



CONTINENTAL CUISINE

Pengetahuan Pengolahan Makanan Kontinental



CONTINENTAL CUISINE

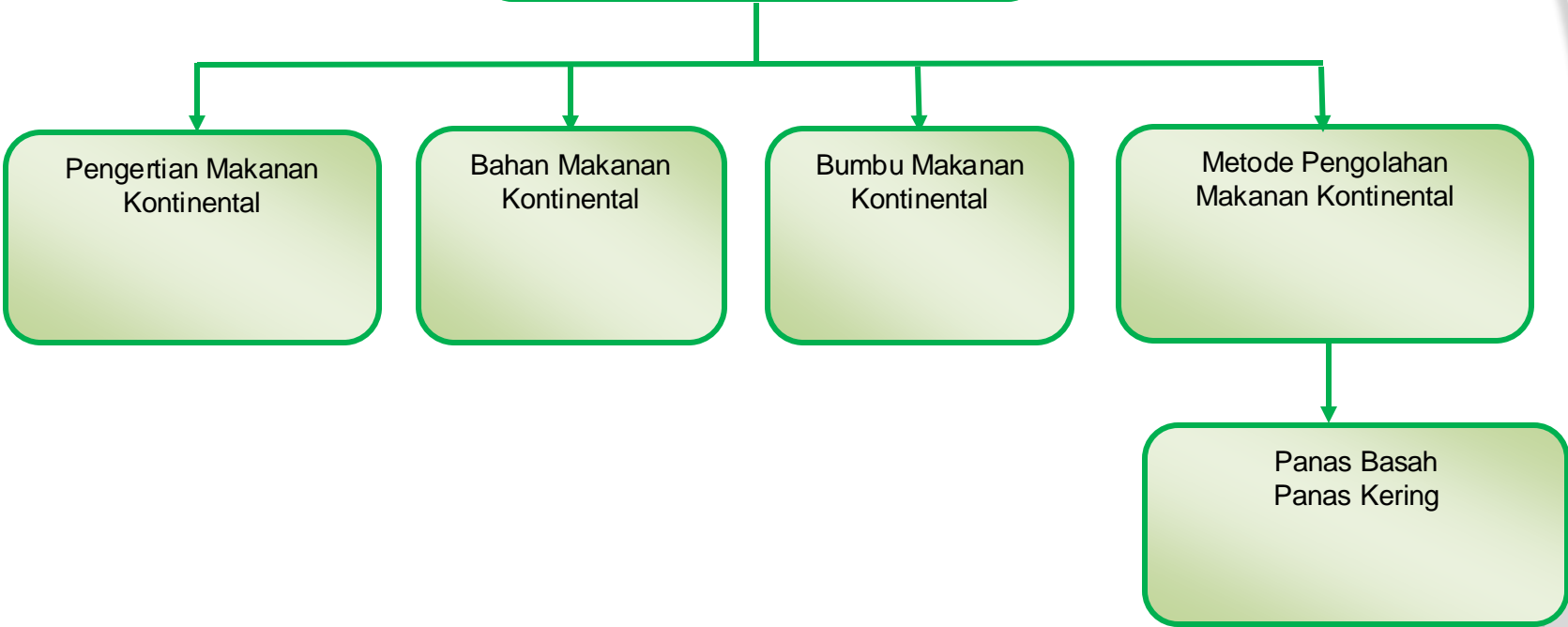
Pengetahuan Pengolahan Makanan Kontinental

