

A. Metode *Moist heat cooking*

Teknik memasak ini menggunakan cairan seperti air maupun kaldu untuk memasak bahan yang keras agar menjadi lunak dan mudah untuk dicerna ketika mengkonsumsinya. Dalam proses memasaknya membutuhkan media seperti kompor untuk metangkan bahan makanan. Berikut adalah macam-macam metode memasak *moist heat cooking*:

a. *Boiling* (Merebus)

Mematangkan bahan makanan dalam cairan seperti air dengan suhu yang sedang mendidih (100c) dengan tujuan agar bahan makanan tersebut dapat menjadi lunak ataupun mudah ketika saat ingin dikonsumsi.

b. *Simmering* (Merebus di bawah titik didih dengan api kecil)

Merebus dengan bahan makanan dalam cairan pada suhu 90 sampai dengan 95 dengan perbandingan bahan makanan 10 : 1.

c. *Poaching* (Merebus di bawah titik didih 80 – 90 c)

Proses merebus dengan api yang sedikit kecil suhunya antara 80 – 90 dan cairannya merupakan campuran dari air dan cuka.

d. *Stewing* (Mengulai)

Memasak bahan makanan yang dahulu di tumis bumbunya (atau tidak ditumis bumbunya)

e. *Braising* (Merebus dalam cairan sedikit)

Merebus makanan dengan cairan yang sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dengan api kecil secara perlahan-lahan.

f. *Blanching* (Blansir)

Memasak dengan cara memasukkan bahan makanan ke dalam cairan mendidih yang diberi bumbu (garam, lada, gula) dengan waktu yang singkat.

g. *Steaming* (Mengukus)

Memasak makanan dengan cara menggunakan uap air panas.

B. Metode *Dry heat cooking*

Teknik metode memasak ini dengan menggunakan media dengan cara menimpakan panas ke makanan dari atas, bawah dan sekitar makanan tersebut tanpa menggunakan air. Berikut ini adalah macam-macam metode *dry heat cooking*:

a. *Baking* (Mengepan)

Memasak bahan makanan dengan *oven* panas segala arah agar bisa mengenai makanan.

b. *Grilling/broilling* (Membakar)

Memasak bahan makanan di atas lempengan besi panas (*griddle*) yang di letakan di atas perapian.

c. *Roasting*

Teknik memasak dengan cara memanggang bahan makanan tersebut.

Seperti bahan makanan yang dibakar didalam *oven*

C. Metode *Oil heat cooking*

Metode memasak ini menggunakan minyak yang panas agar makanan yang diolah dapat termasak dengan sempurna. Berikut ini adalah macam-macam metode

Oil Heat Cooking

a. *Sautening* (Menumis)

Memasak bahan makanan dengan minyak sedikit sambil diaduk dan lakukan secara cepat.

b. *Stir Freid*

Mamasak dengan prinsip dasar yang sama seperti di saute hanya yang membedakan menggunakan bahan pengental di akhir proses pemasakan.

c. *Frying* (Menggoreng)

Memasak dengan minyak yang banyak dan panas.

D. Metode *Mix heat cooking*

Teknik pengelolaan panas campuran ini hanya dapat di lakukan di dalam *oven* yang mempunyai sistem yang dapat mencampur proses memasak *heat cooking* maupun *moist cooking* yang biasanya dengan menggunakan alat seperti *Combi Steamer*.

2.5. Peralatan *Kitchen Standart*

Kitchen membutuhkan peralatan dalam mendukung jalannya operasional agar menjadi lancar ketika operasional maka peran dari alat alat yang dibutuhkan tidak terlepas dari berhasilnya suatu operasional yang sedang berjalan. Dapur yang baik tentu harus memiliki perlengkapan yang lengkap agar guna memberikan suasana

yang baik dan menambah gairah kerja kepada setiap orang yang bekerja. Peralatan dapur di bagi menjadi dua bagian yaitu :

A. Peralatan (*utensil*)

Merupakan peralatan dapur yang ringan/kecil, yang dapat dipindah-pindahkan yang digunakan untuk mendukung operasional dapur. Adapun contoh peralatan yaitu:

a. *Cutting Board*

Peralatan dapur yang berbentuk papan dengan berbagai warna untuk berbagai jenis makanan dan fungsinya untuk memotong makanan.

