewed Coco.

### **Stock**

Kaldu yang berupa cairan dari hasil perebusan tulang atau daging, sayuran dan tanpa bahan pengental.

### **Strain**

Menyaring dengan menggunakan Conical Strainer dan tammy cloth. Contoh : Clear soup maupun thick soup, puree.

### **Sunny side up**

Telur mata sapi

### **Supreme Sauce**

Saus dasar veloute sauce ditambah cream dan butter, serta lemon juice.

### **Squeeze**

Teknik memeras pada buah-buahan.

---

## **T**

---

### **Tabasco**

Saus yang berasa asam dan pedas terbuat dari cabai, lada diasinkan dalam cuka dan garam.

### **Tablieren**

Alur kerja dalam pembuatan glazuur dari gula.

### **Taco**

Tortilla dengan saus dari lada, cabai, kacang hitam, atau alpukat, dengan bawang.

### **Tafia**

Rhum

### **Taleggio**

Keju Italia, warna putih, tekstur lembut

### **Tamarind**

Asam

### **Tapioca**

Pati yang terbuat dari ubi kayu

### **Taragon**

Bumbu dari daun yang beraroma tajam digunakan dalam keadaan kering atau segar

### **Taro**

Talas

### **T-Bone Steak**

Bagian daging yang terdapat tulang berbentuk T.

### **Tartare Sauce**

Saus yang terbuat dari mayonnaise dan kuning telur rebus dan dihaluskan, Chopped onion dan chive.

***Tartlet***

Mangkuk kue yang diisi dengan cream, buah.

***Thick Soup***

Sop kental seperti puree atau cream soup.

***Thousand island***

Saus yang terbuat dari mayonnaise, tomat, chopped gherkin, paprika, onion, celery.

***Thyme***

Bumbu yang berupa daun hijau kebiruian, bentuknya kecil dan sangat beraroma digunakan dalam bentuk segar maupun kering.

***Tilting pan***

Alat untuk memasak dengan menggunakan energi listrik atau gas.

***Toast***

Roti panggang

***Tofu***

Tahu

***Tomatto Ketchup***

Saus tomat

***Tomatto Councasse***

Teknik mengolah tomat dengan cara diblanching lalu dikupas dan terakhir dipotong brunoise.

***Tomatto paste***

Pasta tomat

***Topping***

Proses meletakkan bahan makanan diatas hidangan contoh, paprika, onion, cerry, cream, keju parut.

***Toss***

Mengaduk dengan cara mengangkat bahan makanan secara ringan Contoh mengaduk salad.

***Tournant***

Pengganti juru masak untuk semua bagian di dapur.

***Tournieren***

Potongan sayuran berbentuk buah zaitun.

***Tranche***

Potongan dari daging dengan teknik direbus.

***Trimming***

Sisa hasil potongan sayuan yang tidak terpakai lagi.

***Turmeric***

Termasuk dalam keluarga umbi akar yang bewarna kuning (kunyit).

***Turnips***

Lobak



---

# U

---

## ***Underliner***

Alas atau dasar hidangan dengan menggunakan sayuran berupa daun.

## ***Untergieben***

Menambahkan sedikit cairan ke dalam daging yang dikukus.

## ***Unmould***

Teknik memasak untuk melepaskan cake, jelly, ice cream dari cetakan.

## ***Umstechen***

Menusuk daging

## ***Uperization***

Susu yang mengalami proses sterilisasi pada temperatur 140-150°C.

---

# V

---

## ***Vacherin***

Hidangan penutup dingin dari meringue atau pasta almond diisi dengan es ceam atau whipped cream (Bake alaska).

## ***Valle d'Augre***

Hidangan dari Normandy berupa daging ayam yang dicoklatkan.

## ***Valois***

Garnish untuk hidangan berupa unggas dan potongan daging.

## ***Vandyke***

Garnish berupa tomat, lemon atau jeruk dengan potongan zig-zag.

## ***Vanner***

Teknik menurunkan suhu ala Prancis yaitu mengaduk dengan whisk cream panas, sauce atau keduanya hingga dingin

agar lembut dan mencegah terbentuknya permukaan kulit.

## ***Variegate***

Teknik mencampur dua atau lebih bahan pangan yang berbeda rasa, warna atau bentuk.