1. Pengetahuan Menu
2. Metode Memasak
3. Peralatan Dapur





MAKANAN KONTINENTAL



Pengertian Continental Cuisine



- Masakan Kontinental adalah masakan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas, seperti Perancis, Inggris, Amerika, Australia (negara negara Eropa).
- Sejarah masakan kontinental dimulai ketika bangsa Romawi jaya melawan Eropa, untuk merayakannya diadakanlah pesta. Orang tidak puas lagi dengan hidangan-hidangan yang sederhana. Sekitar abad ke XIV mulailah dikenal penggunaan berbagai macam saus. Seluruh Eropa membuat pesta dimana-mana termasuk di Perancis. Perancislah yang kemudian mengembangkan seni masak ini hingga dapat diterima di seluruh dunia. Sewaktu bangsa Eropa pada abad XIII menjelajahi dunia Timur mulailah penggunaan dan pembuatan mie yang kemudian dikembangkan menjadi spaghetti, macaroni dan vermicelli yang menjadi terkenal sebagai makanan khas Italia. Pada zaman Napoleon karena perang yang berkesinambungan, cadangan bahan makanan menipis.



Continental Cuisine

- Masakan kontinental biasanya menggunakan bumbu instan atau bumbu siap pakai berupa bumbu kering. Bumbu yang banyak digunakan orang Eropa adalah bumbu herb, dan garam, tidak menyukai vetsin. Teknik pengolahannya simple (mudah), singkat atau cepat.
- Masakan kontinental dilakukan secara bertahap dengan alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran. Susunan makanan utama merupakan satu rangkaian yang terdiri protein hewani, makanan pokok dan sayuran. Protein hewani berasal dari lauk pauk yang biasanya menggunakan daging dan makanan pokok sebagai sumber karbohidrat menggunakan kentang. Porsi karbohidrat lebih sedikit daripada protein hewani sehingga porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok.

Ciri-ciri Continental Cuisine



Makanan kontinental merupakan makanan dari Benua Eropa dengan ciri-ciri sebagai berikut :

- 1) Eropa barat wilayahnya : Perancis , Belgia , Swiss, Belanda, dan Jerman memiliki selera makan yang sama. Bumbu yang sering dipakai adalah merica dan garam.
- 2) Eropa timur wilayahnya : Chekoslovakia , Hongaria , Yugoslavia, Yunani , Romawi, dan Rumania, mempunyai selera makan yang menggunakan berbumbu tajam dari rempah – rempah seperti lada.
- 3) Eropa selatan wilayahnya : Italia, Portugal, Spanyol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala lada dan kayu manis.

Karakteristik Continental Cuisine

- 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)
- Pada makanan kontinental dalam menghidangkan makanan secara giliran per hidangan
- Pada makanan kontinental sumber protein dalam makanan utama porsinya lebih banyak dibanding sumber karbohidrat

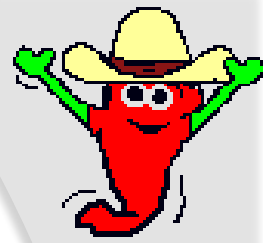




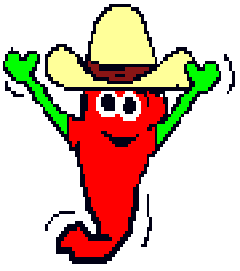
Karakteristik Continental Cuisine

- Dalam makanan kontinental proses pemasakan biasanya menambahkan bahan lain seperti susu, *wine*, *butter* dan kaldu
- 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*)
- Bumbu yang digunakan dalam makanan kontinental jumlah dan macamnya tidak terlalu banyak.
- *Garnish* dalam makanan kontinental tidak terlalu rame hanya sepotong *peterseli* saja
- Penyajian dalam hidangan kontinental identik dengan penggunaan saus, saus selain untuk membumbui hidangan yang memberi cita rasa juga dapat sebagai garnish.
- Bumbu yang digunakan terdiri dari bumbu kering atau instan, bumbu larutan sedikit yang menggunakan bumbu segar.

Pengetahuan Menu



- Menu berasal dari Bahasa Perancis Le Menu yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan.
- Menu adalah suatu susunan makanan atau hidangan tertentu.
- 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.



Urutan Menu Continental Cuisine

- Susunan menu makanan kontinental terdiri dari berbagai macam makanan yang dimakan secara bergiliran yang disebut courses dan mempunyai urutan tertentu. Menu yang sederhana dapat hanya terdiri dari satu atau dua giliran santapan saja tetapi dapat terdiri dari bermacam-macam masakan yang disajikan berturut-turut menurut urutan yang telah ditentukan.



