

MENGENAL CONTINENTAL CUISINE: Dari Fine Dining hingga Table d'Hote

**I Wayan Yudiartawan, S.Par., M.Par.
I Putu Sagita Jaya Utama, S.S.T.Par., M.Par.
I Made Ojes Mahardika, S.S., M.Pd.
Ida Bagus Manuaba, M.Pd.
Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par.
Dr. I Wayan Wiwin, SST.Par., M.Par.**



Inti Litera

MENGENAL CONTINENTAL CUISINE: Dari Fine Dining hingga Table d’Hote

Penulis : I Wayan Yudiartawan, S.Par., M.Par.
I Putu Sagita Jaya Utama, S.S.T.Par.,
M.Par., I Made Ojes Mahardika, S.S.,
M.Pd., Ida Bagus Manuaba, M.Pd.
Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par.,
Dr. I Wayan Wiwin, SST.Par., M.Par.

Desain Sampul : Camellia Rahma Ramdhani

Tata Letak : Cahyo Saputro

ISBN : 978-634-04-3941-0

Diterbitkan oleh : **INTI LITERA, 2025**

Redaksi:

Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia

Telp. 085641778764

Laman : intilitera.com

Surel : penerbitintilitera@gmail.com

Anggota IKAPI: 440/JTI/2025

Cetakan Pertama : Oktober 2025

All right reserved

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun dan dengan cara apapun, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya tanpa seizin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya buku berjudul *MENGENAL CONTINENTAL CUISINE: Dari Fine Dining hingga Table d'Hôte* dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini disusun sebagai upaya untuk memperkenalkan secara lebih mendalam tentang kekayaan kuliner kontinental yang telah menjadi bagian penting dari sejarah, budaya, dan praktik gastronomi dunia.

Kuliner kontinental bukan sekadar hidangan, melainkan sebuah representasi dari tradisi panjang yang dipengaruhi oleh peradaban Eropa. Melalui buku ini, penulis berusaha menghadirkan pengetahuan mengenai konsep, karakteristik, serta teknik penyajian *continental cuisine*, mulai dari fine dining yang elegan hingga sistem *table d'hôte* yang lebih sederhana namun tetap berkelas. Dengan demikian, pembaca tidak hanya diajak memahami ragam menu dan gaya penyajiannya, tetapi juga mengapresiasi nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan penulisan di masa mendatang. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung proses penyusunan buku ini, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Akhir kata, semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, praktisi kuliner, maupun masyarakat umum yang ingin memperluas wawasan tentang dunia gastronomi, khususnya kuliner kontinental.

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
Kegiatan Belajar 1	
CONTINENTAL CUISINE.....	x
A. Menu Kontinental	2
1. Pengertian Menu	2
2. Kerangka Menu makanan Kontinental.....	2
B. Breakfast Menu	7
1. Cotinental Breakfast.....	8
2. English Breakfast.....	8
3. American Breakfast	8
C. Brunch Menu.....	8
D. Luncheon Menu	9
E. Tea Time menu	9
F. Dinner Menu	10
G. Supper Menu.....	10
H. Banquet Menu	11
Kegiatan Belajar 2	
JENIS MENU DALAM MAKANAN KONTINENTAL	12
A. Ala Carte menMu.....	12
B. Table D’hote	12
C. Stock (Kaldu).....	13
A. PengertianStock (Kaldu)	13
B. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Stock.....	13
C. Formula Bahan Pada Pembuatan Stock	17
D. Macam macam Stock.....	18
E. Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock.....	19
F. Pembuatan Kaldu	21
D. Kualitas White and Brown Stock.....	25
1. Kualitas white stock.....	25
2. Kualitas brown stock	26
Kegiatan Belajar 3	
SAUCE.....	27
A. Pengertian Sauce	27
1. Bahan Cair	27

2. Bahan Pengental	28
3. Bahan Pengaroma.....	29
B. Leading Sauce & Small Sauce	30
1. Béchamel sauce	30
2. Veloute sauce	31
3. Demiglace atau espagnole	31
4. Hollandaise sauce dan béarnaise sauce	32
5. Tomato sauce	32
C. Teknik Pemasakan Sauce	35
D. Standar Kualitas Sauce.....	35
E. Penyajian Saus Pada Hidangan.....	36
Kegiatan Belajar 4	
SALAD.....	38
A. Pengertian Salad	38
B. Struktur/komposisi Salad	38
1. A base of salad/ underliner	38
2. A body of salad.....	39
3. Dressing (cold sauce).....	39
4. Garnish	39
C. Kualitas salad	39
D. Type Salad.....	40
E. Klasifikasi salad	41
F. Kategori Salad.....	42
G. Penyajian Salad	45
1. Prosedur Dasar-dasar dalam menyiapkan salad	46
2. Prosedur Pengolahan Salad.....	46
Kegiatan Belajar 5	
SOUP.....	50
A. Pengertian Soup	50
B. Fungsi Soup	50
C. Bahan-bahan Pembuatan Soup	50
D. Klasifikasi Soup	51
1. Clear/Thin soup - Potages Clairs (soup encer).....	51
2. Thick Soup - Potage lies (soup kental)	51
3. Special Soup	53
4. National Soup	53

E. Penyajian Soup	53
F. Kreteria Soup	54
Kegiatan Belajar 6	
DESSERT (MAKANAN PENUTUP).....	56
A. Pengertian Dessert	56
B. Klasifikasi Makanan Penutup (dessert)	56
C. Teknik Menggarnish Dessert Panas Dan Dingin	61
D. Teknik menghidangkan dessert panas dan dingin.....	62
Kegiatan Belajar 7	
SANDWICH	63
A. Pengertian Sandwich.....	63
B. Fungsi Sandwich.....	63
C. Komposisi Sandwich	63
D. Kualitas Sandwich	69
E. Tipe Sandwich.....	69
F. Berdasarkan Cara Menghidangkan	75
G. Teknik Pembuatan Sandwich	77
H. Penyajian Sandwich	78
Kegiatan Belajar 8	
CANAPÉ.....	79
A. Definisi Canapé.....	79
B. Sejarah Canapé	79
C. Jenis Canapé	80
D. Komposisi Canapé.....	80
E. Syarat-syarat pembuatan canapé	86
Kegiatan Belajar 9	
MENGOLAH HIDANGAN TELUR	87
A. Metode Memecahkan Telur.....	87
B. Prinsip Dasar Memasak Telur	87
C. Metode Memasak Telur	88
D. Hidangan dari bahan makanan Telur	89
Kegiatan Belajar 10	
MENGOLAH HIDANGAN UNGGAS.....	97
A. Pengertian Unggas.....	97
B. Teknik Pengolahan Unggas.....	99
1. Braising.....	99

2. Grilling.....	101
3. Roasting.....	101
4. Frying.....	102
C. Macam-Macam Hidangan Unggas.....	103
Kegiatan belajar 11	
MENGOLAH HIDANGAN DAGING.....	106
A. Pengertian Daging.....	106
B. Proses pengolahan daging.....	106
C. Teknik Memasak untuk Pengolahan Daging.....	107
1. Grilling.....	107
2. Roasting.....	108
D. Teknik Pengolahan Roasting Daging.....	108
E. Teknik Roasting Iga Kambing.....	109
F. Kriteria Hasil Roasting Daging.....	109
G. Hidangan dari daging sapi.....	110
Kegiatan Belajar 12	
MENGOLAH SEAFOOD.....	113
A. Cara membersihkan ikan.....	113
B. Teknik Pengolahan Ikan.....	113
1. Grilling (membakar).....	114
2. Frying (menggoreng).....	114
3. Poaching (merebus secara perlahan).....	115
C. Variasi Hidangan Ikan (Fish Dishes).....	115
D. Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras (Shellfish Dishes).....	116
DAFTAR ISI.....	117