## ***Veal***

Daging anak sapi muda.

## ***Veine***

Potongan daging sapi pada bagian leher dan pada bagian berlemak.

---

# W

---

## **Waxy Maize**

Jenis tepung yang digunakan untuk membuat saus yang didinginkan.

## **Wine Vinegar**

Cuka yang berbahan dasar dari buah anggur.

## **Whip**

Mengocok dengan kecepatan tinggi.

## **Whisk**

Mengocok adonan cair dengan menggunakan ballon whisk.

## **White Roux**

Teknik dasar untuk membuat saus, sop kental, dan roux dari bahan tepung

dan mentega dimasak sampai tidak berbau tepung dengan api kecil sehingga berwarna putih.

## **White Sauce**

Saus putih terbuat dari tepung, cairan (kaldu, susu) dan mentega seperti Bechamel sauce dan Veloute sauce.

## **White wash**

Campuran encer antara tepung dan air dingin untuk mengentalkan saus, sop dengan cara dituangkan dalam bahan cair panas.

## **Worcestershire Sc**

Bumbu yang berupa saus dari bahan cuka, tetes tebu, gula, shallot, garlic, asam jawa, sari ikan hering dan daging.

---

# Y

---

## **Yoghurt**

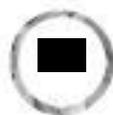
Susu yang telah diasamkan dengan melalui proses fermentasi.





# DAFTAR PUSTAKA

- Balai Pendidikan dan Pelatihan Bali.. 1990.. *Recipe Tata Boga..*  
Bahan Penataran Guru Kejuruan Tipe A2 Se Indonesia..
- Donald V,Laconi, 1995, *Fundamentals of Professional Food Preparation a*  
*Laboratory Text-Workbook*, John Wiley and Sons, Inc, Canada..
- Gail Damerow, 1995, *Ice Cream The Whole Scoop*, Glenbridge  
Publishing Ltd, Lakewood..
- George Brown College, 2000, *Culinary Techniques 1 Demonstration*  
*and Lab Manual*, The Ontario Hostelry Institut, Canada..
- <http://italiancook..ca/originpasta..htm>
- <http://www..ilovepasta..org/shapes..html>
- [http://www..inmamaskitchen..com/FOOD\\_IS\\_ART/pasta/historypasta..html](http://www..inmamaskitchen..com/FOOD_IS_ART/pasta/historypasta..html)
- <http://www..knet..co..za/pastayvette/history..htm>
- [http://www..porkpeople..com/accompas\\_kitchen..html](http://www..porkpeople..com/accompas_kitchen..html)
- <http://www..victoriapacking..com/kind..html#top>
- Ika Puji Medianan.. 1996.. *Hors D'oeuvre*, Depdikbud Dirjen Pendasmen..  
Dikmenjeur Jakarta..
- Kokom Komariah.. 2002.. *Pengetahuan dan Teknik Boga Dasar..* Yogyakarta:  
Jurusan PKK-FT UNY..
- Kurikulum SMK 2004.. *Bagian III Pelaksanaan Pendidikan dan Latihan.*  
*Jakarta..* Depdiknas..
- Kurt Bover, dkk.. 1999. *Pengetahuan dan Pengolahan*  
*Makanan..* Trauner Schulbuch Veriag, Austria Eropa..
- Marsum WA, 2001, *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Andi, Yogyakarta..



- Nuvia Agush.. 1997.. *Persiapan Dasar Pengolahan makanan*, Dirjen Dikdasmen, Dikmenjur Jakarta..
- Pauli Eugen.. 1979.. *Classical Cooking the Modern Way*, USA : CBI Publishing Company..
- Retno Widyati, 2004, *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa*, Grasindo Widiasarana Indonesia, Jakarta
- Siti Hamidah, Kokom Komariah, 1997 *Dasar Saus dan Sup*. Yogyakarta : Sigma Printed..
- Sukowinoto, Culinary Art, Seni Masak memasak..
- Sutriyati Purwanti.. 2001 *Pengolahan Masakan Kontinental*.. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik UNY..
- Thom Henvey.. 1980, *The Good Cook Grains, Pasta and Pulses*, Time-Life Books, Amsterdam..
- Wayne Gisslen.. 1983, *Professional Cooking*, John Wiley and Sons, Canada..