Susunan Menu Continental Cuisine

Saat ini susunan menu makanan kontinental disederhanakan menjadi 4 giliran yaitu appetizer, soup, main course, dan dessert.

1. Appetizer (makanan pembuka)

Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu 'hidangan pembuka'.

Sedangkan istilah Perancis menyebutnya Hors d'oeuvre (starter). Appetizer merupakan penghantar untuk menikmati hidangan utama (main course) .

Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi untuk membangkitkan selera atau merangsang nafsu makan. Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak, ringan, menyegarkan (biasanya rasanya agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (biet size, fnger food), dan disajikan dengan penampilan menarik.Appetizer dapat berupa hidangan panas (canape, fritters, soup) atau dingin (salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail), dan adakalanya berasa pedas.Standar porsi 75-100gr.Suhu hot appetizer 60°C untuk cold appetizer 10-15°C



Susunan Menu Continental Cuisine

2. Soup

Porsi penyajian soup tidak sama, hal ini disesuaikan dengan keperluan. soup untuk acara pesta $\pm 150-200\text{cc}$, sebagai appetizer disajikan $\pm 250\text{ cc}$, sebagai main course $\pm 500\text{cc}$. umumnya disajikan dalam keadaan panas yaitu suhu 60°C





Susunan Menu Continental Cuisine

3) Main course (makanan utama).

Makanan utama (main course) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap. Ukuran porsi main course lebih besar dari appetizer. Main course disajikan lengkap terdiri dari makanan sebagai sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral seperti :

- a) Sumber karbohidrat: kentang, nasi, pasta
- b) Sumber protein dan lemak: daging, unggas, ikan, telur
- c) Sumber vitamin dan mineral: sayuran.



Susunan Menu Continental Cuisine



Makanan yang dihidangkan terdiri dari lauk pauk hewani yang disertai kentang dan sayuran antara lain adalah :

- a) Lauk pauk hewani yang dihidangkan pada main course seperti daging, ikan (kakap, tuna, tenggiri), unggas (ayam, bebek, kalkun), dan sea food (kerang, cumi-cumi, udang, lobster, kepiting) yang diolah dengan bermacam-macam cara dan menghidangkannya dengan saus dan besar porsinya berkisar 175 gram s.d 225 gram..
- b) Sayuran yang dihidangkan pada main course ialah sayuran kontinental. Pada umumnya seperti buncis, bunga kol, lobak putih, brocoli, asparagus, dan lainnya dan besarnya adalah 75gram.
- c) Untuk garniture, kentang maupun penggantinya seperti macam-macam pasta yang dihidangkan dengan roti/roll yang besar porsinya 75 gram. Untuk nasi kadang juga mengganti kentang dengan lauk-pauk yang sesuai.

Susunan Menu Continental Cuisine

4. Dessert (makanan penutup)

Dessert atau hidangan penutup berfungsi untuk menghilangkan kesan dari hidangan sebelumnya. Dessert disebut juga hidangan pencuci mulut. Rasa dessert umumnya adalah manis. Porsi dessert dalam 1 set hidangan yaitu 100-120 gr Dessert terdiri dari 3 (tiga) macam, yaitu :

- a) Hot dessert, dihidangkan pada suhu 60° C. contoh: kue sus isi manis, cake, puding roti, puding karamel, pancakes, dsb.
- b) Cold dessert, dihidangkan pada suhu $10-15^{\circ}$ C. contoh: macam-macam puding, cocktail, dsb.
- c) Frozen dessert, dihidangkan pada suhu 0° C. contoh: macam-macam ice cream, sorbet, punch, dsb.