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tulang sapi	14
Gambar 2. Tulang ayam.....	14
Gambar 3 Tulang Tulang ikan	14
Gambar 4 Mirepoix (kiri) dan white mirepoix (kanan)	15
Gambar 5 Tomato paste	16
Gambar 6 sachet (kiri) dan bouqute arni (kanan)	17
Gambar 7 Stock pot	19
Gambar 8 Roasting pan.....	19
Gambar 9 Chopping board.....	20
Gambar 10 Bone knife	20
Gambar 11 Vegetable knife.....	20
Gambar 12 Conical strainer	21
Gambar 13 Tammy cloth.....	21
Gambar 14 Perforated spoon.....	21
Gambar 15 Proses mendingikan stock	23
Gambar 16 White,blond,brown roux	29
Gambar 17 Bechamel Sauce.....	30
Gambar 18 Veloute Sauce	31
Gambar 19 Demiglace	31
Gambar 20 Hollandaise Sauce.....	32
Gambar 21 Tomato Sauce	32
Gambar 22 Green salad	42
Gambar 23 Vegetable salad	43
Gambar 24 Vegetables salad.....	43
Gambar 25 Strches	44
Gambar 26 Fruit salad	44
Gambar 27 Protein food	45
Gambar 28 Miscellaneous.....	45
Gambar 29 Souffle	56
Gambar 30 Crepe chocolate.....	57
Gambar 31 Apple pie	57
Gambar 32 Shorbet orange dan strawberry shorbet	58
Gambar 33 Banana split	59
Gambar 34 Pudding caramel.....	59
Gambar 35 Cake.....	60
Gambar 36 Choux paste.....	60
Gambar 37 Roti tawar	64
Gambar 38 Whole Wheat Bread.....	65
Gambar 39 Wholemeal Bread	65
Gambar 40 Baguette	66
Gambar 41 Pita Bread.....	66

Gambar 42 Contoh olesan yaitu : cream cheese, mayonnaise dan butter.....	67
Gambar 43 Contoh isian sandwich dari olahan hewani	68
Gambar 44 Contoh isian dari sayuran.....	68
Gambar 45 Simple cold sandwich.....	70
Gambar 46 Sandwich multidecker.....	70
Gambar 47 Open sandwich.....	71
Gambar 48 Tea sandwich.....	71
Gambar 49 Wraps.....	72
Gambar 50 hot turkey sandwich.....	72
Gambar 51 Simple hot sandwich	73
Gambar 52 Open hot sandwich.....	73
Gambar 53 Grilled sandwich.....	74
Gambar 54 Deep sandwich	74
Gambar 55 Contoh open sandwich	75
Gambar 56 Contoh close sandwich.....	76
Gambar 57 Contoh club sandwich.....	76
Gambar 58 Canape.....	79
Gambar 59 Egg Canapé.....	80
Gambar 60 Canapé diane	80
Gambar 61 Roti.....	81
Gambar 62 Biscuit	81
Gambar 63 Crackers.....	82
Gambar 64 Sayuran.....	82
Gambar 65 Puff Pastry.....	82
Gambar 66 Spread.....	83
Gambar 67 Topping	84
Gambar 68 Garnish	85
Gambar 69 Hidangan Canape	86
Gambar 70 Soft Boiled Egg	89
Gambar 71 Medium Boiled Egg.....	90
Gambar 72 Hard Boiled Egg.....	90
Gambar 73 Over Cooked.....	91
Gambar 74 Egg Benedict	91
Gambar 75 Egg Florentine	92
Gambar 76 Sunny Side Up.....	92
Gambar 77 Blinded Egg.....	93
Gambar 78 Over Easy Egg	93
Gambar 79 Turn Over Egg.....	94
Gambar 80 Scramble Egg.....	94
Gambar 81 Egg en Cocotte.....	95
Gambar 82 Egg Cooked in the Dish	96

**MENGENAL CONTINENTAL CUISINE:
Dari Fine Dining hingga Table d'Hote**

Kegiatan Belajar 1

CONTINENTAL CUISINE

Capaian Pembelajaran Mata Kegiatan:

Mahasiswa mampu Mengevaluasi dan mengelola menu makanan Kontinental, kaldu (stock), sauce, salad, soup, dessert, sandwich dan canapé, hidangan telur, poultry, daging, ikan dan seafood .

Sub Capaian Pembelajaran Mata Kegiatan:

1. Menjelaskan menu kontinental
2. Mengidentifikasi bahan dan bumbu untuk kaldu (stock)
3. Menentukan macam-macam kaldu (stock)
4. Mengidentifikasi saus dasar (leading sauce) dan turunannya.
5. Membedakan saus dasar (leading sauce) dan turunannya.
6. Menjelaskan salad, struktur salad dan hidangan salad
7. Mengidentifikasi bahan dan bumbu untuk soup
8. Menjelaskan dessert (hidangan penutup)
9. Mengidentifikasi bahan dan hidangan sandwich
10. Mengidentifikasi bahan canapé dan hidangan canapé
11. Menentukan hidangan telur
12. Menjelaskan bahan dan teknik pengolahan hidangan poultry
13. Mengidentifikasi teknik pengolahan dan hidangan daging
14. Mengidentifikasi bahan dan teknik hidangan untuk seafood

Pokok-pokok Materi:

- A. Mengolah menu
- B. Mengolah Stock
- C. Mengolah Sauce
- D. Mengolah Salad
- E. Mengolah Soup
- F. Mengolah dessert
- G. Mengolah Sandwich
- H. Mengolah Canape
- I. Mengolah telur

- J. Mengolah Unggas
- K. Mengolah daging
- L. Mengolah ikan dan Seafood

Uraian materi:

A. Menu Kontinental

1. Pengertian Menu

Masakan kontinental adalah masakan yang berasal dari negara Perancis yang berkembang terus di negara-negara Eropa, gaya makanan ini terus berkembang ke negara belahan benua lain termasuk Amerika, Australia akibat dari penjajahan Inggris. Oleh karena itu makanan Amerika ada kesamaan dengan makanan Eropa. Makanan kontinental sampai sekarang diakui sebagai masakan Eropa karena tempat berawalanya makanan ini lahir dan berkembang. Pada masa bangsa romawi memperoleh kemenangan dalam peperangan maka diarakakan dengan pesta pora yang besarbesaran, yaitu dengan diadakan pesta yang hebat melanda negara-negara Eropa, salah satu negara yang melangsungkan pesta yaitu negara Perancis. Pada saat merayakan pesta kemenangan di sajikan makanan yang mewah dan istimewa. Oleh karena itu negara Perancis terkenal sebagai negara yang mengembangkan makanan Eropa. Pada abad ke XIV terjadi peperangan dan revolusi agam adan politik di Eropa akibatnya banyak orang Eropa yang melarikan diri ke ke Amerika sehingga selain tujuan politik juga memberi pengaruh akan makanan dan budaya yang terus berkembang di Amerika, maka makanan Amerika ada kesamaan dengan makanan Eropa.

2. Kerangka Menu makanan Kontinental

a. Kerangka Menu Klasik

Pola susunan hidangan pada menu kontinental berasal dari pola menu klasik yang terdiri dari 13 hidangan yang disajikan secara bergiliran disesuaikan dengan kebiasaan pada masa itu. Kerangka menu klasik yang lengkap terdiri dari 13 hidangan yaitu:

	Bahasa Perancis		Bahasa Inggris
1	Hors D'oeuvre Froid	:	Cold Appetizer
2	Potage Soup	:	Soup
3	Hors D'oeuvre Chaud	:	Hot Appetizer
4	Poisson	:	Fish
5	Grosse Piece	:	Main Course
6	Entrée Chaud	:	Hot Entrée
7	Entrée Froid	:	Cold Entrée
8	Sorbet	:	Shorbet
9	Roti (Et Salad)	:	Roast (and salad)
10	Legumes	:	Vegetables
11	Entremets	:	Sweet Dish
12	Savoury	:	Savory

Sumber: eugen pauli, classical cooking the modern way.1979

Susunan menu klasik yang terdiri dari 13 courses ini dapat dipergunakan dalam segala aspek penyajian makanan. Menu dewasa ini di restoran jarang sekali di hidangkan sebanyak itu, dari masa ke masa ada perubahan yang mengarah pada penyederhanaan, karena orang-orang kebanyakan tidak menyukai susunan hidangan yang begitu panjang, waktu makan yang tersedia makin lama makin sempit, tenaga yang diperlukan untuk pengolahan lebih banyak, memudahkan dalam pelayanan, harga yang ditawarkan lebih mudah.

