

CULINARY ART

Fruits and Vegetables Carving

Buku ini ditulis dengan mengambil pengalaman penulis serta diperluas dengan berbagai sumber-sumber terpercaya. Diperkaya dengan foto-foto ketika penulis melakukan praktek dalam seni kuliner. Diharapkan mampu memberikan pemahaman kepada pembaca mengenai dasar – dasar cara menghias makan baik pada makanan yang disajikan di piring atau parasmanan (Buffet).

Dalam buku ini juga disajikan cara – cara menghias makan baik dengan cara Chinese style, Eroupen style dan Indonesian style.

CULINARY ART Fruits and Vegetables Carving

Dadang Suratman S.ST.Par., M.M.
Rusna Purnama, SE.M.M.



ISBN
DALAM ANTRIAN

CULINARY ART

Fruits and Vegetables Carving



Editor:
Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.

CULINARY ART

Fruits and Vegetables Carving

Dadang Suratman S.ST.Par., M.M.
Rusna Purnama, SE.M.M.

Rumah Literasi Publishing
Jl. Peta Barat No. 27 Kalideres – Jakarta

Culinary Art : Fruits and Vegetables Carving

Dadang Suratman S.ST.Par., M.M. & Rusna Purnama, SE.M.M.

ISBN :

Penulis : Dadang Suratman S.ST.Par., M.M.
Rusna Purnama, SE.M.M.

Editor : Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.

Tata Letak : Tim qolamuna.id

Perwajahan : Tim qolamuna.id

Published by:

Rumah Literasi Publishing

Jl. Peta Barat No. 27 Kalideres Jakarta Barat – Jakarta

Facebook : Rumah Literasi Publishing

Instagram : Rumah Literasi Publishing

Website : <https://qolamuna.id>

Cetakan Pertama, Agustus 2023

Hak Cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dengan bentuk dan cara apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

PRAKATA PENULIS

Bismillahirrahmanirrahim

Puji syukur kepada Tuhan yang Esa kami panjatkan atas karuniaNya lah buku “Culinary Art : Vegetables and Fruits Carving” dapat diselesaikan .

Buku ini ditulis dengan mengambil pengalaman penulis serta diperluas dengan berbagai sumber-sumber terpercaya. Diperkaya dengan foto-foto ketika penulis melakukan praktek dalam seni kuliner. Diharapkan mampu memberikan pemahaman kepada pembaca mengenai dasar – dasar cara menghias makan baik pada makanan yang disajikan di piring atau parasmanan (*Buffet*).

Dalam buku ini juga disajikan cara – cara menghias makan baik dengan cara Chinese style, Eroupen style dan Indonesian style.

Peyusun sangat sadar buku ini masih jauh dari sempurna saran dan masukan yang bersifat membangun untuk memperbaiki buku ini sangatlah kami harapkan

Bandung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Prakata Penulis	3
Daftar Isi	4
 Pendahuluan	 5
Water Melon Basket Fruit Carving	8
Water Melon Baby Carriage	9
Carving Tools	10
Hiasan Dari Timun	13
Hiasan Bunga Dari Sayuran	15
Hiasan Bunga Ros Dari Lobak	16
Hiasan Bunga Dari Tomat	17
Hiasan Dari Kol Merah	20
Hiasan Diamond Dari Wortel	21
Hiasan Keranjang Dari Noodle (Mie)	22
Hiasan Tumpeng	23
Sejarah Asal Saus Chaud Froid	27
Meat Processing	29
Potatoes Roses	35
Turnip Swan	38
Turnip Flowerrett	43
Water Melon V-hape or Spiderweb	49
Pepaya Carving Fish	54
Water Melon Flowerrett	59
 Daftar Pustaka	 67
Biografi Penulis	68