Jenis menu continental dan Amerika



1. A'la carte Menu : susunan menu dengan masing-masing harganya pada setiap hidangan. Karakteristiknya :

- ⦿ Menentukan daftar makanan yang lengkap.
- ⦿ Memberi peluang pada konsumen untuk memilih makanan yang disukai.
- ⦿ Masing-masing makanan siberi harga terpisah dan konsumen harus membayar setiap item yang dipilih.
- ⦿ Makanan akan dimasak, jika konsumen memesan.

2. Table D'hote Menu : susunan menu dengan harga keseluruhan (satu set menu, mulai dari appetizer hingga dessert). Karakteristiknya :

- ⦿ Susunan hidangan lengkap dan dengan satu harga tertentu
- ⦿ 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.

Pembagian Waktu Makan

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



Pembagian Waktu Makan

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

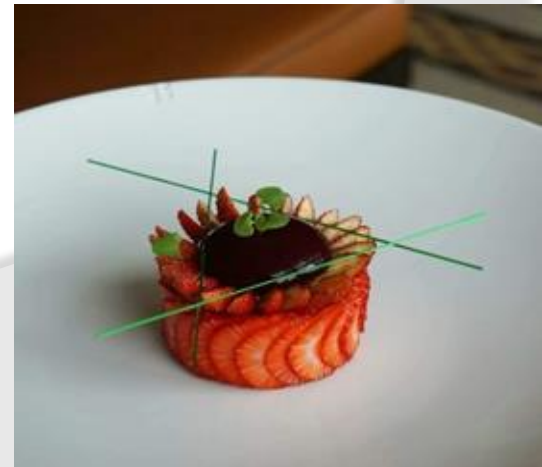
1. Waktu makan pagi (*breakfast*) antara pukul 08.00-09.00
2. Waktu minum kopi atau *brunch* antara pukul 10.00-11.00
3. Waktu makan siang (*lunch*) antara pukul 12.00-15.00
4. Waktu minum teh (*afternoon tea*) antara pukul 16.00-18.00
5. Waktu makan malam (*dinner*) antara pukul 18.00-21.00
6. Waktu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



Type Menu Berdasarkan Waktu Makan

Kata *meal* diartikan sebagai susunan hidangan lengkap yang biasanya disajikan 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 selingan)
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)



APPLY BASIC TECHNIQUES OF COMMERCIAL COOKERY

D1.HCC.CL2.01



Pengantar

- ◎ Teknik dasar masakan komersial mendukung persiapan makanan berkualitas
- ◎ Untuk setiap teknik dasar, harus memiliki pemahaman yang baik tentang:
 - Definisi
 - Prinsip
 - Makanan yang cocok
 - Peralatan yang sesuai
 - Masalah umum

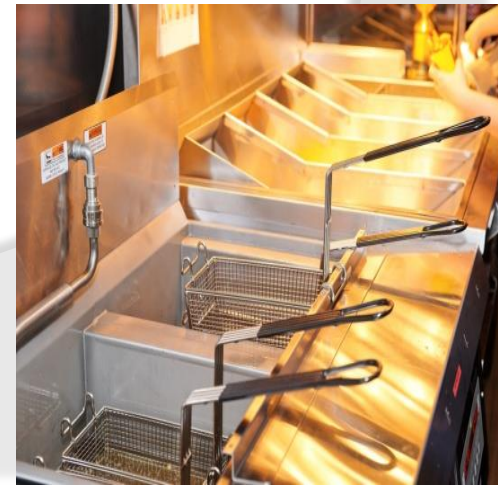


Metode memasak



Perpindahan panas

- Perpindahan panas terjadi:
 - Dalam makanan
 - Dalam media tempat makanan dimasak
 - Melalui sumber energi yang digunakan untuk memasak
- Metode perpindahan panas:
 - Konduksi: perambatan melalui perantara yang saling bersentuhan dengan bahan yang dimasak, griddle, merebus dengan panci
 - Konveksi : panas dari benda perantara ikut berpindah, memanggang dlm oven
 - Radiasi : perambatan panas melalui pancaran langsung, grill sate