Perubahan ini terjadi bukan merombak terhadap kaedah yang sudah ada, karena pola susunan menu klasik masih tetap dipergunakan sebagai dasar perubahan itu. Dengan demikian perubahan ini dapat diartikan sebagai penyederhanaan dan penyempurnaan. Susunan menu yang banyak dipergunakan saat ini adalah menu yang terdiri dari tiga, empat sampai enam hidangan, penyederhanaan ini di sebut kerangka menu modern.

b. Kerangka Menu Modern dalam Kontinental

Menu modern pada dasarnya adalah penyederhanaan dari struktur menu klasik. Beberapa makanan digabungkan dan muncul dalam satu kelompok (courses). Contoh penyederhanaan tersebut misalnya pada menu klasik: *poison, grosse piece, entrée froid* dan *entrée chaud* dijadikan sebagai menu pilihan dan dikategorikan sebagai *main course* pada menu modern. Walaupun jenis makanan disederhanakan, namun susunan menu masih tetap mengikuti pola kerangka menu klasik.

Penyederhanaan dalam susunan menu menampilkan jenis makanan yang baru susunanya seperti *grosse piece, entrée chaude* dan *entreefroide*, roti dapat dihidangkan sebagai *main course*. *Poisson* dan *hors d'oeuvre chaud* menjadi *hot hors d'oeuvre*. Sorbet atau disebut juga *frozen drinks* dan *savoury* pada menu klasik tidak muncul pada kerangka menu modern yang disederhanakan. Sorbet yang hampir sama dengan *ice cream* digabung dalam kelompok *ice cream* dan dihidangkan sebagai *dessert*. *Savoury* karena bentuk dan penampilannya mendekati "*hors d'oeuvre*" maka "*hot savoury*" digabung dengan "*hors d'oeuvre chaud* dan *cold savory* dengan *hors d'oeuvre froid*. Contoh struktur menu modern (*table d'hote*):

Pola menu dengan 6 kelompok hidangan (courses)

- 1) Cold appetizer
- 2) Soup
- 3) Hot Appetizer/entree
- 4) Main Course: vegetables & potatoes
- 5) Sweet
- 6) Dessert

Pola menu dengan 5 kelompok hidangan (courses)

- 1) Cold appetizer
- 2) Soup

- 3) Hot appetizer
- 4) Main course: vegetables & potatoes
- 5) Sweet/dessert

Pola menu dengan 4 kelompok hidangan (courses)

- 1) Appetizer
- 2) Soup
- 3) Main course: vegetables & potatoes
- 4) Sweet/dessert

Pola menu dengan 3 kelompok hidangan (courses)

- 1) Soup/appetizer
- 2) Main courses: vegetables & potatoes
- 3) Sweet/dessert

c. Karakteristik Makanan Kontinental

- 1) Struktur pola menu pada makanan kontinental didasarkan pada pola menu klasik disederhanakan menjadi pola menu modern yang terdiri dari cold appetizer (hidangan pembuka dingin), hidangan soup, hot appetizer (makanan pembuka panas), maincourse (makanan utama), sweet dish (makanan manis) dan dessert (makanan penutup)
- 2) Pada makanan kontinental dalam menghidangkan makanan secara giliran per hidangan
- 3) Pada makanan kontinental sumber protein dalam makanan utama porsinya lebih banyak dibanding sumber karbohidrat
- 4) Dalam makanan kontinental proses pemasakan biasanya menambahkan bahan lain seperti susu, wine, butter dan kaldu
- 5) Porsi setiap hidangan tidak terlalu banyak sesuai dengan fungsinya hidangan itu seperti cold appetizer hanya menyajikan 80 gram, karena hidangannya berfungsi sebagai hidangan pembuka (stater)

- 6) Bumbu yang digunakan dalam makanan kontinental jumlah dan macamnya tidak terlalu banyak.
- 7) Garnish dalam makanan kontinental tidak terlalu ramai hanya sepotong peterseli saja
- 8) Penyajian dalam hidangan kontinental identik dengan penggunaan saus, saus selain untuk membumbui hidangan yang memberi cita rasa juga dapat sebagai garnish.
- 9) Bumbu yang digunakan terdiri dari bumbu kering atau instan, bumbu larutan sedikit yang menggunakan bumbu segar.

d. Pembagian Waktu Makan di Negara Empat Musim

Pembagian waktu makan di negara Eropa dipengaruhi oleh adat istiadat, musim, waktu kerja, pembagian waktu makan ini yaitu

- 1) Waktu makan pagi (breakfast) antara pukul 08.00-09.00
- 2) Waktu minum kopi atau brunch antara pukul 10.00-11.00
- 3) Waktu makan siang (lunch) antara pukul 12.00-15.00
- 4) Waktu minum teh (afternoon tea) antara pukul 16.00-18.00
- 5) Waktu makan malam (dinner) antara pukul 18.00-21.00
- 6) Waktu makan tengah malam (supper) sesudah pukul 22.00

e. Type Menu Berdasarkan Waktu Makan

Kata meal diartikan sebagai susunan hidangan lengkap yang biasanya disuguhkan pada suatu waktu makan tertentu. Menu dapat pula dikelompokkan berdasarkan pada jenis hidangan (meal) seperti:

- 1) Breakfast menu (menu makan pagi)
- 2) Brunch menu (menu tanggung)
- 3) Luncheon menu (menu makan siang)

- 4) Tea time menu (hidangan ringan pada minum teh sore hari)
- 5) Dinner menu (hidangan makan malam)
- 6) Supper menu (menu tengah malam)
- 7) Banquet menu (menu hidangan perjamuan)
- 8) Buffet menu (menu hidangan prasmanan)

B. Breakfast Menu

Menu hidangan makan pagi untuk orang-orang Eropa disusun dengan menggabungkan beberapa kelompok atau jenis makanan seperti:

- **Fruits or Juice** (buah atau sari buah): grapefruit, orange, melon,
- pineapple, papaya, manggoe dan fruit compotes;
- **Eggs** (hidangan telur): boiled egg (soft, medium or hard), poached eggs, fried eggs, scramble eggs, omelette;
- **Cereals**: cornflakes (jagung berbentuk serpihan), rice crispes, shredded wheat (irisian gandum), porridge dan lain sebagainya;
- **Fish** (hidangan ikan): grilled herrings, kippers, sole, fish cake, smoked haddock dsb;
- **Hot meat** (hidangan daging panas): grilled ham, bacon, sausage, grilled kidney (kacang merah panggang), calve (hati sapi) dsb;
- **Cold meat** (hidangan daging dingin): cold ham, bacon, cold pressed beef, dsb;
- **Bread** (roti): rolls, croissants, toasted bread, french toast, danish dsb.
- Bread selalu disajikan dengan butter (mentega);
- **Preserves** (yang diawetkan): jam (selai), marmalade (semacam selai jeruk), honey dsb;
- **Beverage** (minuman): tea, coffee, milk, chocolate, chocolate milk dsb;

Menu untuk makan pagi (breakfast) dapat dibedakan menjadi beberapa macam:

1. **Cotinental Breakfast.**

Continental Breakfast atau European Breakfast adalah menu makan pagi yang paling sederhana. Menu ini hanya terdiri dari:

- a. Bread and Butter
- b. Preserves: jam, marmalade, honey
- c. Beverages: coffee atau tea.

Catatan: saat ini ada beberapa juga yang menghadirkan juice.

2. **English Breakfast**

Menu untuk english breakfast biasanya terdiri dari:

- a. Bread and Butter
- b. Preserves
- c. Cereals atau Porridges
- d. Fruit slices atau fruit juices
- e. Eggs (kadang-kadang)
- f. Fish atau meat (kadang-kadang)
- g. Beverages

3. **American Breakfast**

Menu American breakfast ini disebut juga “Full Breakfast” atau menu makan pagi yang paling lengkap dan paling berat (banyak kalori). Menu ini terdiri dari:

- a. Bread and Butter
- b. Preserves
- c. Cereals atau Porridge
- d. Fruits atau fruit juices
- e. Eggs
- f. Fish atau meat
- g. Beverages

C. Brunch Menu

Menu brunch berasal dari kata “breakfast” dan “lunch” “disajikan untuk mereka yang terlambat makan pagi. misalnya pada keluarga yang bangun terlambat, untuk makan pagi sudah terlambat untuk makan siang belum waktunya. jadi menu

yang disajikan merupakan menu makan pagi tetapi menjelang makan siang, menu yang disajikan dapat berupa:

1. Fruit atau juice dari buah grape, melon, peneapple;
2. Preserve : marmalde, jam;
3. Bread or rolls;
4. Mixed grilled or fried food of bacon, eggs, sausages, tomatoes, mushroom, or fried potatoes;
5. Beverages yang terdiri dari coffee or tea.