PENDAHULUAN

Culinary art is the art of cooking of the science of food and an understanding of diet and nutrition. They work primarily in restaurants, fast food Chain store franchises, delicatessens, hospitals and other institutions and corporations. Kitchen conditions vary depending on . The word "culinary" is defined as something related to, or connected with, cooking or kitchens. A culinarian is a person working in the culinary arts. A culinarian working in restaurants is commonly known as a cook or a chef. Culinary artists are responsible for skillfully preparing meals that are as pleasing to the palate as to the eye. Increasingly they are required to have a knowledge the type of business, restaurant, nursing home etc. (From Wikipedia, the free encyclopedia). Jadi Culinary art adalah ilmu pengetahuan tentang makanan dan mengetahui diet serta kandungan gizi. Sedangkan orang yang mengerjakannya disebut kulinarian. Tempat kerja mereka seperti di restoran, rumah sakit, group wara laba restoran cepat saji dan perusahaan makanan serta institusi lainnya. Kulinarian yang bekerja di restoran biasanya di panggil Cook atau Chef .

The art cooking adalah penguasaan seseorang terhadap aspek-aspek praktek memasak dengan teknik memasak yang baik termasuk menguasai sensitifitas terhadap rasa, aroma, warna, tekstur serta bentuk mengkombinasikan semuanya dengan baik. Namun menurut Jhon Ruskin penulis dan kritikus seni dari Inggris era abad 19 mengatakan the art of cooking artinya menyediakan dan melayani makana yang berkualitas tinggi dengan mengutamakan kepuasan pelanggan.

Culinary art / Seni kuliner

Dibagi menjadi 3 yaitu :

1. Ice carving / Pahatan pada es
2. Fruit and vegetable carving / Pahatan pada sayuran dan buah-buahan
3. Meet processing / Daging olahan

Namun pada buku ini hanya akan di bahas dua bagaian saja yaitu ukiran sayuran dan buah-buahan serta daging olahan

Untuk latihan dasar mengukir sayuran dan buah-buahan, ada beberapa bentuk ukiran dasar yang dapat dipelajari yaitu :

1. Potatoes and turnip roses
2. Small Garnish in plating(tomatoes,carrot,leek,ect)
3. Water melon spader/ v-shape or dimond shape
4. Water melon roses
5. Pepaya carving
6. Water melon free of carve



Gambar 1. Ukiran buah dan sayuran

Untuk latihan dasar Meat processing / Daging olahan

1. Chicken Chaud froid
2. Fish en belle voe
3. Cold cut

Menurut Wikipedia, the free encyclopedia Cold cuts are cheeses or precooked or cured meat, often sausages or meat loaves, that are sliced and usually served cold on sandwiches or on party trays. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 2. Meat prosesiing dan beberapa jenis cold cut

WATERMELON BASKET

FRUIT CARVING

The watermelon basket is one of the most popular and easy fruit carving presentations around.

All it takes is a few simple cuts, and some prepared fruit salad to fill it with, and you're on your way to your first fun party fruit carving centerpiece:

You'll need:

- 1 medium-to-large-sized watermelon
- non-toxic water-ink marker
- A sharp knife
- spoon
- prepared fruit salad

Instructions:

1. First, cut a thin piece off the bottom of the watermelon so that it sits flat on a plate without rolling.
2. Make your design on the watermelon with a water marker and cut around until pieces separate easily.
3. Carefully cut the fruit away from the basket "handle" and slowly scrape away any remaining fruit with a spoon or melon baller.
4. Next, hollow out the basket. Reserve fruit to mix with the fruit salad.
5. Decorate the rim with V cuts as shown.
6. Add fresh grapes, cherries, pineapple chunks and melon balls, or use a commercially prepared fruit salad to fill your basket.



Make basic cuts by mapping them out with a washable marker.



How To Make:



Watermelon "lovebirds"



A watermelon peacock



Party centerpieces...



Fun kids' projects...

WATERMELON

BABY CARRIAGE

This spectacular watermelon baby buggy is easy to make, and will have guests oo-ing and aah-ing at your next baby shower or christening party ...