Metode memasak

Mengolah atau memasak makanan merupakan proses menghantarkan panas ke dalam makanan, dengan meningkatkan rasa, mempermudah pencernaan, memperbaiki tekstur, meningkatkan penampilan dan mematikan bakteri. Kelezatan makanan dinilai oleh berbagai faktor termasuk:

- Tekstur
- Aroma
- Warna
- Rasa



Metode dasar memasak dibagi menjadi dua kelompok, yaitu:

- Metode basah/wet methods of cookery/moist heat cooking
- Metode kering/dry methods of cookery/dry heat cooking



Metode Panas basah/ wet methods of cookery/ moist heat cooking



1. Boiling/merebus

Boiling adalah mengolah bahan makanan dalam cairan yang mendidih (100°C), dengan ciri-ciri air mendidih : cairan akan menggelembung dan memecah diatas permukaan air. Cairan yang biasa dipergunakan untuk merebus yaitu air putih, *white stock*, *brown stock*, *fish stock*, susu, dan santan. Makanan direbus untuk melunakkan dan membuatnya lebih enak dan mudah dicerna. Merebus juga mengubah otot atau serat dan menonjolkan rasa.



Gambar 5.2: Merebus telur



2. Blanching/blansir

Blanching adalah teknik memasak dengan cara mencelupkan bahan makanan kedalam cairan mendidih yang telah diberi garam dan dalam waktu singkat. Makanan yang telah diblanching langsung disiram air dingin yang gunanya untuk menghentikan proses pemasakan lebih lanjut. Teknik ini dapat dilakukan dalam minyak mendidih. Setelah sayuran diblanching dicelupkan ke dalam air dingin untuk menghentikan carry over cooking (pemasakan berlanjut) Tujuan blanching : melunakan jaringan buah, menekan aktivitas enzim, mempertajam tampilan warna



3. Steaming/mengukus

Steaming adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan uap air panas. Bahan makanan diletakkan pada suatu wadah *steamer* kemudian uap air panas disalurkan disekeliling bahan makanan yang dikukus.



4. Poaching

Poaching adalah merebus bahan makanan dibawah titik didih, hal ini dapat dilihat dari gerak air perebusan yang tidak mengeluarkan gelembung udara. Proses perebusan dengan api yang sedikit kecil sekitar suhu dalam air 83-95°C merebus dalam teknik ini berlangsung sedikit lama.



Gambar 5.4 : Memasak dengan poaching egg



5. Simerring

Simmering adalah merebus bahan makanan dalam air pada suhu 95°C sampai 98°C dengan perbandingan air 10:1. Cara menyimmering bahan makanan, setelah air mendidih $\pm 100^\circ\text{C}$ kemudian api dikecilkan hingga suhu $\pm 95^\circ\text{C}$ sampai 99°C dan mulai pada saat itu proses *simmer* dihitung dan proses merebus terus berlangsung sesuai kebutuhan. Tujuan *simmer* yaitu untuk mengeluarkan zat ekstraktif pada bahan makanan. Contoh pembuatan kaldu/stock



Gambar 5.5.: Memasak dengan *simmering*

6. Stewing/Menggulai/menyetup

Stewing adalah mengolah bahan makanan yang lebih dulu ditumis bumbunya, bahan yang telah dipotong disesuaikan dengan jenis masakannya, direbus dengan cairan yang berbumbu, dan api sedang serta diaduk rata. Cairan yang digunakan adalah susu, santan, *stock* dll.

7. Braissing/Mengungkep/menyemur

Braising adalah suatu teknik merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dimasak dengan menggunakan api kecil. *Braising* dapat dilakukan di dalam oven.