D. Luncheon Menu

Menu Luncheon atau menu makan siang dapat berbentuk 'a la carte' atau 'table d hote'. Pada kedua jenis menu ini perlu dicantumkan cukup banyak jenis hidangan sehingga tamu mempunyai kesempatan yang lebih luas untuk memilih makanan. Jumlah jenis hidangan yang tercantum tergantung pada jenis dan besar kecilnya restaurant. Menu table di hotel untuk makan siang biasanya mencantumkan tiga atau empat kelompok hidangan (courses): appetizer (misalnya paysane soup), main courses (misalnya fillet of kakap meuniere, boiled potatoes, buttered spinach) dan dessert (misalnya vanilla ice cream). Menu makan siang dapat juga disusun dengan susunan hidangan lebih dari empat courses. Jumlah courses ini biasanya disesuaikan dengan tema dan tujuan menu tersebut, misalnya untuk perjamuan khusus, perjamuan kenegaraan dsb.

E. Tea Time menu

Tea Time adalah waktu makan selingan yang diadakan dalam kurun waktu antara makan siang (lunch) dan makan malam (dinner). Dengan demikian menu untuk tea time ini biasanya terdiri dari makanan-makanan ringan (light meal) Misalnya:

- Sandwiches;
- Canapes (makanan kecil yang menyertai minuman);
- Small pastries (biskuit atau kue kecil);
- Fruit salad and cream;
- Gateaux (kue bermutu tinggi) atau Pastries;

- Ice cream;
- Tea or coffee.

F. Dinner Menu

Menu dinner atau menu makan malam biasanya menghadirkan lebih banyak dari pada menu makan siang sehingga tamu mempunyai kesempatan dalam memilih makanan. Orang beranggapan bahwa makan malam adalah makan yang paling lengkap dalam sehari. Dengan demikian dalam penyusunan menu makan malam perlu mencantumkan pilihan yang lebih banyak, dalam menu tergantung pula pada jenis dan besar kecilnya perusahaan/restaurant. Pada pesta-pesta perjamuan makan malam tertentu (special dinner party) dapat disuguhkan jumlah hidangan (courses) yang lebih banyak misalnya 4, 5, sampai 10 jenis hidangan contoh menu dinner 6 kelompok hidangan.

G. Supper Menu

Supper menu atau menu makan larut malam susunannya lebih sederhana dan lebih ringan bila ditinjau dari segi kalori yang dikandung, dibandingkan dengan luncheon atau dinner menu. Porsi untuk supper menu lebih kecil, biasanya hidangan hasil olahan yang sudah jadi adalah:

- Cold Cuts : smoked ham, cold fish dsb;
- Entrees : meat stew, lasagne dsb;
- Grilled : hamburger, minute steak;
- Sweet or Dessert : English cake, fresh fruit cake dsb;
- Sandwiches : cheese sandwich.

Penyajiaannya tidak ada giliran makan seperti pada menu makan siang dan makan malam

H. Banquet Menu

Banquet atau Andrawina adalah suatu pesta perjamuan yang biasanya diadakan pada saat-saat tertentu, diluar pelaksanaan restoran yang regular. Banquet dapat juga diadakan untuk luncheon ataupun dinner. Beberapa hal yang perlu dijadikan pertimbangan pada waktu menyusun menu untuk banquet:

- Makanan, terutama makanan yang akan dihidangkan dalam jumlah banyak harus dipilih makanan yang dapat diolah dan dihidangkan cepat dan rapi;
- Hindari penyajian makanan yang memerlukan banyak hiasan lengkap (garnish) dan rumit;

Kegiatan Belajar 2

JENIS MENU DALAM MAKANAN KONTINENTAL

A. Ala Carte menMu

Menu “**a’la carte**” adalah suatu susunan menu dimana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri. Banyaknya jumlah serta jenis makanan yang tercantum pada menu tergantung pada besar kecilnya restoran (jumlah tempat duduk) dan tingkat atau golongan dari hotel/restoran tersebut. Ala carte menu mempunyai karakteristik sebagai berikut:

1. A’la Carte menu mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh perusahaan tersebut.
2. A’la Carte menu memberi peluang yang cukup luas pada pelanggan untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.
3. Masing-masing makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Beban harga yang harus dibayar sesuai dengan harga makanan yang dipesan.
4. Hidangan akan segera di masak bila tamu mememesannya

B. Table D’hote

Suatu susunan hidangan lengkap (complete meal) dengan suatu harga yang pasti. susunan menu dengan harga keseluruhan (satu set menu, mulai dari appetizer hingga dessert. Karakteristiknya :

1. Susunan hidangan lengkap dan dengan satu harga tertentu
2. Konsumen tidak punya peluang untuk memilih hidangan yang diinginkan, sudah ditentukan oleh kokinya. Konsumen hanya bisa memilih satu set menu yang telah ditentukan. Tidak dapat memilih per itemnya.

C. Stock (Kaldu)

A. Pengertian Stock (Kaldu)

Stock merupakan bahan cair, jernih, tidak kental penuh dengan aroma yang terbuat dari ekstrak bahan tulang atau daging (beef, veal, chicken,) dengan menambahkan sayuran (onion, carrot, celery) dan bumbu dengan prosedur yang benar. Stock merupakan bahan dasar dalam pembuatan dan menentukan kualitas masakan yang diolah yaitu soup, sauce dan braised dish, stew, walaupun tidak semua sauce menggunakan stock. Bila stock yang digunakan kurang berkualitas maka masakan kurang sempurna. Kata stock dalam kuliner perancis disebut fond yang berarti foundation artinya dasar. Bahan dari kambing, ham, babi, game merupakan stock spesial dan jarang di buat.

B. Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat Stock

Bahan yang di gunakan dalam pembuatan stock ada 5 komponen bahan yang saling melengkapi yaitu:

a. Tulang dan Daging

Tulang (bone). Tulang merupakan bahan yang banyak digunakan dalam pembuatan stock, bahan untuk white stock digunakan tulang sapi, tulang sapi muda, tulang ayam, tulang ikan. Penggunaan tulang ikan yang berlemak tidak dipergunakan, sedangkan untuk brown stock menggunakan tulang sapi, tulang sapi muda. Tulang buruan (kalkun), tulang kambing, tulang babi dipergunakan untuk stock spesial. Jenis tulang yang digunakan menentukan jenis stock. Stock ayam, terbuat dari tulang ayam, stock ikan terbuat dari tulang ikan dll. Daging, merupakan bahan untuk membuat stock tetapi harganya sangat mahal sehingga jarang digunakan untuk bahan stock, kecuali dalam pembuatan chicken stock seperti Broth dibuat dari proses simmer daging atau unggas, dan kadang-kadang hanya merupakan hasil sampingan dari daging atau ayam. Broth menunjukkan bahan cair yang beraroma penuh dari proses simmer.



Gambar 1. Tulang sapi



Gambar 2. Tulang ayam



Gambar 3 Tulang Tulang ikan

b. Mirepoix

Aromatic Vegetable merupakan bahan yang memberikan aroma dalam pembuatan stock. Mire poix (meer pwah) perpaduan sayuran antara bawang Bombay (onion), wortel (carrot), seledri (celery) dengan singkatan dalam dapur continental OCC. Porsi dalam penggunaan mirepoix yang tepat adalah untuk mendapat 400 gr mirepoix terdiri dari onion 200 gram (50%), carrot 100 gram (25%) dan celery 100 gram (25%). Ada mirepoix putih yang terdiri dari parsnip, celery, onion kadang ditambahkan potongan mushroom.



Gambar 4 Mirepoix (kiri) dan white mirepoix (kanan)

c. Produk-produk asam

Asam, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk brown stock, tetapi white stock tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan brown stock perlu hati-hati, sebab dapat membuat stock menjadi buram. Wine di digunakan untuk membuat fish stock.