You'll need:

- 1 large watermelon
- sharp knife
- toothpicks
- orange slices
- red grapes
- prepared fruit salad

Instructions:

1. Cut a thin slice from the bottom of the watermelon to provide a stable base.
2. Use a sharp knife to make vertical and horizontal cuts as shown.
3. Hollow out the bottom of the watermelon and reserve for fruit salad.
4. Make decorative V-cuts around the top edges in a fan shape, as shown.
5. Cut out the handle from an unused piece of watermelon (scrape away any excess fruit.)
6. Attach the handle with toothpicks.
7. Create wheels from orange and grape slices, and attach with toothpicks.
8. Fill the carriage with fruit salad.



Make basic vertical
& horizontal cuts to
form the design.



CARVING TOOLS

9478

Schnitzmesser-Set
Shaping knives set



6801 b



**Magnet-
Kochkoffer**
ca. 475 x 300 x 80 mm
inkl. Bestückung

6801 l
ohne Bestückung

**Cook's Master
Case magnetic**
ca. 475 x 300 x 80 mm
incl. contents

6801 l
without contents

Curved Blade Fruit Carving Knife, Kom Kom brand

The longer curved blade makes this sharp seeding knife ideal for fruit and vegetable carving. Seeding knives are used to prepare the vegetable and fruits for carving. See our fruit carving books for books that use this knife.

Long-lasting wood handle, high carbon stainless steel blade hardened and tempered (Kom Kom product no. 001A, 3" Fruit Knife Wood Handle, Kiwi bar code 885113006001)

See fruit carving knives for more knives and to purchase this one.

This knife also available in a set.



Fruit Carving Knives

These vegetable and fruit carving knives are imported from Thailand. Manufactured by the highly esteemed Kiwi/Kom Kom knife company, these knives are top quality and reasonably priced. Amateurs and professionals will both appreciate having a wide range of carving tools when creating your next masterpiece.



Bird's Beak Fruit Carving Knife, 002

Classical bird's beak knife commonly used in Thai carving classes and books. The stubby blade makes this a must have tool for creating intricate Thai-style fruit and vegetable carvings.

Lightweight plastic handle, high carbon stainless steel blade hardened and tempered. (Kom Kom product no. 002, 2" Fruit Knife Yellow Plastic Handle, Kiwi bar code 8851130060035) This knife also available in two different sets: 11 piece knife set and 3 piece knife set.



Larger view of this knife



Bird's Beak Fruit Carving Knife, Wooden Handle, 003

Long-lasting wood handle, high carbon stainless steel blade hardened and tempered. (Kom Kom product no. 003, 2" Fruit Knife Wood Handle, Kiwi bar code 8851130060042). This knife also available as part of: 11 piece knife set and 3 piece knife set.



Larger view of this knife



Fruit Carving Seeding Knife, 001B

Seeding knife for preparing fruit and vegetables for carving. Lightweight plastic handle, high carbon steel blade hardened & tempered. (Kom Kom product no. 001B, 3" Fruit Knife Plastic Handle, bar code 8851130060028). This knife also available as part of: 11 piece knife set and 3 piece knife set.



Larger view of this knife



Curved Blade Fruit Carving Knife, Wooden Handle, 001A

The longer curved blade makes this sharp seeding knife ideal for fruit and vegetable carving. Seeding knives are used to prepare the vegetable and fruits for carving.

Long-lasting wood handle, high carbon stainless steel blade hardened and tempered (Kom Kom product no. 001A, 3" Fruit Knife Wood Handle, Kiwi bar code 885113006001) This knife also available as part of: 11 piece knife set and 3 piece knife set.