Gambar 5.6: Memasak dengan braissing

8. Au bin marie/hot water bath/mengetim adalah Teknik memasak bahan makanan menggunakan 2 panci/wadah, yang mana wadah pertama berisi air panas dan wadah kedua berisi bahan makanan





Metode Panas Kering/ dry methods of cookery/ dry heat cooking



1. Deep frying

Deep Frying adalah memasak bahan makanan dengan cara menggoreng dengan menggunakan minyak yang banyak dan panas. Mengolah bahan makanan dalam minyak panas agar makanan menjadi kering dan berwarna kecoklatan, dengan menggunakan suhu 160°C-180°C



Gambar 5.9 : Deep frying

2. Shallow frying

Shallow frying adalah memasak bahan makanan dalam jumlah kecil, ukuran kecil, lunak, dan memiliki kualitas baik dengan menggunakan sedikit minyak dengan suhu 150-170C.



Gambar 5.10 : Memasak dengan shallow frying

3. Sautee/menumis

Sautee adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan sedikit minyak/lemak



Gambar 5.11 : Menumis

4. Baking

Baking adalah mengolah makanan dalam oven dengan panas dari segala arah. Teknik baking ada yang menggunakan loyang berisi air di dalam oven dimana loyang masuk kedalam loyang yang lain (*au bain marie*) contoh hidangan puding caramel. Teknik baking sering digunakan untuk pembuatan pastry dan roti. Prinsip dasar baking yaitu panaskan oven sesuai suhu yang diperlukan sebelum bahan makanan masuk kedalam oven, suhu yang dipergunakan harus dipantau selama proses pembakaran.



Gambar 5.12: Membakar (baking)

5. Roasting

Roasting adalah teknik pengolahan bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dalam bentuk besar didalam oven. Bahan yang digunakan harus berkualitas baik, bahan yang cocok dengan penggunaan teknik ini adalah daging dan unggas. Daging, ayam diletakkan dalam *roasting pan*. Bahan makanan yang didalam oven sesekali disiram dengan cairan yang keluar dari bahan tersebut atau dengan minyak. Prinsip dasar roasting yaitu selama pengolahan bahan perlu dibolak-balik agar matang merata, jika menggunakan alat tulang penyangga tidak perlu dibolak-balik karena tulang penyangga penghantar panas.

6. Grilling

Griling adalah mengolah makanan yang dimasak diatas lempengan besi panas (*griddle*) yang diletakkan diatas perapian. Dalam membakar dibutuhkan suhu yang panas $\pm 292^{\circ}\text{C}$, panas yang diperoleh berasal dari bahan bakar kayu, arang, dan bahkan dari elektrik. Teknik memasak *griling* dapat juga dilakukan di atas bara api langsung yang di atasnya ada alat jeruji panggang. Prinsip dasar dari *griling* yaitu daging yang digunakan yang muda, kualitas baik, sebelum dibakar di *marinade* dalam bumbu.



Gambar 5.14 : Memasak griling

7. Pan seared adalah teknik memasak dengan temperature tinggi (menggunakan pan) dengan waktu yang singkat untuk memberikan tekstur crunchy pada permukaan daging



Contoh Hidangan Berdasarkan Teknik Olah

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



PERALATAN DAPUR

- Peralatan dapur secara umum terdiri atas perlengkapan (equipment) dan peralatan (utensils)
- Peralatan pengolahan makanan adalah semua peralatan yang dipergunakan di dapur untuk mengolah makanan yang disebut juga kitchen equipment dan utensil
- Kitchen Equipment : perlengkapan dapur atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti meja, kompor, refrigerator dll
- Kitchen utensil : peralatan kecil yang digunakan untuk mengolah makanan seperti stockpot, sauce pan, fryingspan dll
- Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga, dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektivitas di dapur dapat tercapai.

KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
1	❖ Stock Pot : Panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.	
2	❖ Sauce Pot : Panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
3	❖ Sauce Pan : Panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.	
4	❖ Saute Pan : Panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng dengan minyak sedikit.	

KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
5	❖ Braising/roasting Pan : Panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya	
6	❖ Frying Pan : Alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.	
7	❖ Whisking Bowl : Mangkuk Untuk Mengocok. Kegunaannya Untuk Mengocok Telur, Cream, Membuat Mayonnaise, Saus.	
8	❖ Mixing Bowl : Mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makanan seperti salad, daging, dan lain-lain.	






KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
9	Colander : Alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/dicuci, sebagai tempat nasi.	
10	Container : Alat penyimpanan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan, menyimpan saus, dan lain-lain.	
11	Trays : Baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	
12	Ladle/sendok bertangkai panjang : Untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
13	Skimmer dan spider/serok : Untuk mengambil makanan yang sedang direbus/digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	






KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
14	Frying spatula/sutil : Untuk membalik makanan yang sedang digoreng, direbus, dan dipanggang.	
15	Conical strainer/saringan : Untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus.	
16	Strainer/saringan : Untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain.	
17	Ballon whisk/kocokan telur : Untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu.	
18	Ice Cream Scoop : Alat untuk mengambil ice cream.	






KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
19	Peeler/pengupas sayur : Untuk mengupas sayur, bawang, dan lain-lain.	
20	Filleting knife : Pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.	
21	Bread knife/slicing knife : Pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.	
22	Cleaver/pisau besar : Untuk memotong tulang, mencincang daging.	
23	Carving fork/garpu daging : Alat untuk membalik daging waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.	

KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
24	Grater/parutan : Alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.	
25	Chopping board : Untuk alas memotong karkas hewan.	
26	Cutting board : Untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue.	
27	Wooden Spatula : Untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, atau digoreng.	
28	Rolling pin : Untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.	






KITCHEN UTENSILS

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
29	Rubber Spatula : Untuk menuntaskan pengambilan saus/bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek.	
30	Boning knife : Pisau pemisah tulang daging.	
31	Small vegetable knife/pisau kecil : Untuk mengupas sayuran.	
32	Vegetable knife/pisau dapur.	
33	Chopping knife : Pisau untuk mencincang sayur, bumbu, daging.	




Peralatan listrik dan gas

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
1	Egg Boiler : Alat untuk merebus telur.	 A white egg boiler with a transparent lid and a blue base.
2	Toaster : Alat untuk membuat roti bakar.	 A silver and black two-slice toaster.
3	Deep Fryer : Menggoreng makanan dengan minyak	 A stainless steel deep fryer with a glass viewing window.
4	Tilting Frying Pan : Menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, merebus brown stock dan demiglace.	 A stainless steel tilting frying pan with a handle and a lid.
5	Bain Marie : Alat untuk memanaskan makanan.	 A red bain marie with a glass lid and a heating element at the bottom.

Peralatan listrik dan gas

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
6	Bakery Oven : Alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas.	
7	Grill : Alat untuk memanggang daging.	
8	Stove dan Oven : Alat untuk memasak makanan	
9	Microwave : Alat untuk memanaskan/memanggang.	
10	Dough Mixer : Alat untuk membuat adonan kue	

Peralatan listrik dan gas

NO	NAMA ALAT	GAMBAR
11	Meat Grinder : Alat untuk mencincang daging	
12	Refrigerator : Alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin.	
13	Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku.	

Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

1. *Baking, Roasting, Braising*

a. *General Purpose Oven*, dipakai untuk berbagai macam masakan. Ada yang memakai gas, ada pula yang memakai listrik.



b. *Convection Oven*, mempunyai prinsip yang sama seperti oven biasa tetapi dilengkapi dengan kipas yang dapat mensirkulasikan udara panas di dalamnya sehingga proses pematangan makanan lebih cepat serta lebih hemat energi.



Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

c. Bakers/Pastry Oven, mempunyai bentuk yang cukup besar, mempunyai satu grid dengan sistem pemanasan dari atas dan bawah, oven ini dipakai untuk memanggang roti atau pastry.



Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

d. Pizza Oven, memiliki bentuk yang tinggi dan tingkat pemanasan yang cepat, biasanya menggunakan gas atau listrik dan mempunyai pengatur waktu.



Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

e. Roast and Hold Oven, digunakan untuk memanggang daging dengan temperatur yang rendah. Oven ini mempunyai pemantau suhu di dalamnya, sehingga jika daging sudah mencapai tingkat kematangan yang cukup maka oven ini akan mati dengan sendirinya.



Regeneration Oven, mempunyai berbagai macam tipe seperti oven sinar infra merah, microwave, forced *convection*, oven tekanan tinggi dengan uap basah/kering, dan juga berbagai macam kombinasi lainnya.



Steam Convection Oven, mempunyai dua sistem pemanasan yaitu sistem *convection* dan sistem *steaming*, sistem pemindahan *convection* ke *steaming* dan sebaliknya, hal tersebut bisa diatur secara otomatis. Oven ini juga mempunyai keunggulan memanggang makanan dengan tidak mengurangi nilai nutrisi gizi dan juga tidak merusak tekstur makanannya.



2. Boiling

a. Boiling Pan

Boiling pan merupakan panci untuk merebus, mempunyai dua bentuk yaitu casting (tuangan) bundar dan casting persegi. Boiling pan di bawah ini mempunyai ukuran 110 cm x 96 cm .



b. Stockpot Stands

Boiling table yang rendah dan dirancang untuk keamanan dan mempermudah proses pemindahan dari stockpot yang berat dari stove pot, alat ini bisa menggunakan gas ataupun listrik, standing top nya mempunyai ketinggian antara 40 – 60 cm dari lantai, alat ini terbuat dari stainless steel.



c. Tilting Kettle

Bagian ini adalah bagian terbesar dari boiling atau steaming. Menggunakan gas atau listrik, terbuat dari stainless steel, mempunyai pengontrol untuk mempercepat boiling atau simmering. Alat ini dimaksudkan untuk mempermudah proses pemindahan makanan yang telah selesai dimasak, tilting kettle ini mempunyai kapasitas dari 15 hingga 100 liter.



3. *Grilling*

a. **Over Heat/ Salamander Grill**

Alat ini adalah alat pemanggang masakan. Makanan disimpan di atas grid, bar, atau tray. Di bagian bawah alat ini terdapat sumber panas yang menggunakan gas atau listrik. Overheat yang memakai gas sekarang kebanyakan sudah dilengkapi dengan kipas angin dengan tujuan menghasilkan panas lebih. Salamander Grill ini mempunyai penopang sehingga dalam pengoprasikan alat ini si pemasak dapat melakukannya dalam posisi berdiri. Griller pada umumnya banyak kita temui di beberapa steak house.



b. Contact Grill

Grill ini bersumber panas dari listrik yang mempunyai plat besi pada bagian atas dan bawahnya. Oleh karena itu grill ini biasa dipakai untuk memanggang sandwich karena baik bagian atas maupun bagian bawah sandwich tersebut akan matang secara bersamaan. Selain sandwich, daging, dan roti panggang juga bisa dipanggang dalam grill ini.



4. Steaming

a. Atmosphere–Pressure Steamer

Cadangan air di bagian dalam alat ini menghasilkan uap panas, atau bisa juga dipasang steam generator untuk menghasilkan uap dari luar alat ini.

Mempunyai sumber panas dari gas atau listrik.



b. Convection Steamer

Steamer ini mempunyai kelebihan yaitu dilengkapi dengan kipas sehingga uap air dalam steamer mengalami penekanan serta bersirkulasi. Dengan menggunakan jet steamer makanan yang dimasak akan lebih cepat matang. Alat ini mempunyai berbagai macam model seperti single, double, dan tripple.



Membersihkan dan menyimpan peralatan sesuai dengan prosedur perusahaan

Semua makanan dan permukaan di dapur memiliki mikroorganisme atau bakteri. Pembersihan dan sanitasi peralatan bertujuan untuk:

- ⦿ Mencegah kontaminasi silang
- ⦿ Minimalkan tingkat bakteri untuk mencegah keracunan makanan