Gambar 5 Tomato paste

d. **Garam dan spice**

Garam dalam pembuatan stock tidak digunakan, kalau pun digunakan hanya sedikit saja. tetapi bila terpaksa menggunakan hanya seingan mungkin dengan maksud untuk meningkatkan dalam membantu ekstraksi aroma. Bumbu dan rempah di gunakan dalam pembuatan stock di masukan dalam cheesecloth di sebut sachet. dalam kuliner perancis disebut spice bag. bentuk sashet yang dibungkus dengan kain yang digantung dalam stock pot, isi dari sachet seperti bay leave, peppercorn black, thyme, clove whole. Selain itu ada bouquet garni (boo-kay gar-nee) sayuran beraroma yang diikat menjadi satu ikatan/bundel. Bouquet garni yaitu satu ikatan yang terdiri berupa parsley stems, thyme springs, bay leaf, celery, dan leek yang diikat. Kadang ditambah dengan lada hitam bouquet garni. dipergunakan untuk memberi aroma pada stock.



Gambar 6 satchet (kiri) dan bouqute arni (kanan)

C. Formula Bahan Pada Pembuatan Stock

Dalam pembuatan stock perlu patokan yang tepat supaya stock yang dihasilkan gurih dan lezat, karena stock merupakan bahan untuk membuat hidangan lain seperti soup, sauce walaupun tentu saja setiap chef mempunyai variasi tersendiri porsi untuk pembuatan stock dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut :

Tabel 1
White Stock (chicken)

Bahan	Quantity
Tulang	4 kg
Mirepoix (occ)	500 gram
Air	5 - 6 liter
Sacket	1

Tabel 2
White Stock (beef and veal)

Bahan	Quantity
Tulang-tulang	4 kg
Mirepoix (occ), white	500 gram
Air	5 - 6 liter
Sacket	1

Tabel 3
Brown Stock

Bahan	Quantity
Tulang-tulang	4 kg
Mirepoix (occ)	500 gram
Produk asam	250 gram
Air	5 - 6 liter
Sacket	1

Table 4
Fish Stock

Bahan	Quantity
Tulang-tulang	4 kg
Mirepoix(occ),white	500 gram
Air	4 liter
White wine	750 ml
Sacket	1

Dalam memudahkan mengingat proporsi dari penggunaan bahan tadi maka dapat di gunakan perbandingan yang lebih sederhana terutama bagi pemasak pemula yaitu tulang 50%, mirepoix 10 % dan air 100 %

D. Macam macam Stock

Stock (kaldu) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu:

1. White Stock (Kaldu putih)

Stock ini terbuat dari tulang dan sayuran yang direbus tanpa proses penggosongan. White stock tampak bening dan jernih sehingga disebut kaldu putih.

2. Brown stock (Kaldu coklat)

Stock yang terbuat dari tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus. Warna coklat diperoleh dari bahan yang sudah digosongkan tadi.

E. Alat-alat yang digunakan untuk membuat stock

- a. Stock pot; sering diberi keran di dasarnya untuk menuangkan stock dari dasar panci- Gunanya agar stock yang disaring tetap bebas dan lemak atau noda yang mungkin mengambang di permukaan.



Gambar 7 Stock pot

- b. Roasting pan, pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.



Gambar 8 Roasting pan

- c. Chopping board atau chopping block, digunakan untuk tempat memotong tulang, baik tulang yang besar maupun yang kecil.



Gambar 9 Chopping board

- d. Bone knife, pisau tulang



Gambar 10 Bone knife

- e. Vegetable knife, pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.



Gambar 11 Vegetable knife

- f. Conical strainer, saringan yang berbentuk kerucut dan digunakan untuk menyaring stock sehingga bebas dari noda. Pada saat menyaring stock semua bahan padat dan kotoran akan menghadap ke dasar.



Gambar 12 Conical strainer

- g. Tammy cloth atau muslim cloth, kain yang digunakan untuk menyaring stock



Gambar 13 Tammy cloth

- h. Perforated spoon, digunakan untuk mengangkat lemak atau busa yang mengapung di permukaan stock.



Gambar 14 Perforated spoon

F. Pembuatan Kaldu

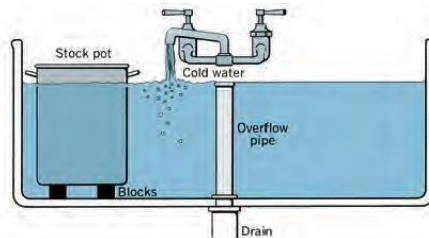
Pembuatan stock dapat dikatakan mudah tetapi bisa juga dikatakan sulit atau rumit, asal mengikuti aturan

prosedur dalam membuat stock sebenarnya mudah. Ketika protein di panaskan akan mengumpal dan mengeras menjadi partikel kecil serta menjadi buih, ini yang menyebabkan kotor dan kusam ketika membuat stock. Sehingga untuk menghindari kondisi ini dalam pembuatan stock diperhatikan beberapa langkah yaitu

a. Prosedur Pembuatan White Stock

- 1) Potong tulang sapi menjadi 3-4 inch (8-10 cm) ; tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di chop.
- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching (tulang di masukan dalam stock pot tambahkan air sampai terendam tulangnya masak sampai mendidih kemudian tulang diangkat dicuci). Tujuannya untuk mengangkat kotoran -kotoran yang dapat mengotori stock.
- 3) Letakkan tulang dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, supaya mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi
- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan mirepoix, bouqete garni dan sacket digantungkan pada ujung stock pot, jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer.

- 6) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin. Jagalah air, agar jumlahnya tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan mengakibatkan stock berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 7) simmer sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef dan veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3- 4 jam dan untuk tulang ikan 30 -45 menit.) Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 8) Saring stock dengan conical strainer yang dilapisi dengan cheese cloth, supaya jernih dan bersih
- 9) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
 - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi stock.
 - Aduk-aduk stock, sehingga stock dapat dingin secara merata.
 - Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri



Gambar 15 Proses mendinginkan stock

b. Prosedur Pembuatan Brown Stock

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) seperti halnya white stock
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan simmer.
- 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada stock pot.
- 6) Sementara stock dipanaskan, masukkan mirepoix, dan sisa lemak dalam roasting pan, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- 7) Saat air pada stock pot mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
- 9) Saring stock dengan conical strainer yang dilapisi dengan cheese cloth, supaya jernih dan bersih.
- 10) Dinginkan stock dengan cara:
 - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut venting.
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi stock.
 - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata.
 - Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri

c. Pendinginan dan Penyimpanan Stock

- 1) Stock setelah di saring di turunkan suhunya dari 52^o C sampai 21^oC selama 2 jam
- 2) Kurangi lagi suhu dari 21^oC sampai 5^oC dalam 4 jam jadi seluruhnya 6 jam dalam mendinginkan
- 3) Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C
- 4) Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer
- 5) Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
- 6) Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- 7) Gunakan stock pot atau tutup untuk mencegah benda asing (kotoran) ke dalam stock.
- 8) Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

D. Kualitas White and Brown Stock

Kualitas white dan browns stock ditentukan oleh proses pembuatan, bila proses pembuatan tidak diikuti dengan benar maka kualitas stock rendah salah satunya keruh.

1. Kualitas white stock

- a. Flavor, harus seimbang, netral kaya akan rasa bahan
- b. Memiliki aroma yang segar dari bahan yang digunakan
- c. Warna : white stock meliputi beef, chicken, veal, fish harus mempunyai warna yang sangat ringan dan jernih bening, tidak berlemak
- d. Clarity/kejernihan : kaldu sebaiknya mendekati kecerahan kristal pada saat panas.
- e. Tidak memiliki rasa asin dari garam.

2. **Kualitas brown stock**

- a. Warna Brown stock agak coklat cerah seperti air teh
- b. Kaya akan rasa dari bahan dan herb, rasa dari brownstock tidak pahit karena penggosongan
- c. Brown stock tidak berlemak
- d. Aroma brownstock harum segar tulang sapi dan aromatik
- e. Tidak memiliki rasa asin dari garam

Untuk memperdalam materi ini dapat dilihat dari laman

PPT KALDU KD.3.1 P2M.pptx

https://www.youtube.com/watch?v=_TZVDeRxliU

Kegiatan Belajar 3

SAUCE

A. Pengertian Sauce

Sauce merupakan cairan beraroma yang dikentalkan dengan bahan pengental sehingga menjadi setengah cair (semi liquid) dibuat dengan atau tanpa proses pemasakan yang disajikan dalam keadaan panas atau dingin sebagai pelengkap suatu sajian yang memiliki rasa gurih, asin, manis atau asam untuk mempertinggi kualitas makanan.