b. *Work Knife*

Merupakan salah satu alat untuk memotong dan pisau memiliki banyak sekali jenis dan bentuknya untuk berbagai macam jenis potongan.

c. *Stock pot*

Salah satu alat dapur yang merupakan wajan yang memiliki kedalaman yang berbentuk seperti pot dan gunanya untuk membuat kaldu.

d. *Pan Frying*

Alat masak yang berbentuk wajan dan memiliki gagang (pegangan). Alat ini fungsinya adalah untuk menggoreng makanan dan sekarang umumnya sudah banyak dipasaran dengan menggunakan lapisan anti lengket.

e. *Laddle soup*

Alat masak yang berbentuk seperti sendok yang memiliki gagang (pegangan) yang panjang dan memiliki cekungan yang cukup dalam, fungsi dari alat ini adalah untuk mengambil makanan yang seperti soup.

f. *Grater*

Alat masak yang berada didapur umumnya untuk memarut keju maupun jenis makanan lainnya yang dapat diparut.

g. *Peeler*

Alat yang membantu untuk mengupas kulit buah maupun sayur sehingga membuat kerja menjadi efektif.

h. Scale

Alat yang membantu untuk mengukur suatu berat suatu makanan.

i. Slicer

Alat yang digunakan untuk membantu potongan tipis seperti potong keju yang sangat tipis sehingga dimungkinkan untuk memakai pisau.

B. Perlengkapan (*equipment*)

Merupakan peralatan besar, berat dan tidak bisa dipindah-pindahkan, baik yang bersifat mekanikal, elektronikal maupun non mekanikal dan non elektronikal.

a. Dishwashing Machine

Alat yang membantu untuk mencuci piring yang kotor maupun barang-barang seperti mangkuk, sendok, garpu. Alat ini juga memiliki sistem cucian dengan air panas sehingga memungkinkan mencuci lebih bersih dan bebas dari noda-noda yang sulit dihilangkan bila mencuci dengan tangan.

b. Stove

Merupakan alat yang digunakan untuk menghasilkan panas yang menggunakan bahan bakar *LPG*.

c. Microwave

Alat dapur yang berguna sebagai penghangat makanan dan pemanas makanan.

d. Oven

Alat dapur yang digunakan untuk memanggang makanan yang sumber panasnya dihasilkan oleh listrik maupun gas.

e. Grill

Alat dapur yang berguna sebagai pemanggang dengan menghasilkan bau asap pada makanan yang sumber panasnya dihasilkan oleh gas.

f. Salamender

Alat dapur yang memiliki guna untuk melakukan proses akhir makanan yaitu mempercantik warna makanan dengan panas yang diberikan pada sisi atas makanan dan dapat menyerahkan warna suatu makanan.

g. Chiller & Freezer

Merupakan perlengkapan dapur yang sangat penting bagi suatu operasional maupun hotel karena alat ini merupakan tempat penyimpanan makanan yang berguna untuk menjaga kualitas dan ketahanan pada makanan. *Chiller* merupakan alat dapur yang biasanya disebut *refrigerator* yang mempunyai fungsi yang cukup sama, tetapi yang membedakannya adalah dari ukurannya yang sangat besar dan dapat menyimpan bahan makanan dapur yang cukup banyak seperti sayur, cake dan lainnya serta *chiller* dapat mengatur suhu sehingga membuat makanan yang disimpan dapat bertahan lama dan tidak mudah rusak. Selain *chiller*, hotel tentu sangat membutuhkan *freezer*. *Freezer* memiliki fungsi yang berbeda dengan *chiller*, yaitu fungsinya untuk membekukan makanan sehingga makanan dapat bertahan dalam waktu yang cukup lama, *freezer* juga menyimpan khusus untuk daging-dagingan dan makanan yang harus dibekukan, *freezer* memiliki temperatur dibawah 0 derajat *celcius* sampai dengan 21 derajat *celcius* sehingga dengan suhu minus tersebut makanan dapat beku dan dapat bertahan lama.