Fungsi sauce pada makanan adalah untuk:

- Moistness (Kelembaban), memberikan cairan pada makanan sehingga makanan tidak kering
- Menambah rasa (flavor) suatu masakan
- Richness (kaya aroma), saus mempertinggi aroma makanan yang dihasilkan dari saus itu sendiri, namun hati-hati jangan sampai saus menutup aroma bahan utama
- Appearance (penampilan warna dan kecerahan) hidangan yang ditambahkan saus akan menampilkan warna yang lebih menarik
- Interest and Appetite Appeal (Menarik dan menggugah selera) hidangan yang di siram saus akan lebih menarik dan menggugah selera makan.

Bahan pembuatan sauce didasarkan pada 3 komponen dasar, yaitu :

1. Bahan Cair

- a. White stock, bahan cair yang digunakan untuk pembuatan sauce veloute yang berasal dari tulang ayam, tulang sapi muda, dan tulang ikan.
- b. Brown stock ; dipergunakan untuk brown sauce dan espagnole.
- c. Susu; untuk pembuatan sauce bechamel dan sauce untuk dessert.

- d. Tomat; ditambah stock untuk pembuatan sauce tomat.
- e. Butter yang dijernihkan untuk pembuatan holandaise.
- f. Minyak; untuk pembuatan mayonaise dan vinaigrette.

2. Bahan Pengental

Bahan pengental yang digunakan dalam pembuatan sauce adalah bahan pengental yang banyak mengandung pati yang dibuat menjadi Roux sebagai leading sauce, Roux adalah campuran antara lemak dan tepung yang dimasak bersama-sama, ada tiga macam roux yaitu : White roux, blond roux dan brown roux.

- a. 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 sauce dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu.
- b. 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 veloute sauce dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.
- c. 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.



Gambar 16 White,blond,brown roux

- d. Beurreu Manie, yaitu bahan pengental yang terbuat dari campuran butter dan tepung yang dikocok menjadi pasta tidak dipanaskan, lalu dicampurkan pada bahan cair yang mendidih diaduk sampai licin diadukan diatas api sampai tepung masak.
- e. Whitewash, yaitu bahan pengental yang terbuat dari tepung dan air dingin yang dilarutkan lalu dimasukkan dalam cairan yang dikentalkan
- f. Slurry, yaitu bahan pengental yang terbuat dari maizena dan air yang dilarutkan seperti bubur, dimasukkan dalam cairan yang dikentalkan.
- g. Liason, bahan pengental yang terbuat dari kuning telur dan heavy cream dikocok bersamaan dan dimasukkan kedalam sauce hingga mengental, untuk mengentalkan sauce velouté

3. Bahan Pengaroma

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

B. Leading Sauce & Small Sauce

Leading sauce atau bisa disebut juga basic sauce adalah sauce dasar yang biasa digunakan untuk membuat jenis sauce lain sebagai turunannya dalam hidangan Perancis. Ada 5 jenis bahan cair yang digunakan dalam pembuatan leading sauce yaitu milk, white stock, brown stock, milk, tomato puree, butter clarified . leading sauce terbuat dari campuran bahan cairan dengan bahan pengental. Untuk lebih jelasnya lihat formula leading sauce

- bechamel = milk + white roux
- veloute = white stock (veal, chicken, fish) + white or blond roux
- brown sauce/espagnol = brown stock + brown roux
- tomato sauce = tomato plus stock + roux
- hollandaise = butter + egg yolks

Berdasarkan bahan dasar tersebut maka dapat diklasifikasikan leading sauce pada hidangan kontinental, antara lain:

1. Béchamel sauce

Sauce bechamel merupakan sauce yang terbuat dari white roux yang ditambah dengan susu. Saus bechamel cocok dihidangkan dengan pasta (lagsana, canelonne, caserol), ikan dan sefood.



Gambar 17 Bechamel Sauce

Prinsip Braising

- Daging bagian paha sangat cocok untuk teknik braising
- Daging di saute hingga berwarna kecoklatan
- Cairan pada proses braising dipakai untuk saus pada saat menghidangkan
- Jika selama proses braising berlangsung boleh tambah cairan bila telah kurang

Teknik Braising pada Unggas

Teknik mem-braising pada unggas dapat dilakukan dengan dua cara:

- Braising unggas yang dipotong-potong, unggas dipotong sesuai kebutuhan, kemudian disaute hingga kecoklatan, masukan ke dalam sauce pan, beri cairan stock atau cairan lainnya masak dengan posisi sauce pan tertutup dalam oven maupun langsung di atas perapian.
- Braising unggas utuh, untuk mendapatkan hasil teknik braising yang merata dan bentuknya utuh dan tidak berubah makan poultry/unggas perlu di trussing. Trussing ada dua bentuk (a) trussing without string atau mengikat tanpa benang, kedua kaki unggas diselipkan dibawah ekor yang diberi sayatan dua lubang kanan kiri, (b) single string trussing, mengikat poultry dengan satu tali, artinya kaki ayam di satukan kemudian diikat

Kriteria Hasil Braising Unggas

- Unggas yang dipotong: Warna coklat, empuk, besaus kental
- Unggas utuh: utuh tidak terpisah tulang daging, empuk dan bersaus tebal

2. Grilling

Grilling atau broilling (Amerika) adalah teknik mengolah makanan diatas pan dadar (teflon). Dalam teknik ini perlu diberikan sedikit minyak baik pada makanan yang akan diolah maupun pada alat yang akan digunakan.

Prinsip Dasar Grilling

- Pilih bagian daging yang empuk dan mutu terbaik
- Sebelum di grill daging direndam dalam bumbu (marinade)
- Olesi permukaan gridle dengan minyak dan bahan makanan, untuk menghindari lengket
- Pergunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan pergunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan mengalir keluar.

Teknik Pengolahan Grilling

Biasanya unggas yang akan di grill, telah melalui proses marinated dengan bumbu. Baik pada unggas utuh maupun unggas yang telah dipotong- potong. Contohnya chicken steak.

Kriteria

- Matang merata
- Tidak hancur
- Bentuk utuh serta tidak hancur

3. Roasting

- Roasting unggas dengan pot roasting merupakan cara memanggang perlahan-lahan, karena bahan makanan tertutup dalam kontainer dan tidak terkendali suhu panas langsung selama dalam proses memanggang. Hal ini membuat makanan lebih lembab. Jika bahan makanan kering/tidak berlemak sebelum dilapisi lemak (barding). Untuk lebih jelas berikut ini adalah cara membarding unggas:

- unggas diletakkan dalam posisi terlentang diatas papan permotong/talenan, kemudian ambil lemak yang lebar dengan ketebalan 5 milimeter, biasanya dipakai minyak babi
- lilitkan lemak mulai dari bagian atas unggas hingga ke kaki, yang tersisa hanya ujung kaki dan ekor dari unggas (bagian dada punggung terbalut lemak)
- trussing/ikat unggas tersebut dengan benang yang agak kasar agar lemak tidak terlepas dan berubah bentuk unggas

Cara meroasting unggas:

- siapkan loyang pembakaran (Roasting Pan) semir dengan butter atau minyak, beri potongan mirepoix yang dipotong kasar di dasar loyang, taruh diatasnya unggas yang telah disiapkan
- sebelumnya panaskan oven dengan suhu 220°C, masukkan loyang berisi unggas
- setelah mengeluarkan cairan unggas perlu disiram dengan cairan yang keluar dari unggas yang sedang diroasting
- turunkan suhu oven 180°C agar hasil roasting tidak terlalu coklat

Kriteria

- warna kuning kecoklatan
- mengkilat dan lembut
- bentuk utuh tidak rusak
- lembab

4. Frying

Mengolah bahan makanan dengan minyak banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (Deep Frying). Teknik deep frying ini sebaiknya dilakukan seketika akan dihidangkan. Bahan makanan harus terendam dalam,

jika bahan makanan telah matang biasanya akan mengapung dipermukaan minyak. Menggoreng dengan minyak banyak dapat dilakukan dengan cara: 1) Cara Prancis (Ala Francaise, French Style), 2) Cara Inggris (Ala Anglaise, English Style), 3) Cara Orly (Al Orly, Orly Style)

Makanan yang akan di goreng dicelupkan pada adonan frying batter langsung digoreng dalam minyak panas.

Prinsip Dasar Menggoreng

- Memakai minyak goreng bentuk cair seperti; minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun. Sedangkan pemakaian mentega atau margarine tidak sesuai, karena akan mudah berubah warna jika terlalu lama dimasak, ini akan mempengaruhi hasilnya.
- Selama proses menggoreng makanan harus terendam seluruhnya dalam minyak
- Pada saat memulai menggoreng pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan
- Menggunakan api yang sedang saat menggoreng
- Setelah makanan matang digoreng, tiriskan dari minyak kemudian letakkan diatas kertas untuk mengisap sisa minyak penggoreng yang masih tersisa pada makanan.

C. Macam-Macam Hidangan Unggas

1. Hidangan Ayam (Chicken Dishes)

- Rotisseried 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 di iris-iris, bumbui dengan jahe, kecap, tambahkan seledri,

cabe hijau, jamur, simmer dengan chicken stock sampai empuk.

- Barbequed Roast Chicken: Basting Roast Chicken dengan barbequed sauce selama pemangangan.
- Fried Chicken with Parsley: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan parsley sauce.
- Chicken Maryland: Merupakan salah satu makanan tradisionalnya kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan Banana Fried dan Corn Fritture.

2. Hidangan Itik (Duck Dishes)

- Confit (confit de canard) dari Prancis. Paha
- bebek diawetkan dengan garam lalu dilumuri bumbu dan digoreng dengan lemak bebek bersama bawang putih dan rempah daun.
- Czernina dari Polandia, merupakan sup asam-manis yang terbuat dari darah bebek dan kaldu.
- duck al'orange dari Prancis, yang merupakan daging bebek panggang disajikan bersama saus jeruk.

3. Hidangan Kalkun (Turkey Dishes)

- Roast Turkey, daging kalkun utuh yang dipanggang biasa disajikan dalam perayaan Thanksgiving dan Natal
- Turducken dari Amerika Serikat, merupakan kalkun yang diisi dengan daging bebek yang diisi juga dengan daging ayam. Namanya merupakan gabungan dari turkey, duck, dan chicken.

4. Hidangan Angsa (Goose Dishes)

Fois gras merupakan hati dari angsa yang digemukkan secara paksa. Hati angsa dari angsa yang dipelihara dengan cara diberi makan paksa yang dimasukkan melalui kerongkongan sehingga menghasilkan berat badan yang cukup.

5. Hidangan Burung

- Burung puyuh goreng
- Ortol

Untuk memperdalam materi ini dapat dilihat dari laman:

9. PPT_KD 3.9 & 4.9_UNGGAS.pptx

<https://www.youtube.com/watch?v=Gz578mCZ90I>

Kegiatan belajar 11

MENGOLAH HIDANGAN DAGING

Pada topik pembahasan daging meliputi pengertian daging, potongan daging cara memilih daging ada pada modul 2. Berdasarkan itu dalam modul 4 akan membahas mengenai pengolahan daging. Meliputi daging sapi (beef), daging kambing, daging domba dan daging babi.

A. Pengertian Daging

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang berasal dari khewan berkaki empat yang dipelihara untuk diambil dagingnya. Seperti sapi, sapi muda, kambing, domba, babi. daging menurut Departemen Perdagangan RI (Thn 2007) Daging adalah ; “Urut daging (otot) yang melekat pada kerangka kecuali urat daging pada bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewan yang sehat saat dipotong” .

B. Proses pengolahan daging

1. Cara melunakan daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

- a. Lemak yang terdapat pada jaringan otot menambah kelunakan daging.
- b. Umur daging sapi yang lebih muda dagingnya lebih lunak
- c. Bagian dari daging; setiap bagian daging biasanya memiliki kelunakan yang berbeda. Contohnya bagian punggung biasanya lebih lunak dari pada bagian leher.
- d. Menggiling/ melumatkan; menggiling dapat menyebabkan bagian daging sapi itu hancur serta memotong serabut otot dan jaringan pengikat.
- e. Enzim dapat melunakkan daging, misalnya enzim yang terdapat pada daun pepaya. Bahan-bahan asam; nenas, cuka, lemon juice, tomat, dsb.

2. Langkah pembersihan daging
 - a. Pilih daging yang sesuai dengan menu yang diolah
 - b. Lap atau cuci daging untuk melepas kotoran atau sisa darah yang menempel
 - c. Potong dan buang bagian lemak tipis dan bagian lain yang tidak dipergunakan
 - d. Tempatkan pada tempat yang memungkinkan air dapat menetes

C. Teknik Memasak untuk Pengolahan Daging

1. Grilling

Grilling atau istilah Amerika broilling yaitu teknik mengolah makanan di atas lempengan besi pan (gridle), yang diletakan diatas perapian, sedangkan broilling adalah mengolah bahan makanan diatas pan dadar (teflon), dalam teknik ini perlu diberi minyak baik pada bahan maupun pada alat (teflon).

Prinsip dasar grilling

- Pilih daging yang bermutu baik dan empuk
- Sebelum di grill daging di rendam dalam bumbu (marinade)
- Olesi permukaan grill dan bahan makanan untuk menjaga supaya tidak lengket
- Pergunakan capitan untuk membalikan makanan

Teknik pengolahan grilling

- Daging dipotong tipis 1cm, berat 150 sampai 200 gram dan dapat di potong kecil sebesar potongan sate
- Rendam daging dengan bumbu hingga meresap (marinade), untuk daging kambing di rendam dengan juice nenas sebagai tambah, agar empuk dan menghilangkan bau
- Olesi gridle dengan mentega dan diolesi pada daging, panaskan alat grill, kemudian letakkan daging di atasnya balik dengan jepitan agar matang merata dan tidak hangus grill daging cincang sebaiknya campurkan dengan bumbu dan telur supaya terikat , bentuk pipih bulat dengan tebal

1 cm dan berat 150 gram

- Panaskan griddle olesi dengan mentega sedikit, pastikan griddle panas sesuai suhu yang dkehendaki, letakan daging, tunggu bagian bawah setengah matang kemudian balik untuk menghindari pecah balik-balik hingga matang dengan memakai alat penjepit agar tidak hangus dan matang merata.

2. Roasting

Teknik mengolah bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dalam bentuk besar di dalam oven. Daging diletakan dalam roasting pan (loyang pemanggangan).

D. Teknik Pengolahan Roasting Daging

1. Daging, marinade daging dengan bumbu sampai bumbu meresap penanganan daging dengan roasting dengan cara di trussing dan larding. Trussing yaitu daging diikat dengan tali yang teratur seperti net supaya bentuk daging tetap utuh tidak berubah dan sebaian cairan lemak tidak banyak keluar. Sedangkan larding yaitu menyelipkan pita lemak dalam daging
2. Cara meroasting daging
 - Daging yang telah trussing dan larding dimasukan dalam loyang pembakaran, yang terlebih dahulu diberikan mirepoix potong kasar (jika potongan kecil gosong) diletakan di loyang dasar
 - Masukan dalam oven yang telah stabil suhunya 220°C.
 - Bila daging telah mengeluarkan cairan lemak siram kembali diatas daging (basting) jika kurang cairan lemak boleh tambahkan lemak atau minyak.
 - Suhu oven diturunkan untuk pengolahan lanjutan sampai suhu 180°C agar warna daging tidak terlalu coklat hangus.
 - Jika daging matang keluarkan dari loyang pembakaran sedangkan sisa cairan daging dapat dibuat gravy untuk sauce.
 - Jika hendak dihidangkan potong belawan arah, dan

siram dengan sauce gravy.

- Ada 3 tingkatan kematangan daging ; rare (kurang matang) temperatur daging 60⁰C, medium (setengah matang) temperatur 70⁰C, weldone (matang) temperatur 82⁰ - 85 ⁰C

E. Teknik Roasting Iga Kambing

1. Ambil bagian iga kambing yang baik, 1/3 bagian lebar daging dengan pisau tajam
2. Kelupas bagian daging dan lemak sehingga terlihat tulang 1/3 bagian
3. Semua lemak dan daging yang ada pada tulang dikehendaki dikikis hati-hati, sedangkan potongan kecil daging (trimming) untuk isi.
4. Bersihkan bagian dalam iga daging
5. Balikan, beri sayatan pada bagian iga bawah yang masih daging disela-sela tulang
6. Tekuk bagian daging hingga membentuk lingkaran
7. Lingkaran daging diberi ikatan (tressing) disela daging ikat rapi.
8. Diisi triming daging baru roasting posisi berdiri

F. Kriteria Hasil Roasting Daging

1. Berbentuk utuh tidak banyak susut
2. Warna kecoklatan
3. Empuk dan lembut
4. Hasil keseluruhan tidak kering (lembab)

Sauteing adalah mengolah bahan makanan dengan minyak sedikit sambil diaduk dan dilakukan secara cepat. Teknik ini lazim pada sayuran masakan china. Masakan Indonesia disebut ditumis. Untuk memasak daging biasanya daging diiris tipis

Prinsip dasar sauteing daging

- Daging diiristipis atau di cincang
- Panaskan butter kemudian masukkan daging atau daging cincang sambil diaduk cepat dengan api kecil

- Tumis daging hingga berwarna coklat, biasanya dilanjutkan pengolahan dengan braising.
- Daging cincang yang di saute dan diberi bumbu dan sauran biasanya digunakan untuk stuffing (isian)

Kriteria hasil daging dengan sauteing

- Daging berwarna coklat merata
- Empuk

G. Hidangan dari daging sapi

1. Caesar Style Braised Steak : Dibuat dari fillet steaks yang di olah dengan teknik braise dalam warcestershire dan anchovy sauce. Disajikan di atas garlic bread.
2. 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.
3. Meat Loaf: cincangan daging tanpa lemak ditambah breadcrumb, susu, telur, bawang bombay, 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.
4. Hamburgers: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa topping (tomat, ketimun, bawang bombay, saus tomat)
5. Beef Stew: Daging (chuck) simmer dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
6. Beef with Soured Cream and Mushroom: blande steak dipotong-potong, braise sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan sourcream sauce.
7. Chateaubriand: Fillet steak yang diiris-iris dan disajikan di atas platter, dikelilingi sayuran (artichokes, mushrooms, wortel dan seledri).

Hidangan dari daging sapi muda

- Spiced Leg of Veal : Dimasak dalam pot roast bersama jus apel, bawang bombay, 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 Parmiaga: Escalope dicelup dalam kocokan telur,
- dipanir, sauté dan diberi topping saus tomat keju mozarella dan parmesan.

Hidangan dari daging kambing

- 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, disimmer dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
- Barbequed Breast of Lamb: Potongan iga kambing, di panggang 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).

Untuk memperdalam materi ini dapat dilihat dari laman:

PPT Daging.pptx

<https://www.youtube.com/watch?v=IvFLosqetnI>

Kegiatan Belajar 12

MENGOLAH SEAFOOD

Ikan atau biasa disebut fish diartikan semua binatang berdarah dingin yang hidup di air dan bernafas dengan insang. Ikan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu fin fish (ikan berkulit lunak) yang disebut ikan, dan shellfish yaitu ikan berkulit keras disebut kerang-kerangan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Untuk memasak kepiting karena di beli dalam keadaan hidup biasanya di rebus terlebih dahulu kemudian diolah berbagai macam hidangan, untuk udang karena udang memiliki tekstur daging agak keras, maka dalam mengolah tidak terlalu lama cukup 5 menit saja supaya jus nya masih ada. Ada beberapa teknik memasak untuk ikan, kepiting dan udang.

A. Cara membersihkan ikan

- Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala
- Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes

B. Teknik Pengolahan Ikan

Kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan dalam memilih metode memasak. Ikan yang berlemak sedang dan tak berlemak, apabila dimasak tidak

tepat akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi overcooking. Metode memasak panas basah terutama poaching sangat cocok untuk jenis leanfish karena metode ini mampu mempertahankan moistness. beberapa teknik mengolah yang dapat digunakan untuk ikan.

1. Grilling (membakar)

Mengolah makanan di atas lempengan besi panas (griddle) yang diletakkan di atas perapian, suhu yang dibutuhkan untuk grill sekitar 292° C, panas ini biasanya oleh bahan bakar arang kayu, batu bara atau alat elektrik lainnya. Grill juga bisa dilakukan di atas bara api langsung dengan jeruji panggangan atau alat bantu lainnya. Prinsip dasar grilling adalah:

- a. Pilih ikan yang empuk dan mutu terbaik
- b. Sebelum di grill, ikan direndam dalam bumbu (marinade)
- c. Olesi permukaan griddle dengan minyak dan bahan makanan untuk menghindari lengket
- d. Pergunakan jepitan untuk membalikkan makanan, jangan menggunakan garpu, karena bila tertusuk pada bahan makanan, cairan akan menjadi keluar.

2. Frying (menggoreng)

mengolah bahan makanan dengan minyak yang banyak hingga memperoleh hasil yang krispi atau kering (frying), teknik frying terbagi menjadi 2 yaitu shalow frying dan deep frying, Prinsip dasar menggoreng dalam minyak sedikit(shalom frying)

- a. Memakai minyak goreng berbentuk cair seperti minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung atau minyak zaitun.
- b. Selama proses menggoreng, makanan sebagian terkena minyak
- c. Balikan ikan dengan sepatula jangan dengan garpu akan hancur
- d. Menggunakan api yang sedang pada waktu menggoreng
- e. Setelah makanan matang, tiriskan di atas kertas untuk menghisap sisa minyak penggoreng yang masih tersisa pada makanan.

3. Poaching (merebus secara perlahan)

Poaching adalah memasak bahan makanan dalam air bersama api kecil dengan air yang sedikit atau maksimal hanya sebatas menutupi bahan makanan yang direbus yang telah ditambah garam dan cuka. langkahnya

- a. Panaskan sauce pan yang telah diberi air setengah bagian lalu tambahkan cuka dan garam.
- b. Lalu kecilkan api dengan api sedang masukan ikan masak perlahan hingga matang.
- c. Lalu balikan secara perlahan agar daging ikan tidak hancur
- d. Jika ikan telah matang merata dengan ciri warna ikan telah menjadi putih seluruhnya lalu angkat.

C. Variasi Hidangan Ikan (Fish Dishes)

1. Poach Salmon : Ikan salmon di poach, kemudian dinginkan, sebelum disajikan kupas kulitnya, garnis dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu.
2. 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 di terus dibasting dalam prosesnya.
3. Deep Fried Fish Fillet : Fish fillet, celupkan pada adonan (batter), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi.
4. 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.
5. Marinated Halibut Steaks: Ikan Halibut marinade dalam minyak, cuka, dan bumbu. Grill sambil terus di basting sampai empuk.
6. Salmon Steak with Cucumber Salad: Poach Salmon Steak disajikan dengan cucumber and onion salad.

D. Variasi Hidangan dari Ikan Berkulit Keras (Shellfish Dishes).

1. Paella: Campuran shellfish, ayam, dan sosis dengan cabe, tomat dan bawang putih, masak dengan saffron rice.
2. Steamed Clams: Kerang dikukus sampai kulitnya terbuka, sajikan dengan mentega dan kaldu harum
3. 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 irian lemon.
4. Crab Toast : Campuran yang mewah antara daging kepiting, butter, susu, sherry dan breadcrumb, sajikan panas di atas roti panggang.
5. Crab Gratin : Kepiting dimasak, keluarkan dagingnya campur dengan breadcrumbs, keju parut, mustard, bumbu garam merica. Masukkan kembali dalam cangkangnya. Selesaikan dengan di au gratin. Sajikan dengan Fried Banana.

Untuk memperdalam materi ini dapat dilihat dari laman:

PPT 3.10_Ikan & Seafood.pptx

<https://www.youtube.com/watch?v=K4TW>

AvZPURg

DAFTAR PUSTAKA

- Aussudre, M. (2017). André Guillot : cuisinier de maison bourgeoise, précurseur de la Nouvelle Cuisine ? *Food & History*, 15(1-2), 273-294.
<https://doi.org/10.1484/J.FOOD.5.116342>
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Buku pintar masak hidangan kontinental: Appetizer, salad, ayam, daging, ikan, sayuran, dessert* (I. Hardiman, Peny.). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & menu*. Deepublish Digital. ISBN 978-602-280-160-3.
- Hidayati, L. (2021). *Teknik pengolahan hidangan kontinental*. Cerdas Ulet Kreatif Publisher.
- Point, F. (1969). *Ma Gastronomie. Introduction et présentation de Félix Benoît, neuf compositions de Dunoyer de Segonzac*. Paris: Flammarion.
- Wheaton, B. K. (2006). *La Bonne Cuisine de Madame E. Saint-Ange: The original companion for French home cooking*. *Gastronomica*, 6(3), 99.