Larger view of this knife



Gambar Decorating Waving Knife, 011



Gambar 8" Knives, Kom Kom

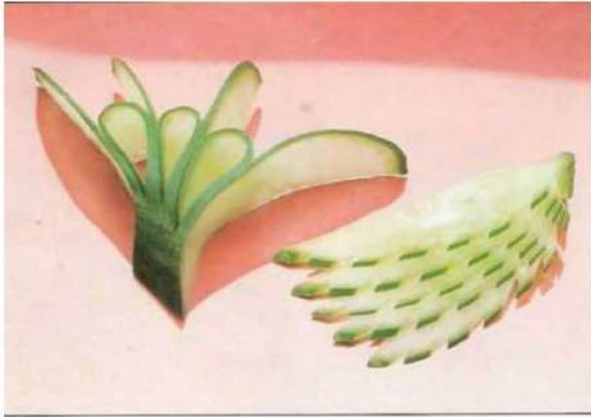
Use this knife to quickly prepare fancy decorative cut vegetables and fruits or Thai sweets (kanom). Guaranteed to be sharp. Kom Kom brand stainless steel wave knife. Stainless steel blade, plastic handle No. 011 Length: 10 3/4" Blade: 5 1/2" (Kom Kom product no. 011, 5.5" Wave Knife, Kiwi bar code 8851130061230) This knife also available in our 11 piece knife set.

This eight inch rectangle shaped blade Kom Kom brand knife is perfect for both general cooking and preparing fruits and vegetables for carving. Manufactured by the Kiwi, Kom Kom company, Thailand.

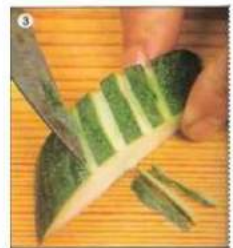
This eight inch rectangle shaped blade Kom Kom brand knife is perfect for both general cooking and preparing fruits and vegetables for carving. Manufactured by the Kiwi, Kom Kom company, Thailand.



HIASAN DARI TIMUN



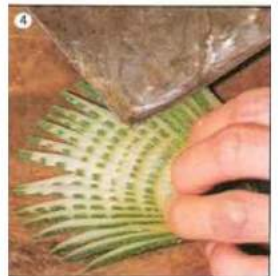
1. Belah timun secara memanjang menjadi 2 bagian sayat setipis kertas tetapi jangan samapi terputus lembar pada dasar yang sama dan pada sayatan terakhir dipotong sampai terputus
2. Tekuk / lipat bagian sayatan lembar kedua sampai dasar untuk menahan bentuk , dan lakukan lipatan berikutnya selang satu lembar demikian seterusnya lalu simpan dalam air dingin sampai akan di pajang
3. Untuk membuat variasi pada hiasan kipas timun potong timun kedalam 2 bagian dengan ketebalan yang cukup supaya bijinya mudah dibersihkan kupas pada bagian yang berwarna hijau berbentuk V menyilang vertikal
4. Sayat timun seperti pada langkah no 1 diatas dengan dengan posisi memiring (frenchcut) supaya dapat dipipihkan dan dibentuk kipas simpan dalam air dingin sebelum dipajang .



HIASAN KIPAS DARI TIMUN



1. Potong secara diagonal setebal 3 inci dari ujungnya
2. Ambil ujung dari timun yang telah dipotong beri Tanda potongan kecil pada bagian punggungnya Dan pipihkan
3. Iris tipis setebal kertas memanjang dimulai dari bagian yang tebal
4. Tekan bagian ujung yang tipis pipihkan dan bentuk seperti kipas



HIASAN BUNGA DARI SAYURAN



1. Iris lima helai potongan wortel yang sangat tipis Potong pada bagian tengah jangan sampai terpisah
2. Tumpuk bagian ujung wortel yang telah di potong dan tahan (tusuk) dengan tusuk gigi
3. Lakukan langkah pada gambar no 2. lembar demi lembar , atur bentuknya hingga menyerupai bunga tutup ujung tusuk gigi dengan sayuran seperti jagung , cabe merah dan lain- lain
4. hiasan bunga sayuran ini bisa di buat dari berbagai macam sayuran seperti pada gambar no 4.



HIASAN BUNGA ROS DARI LOBAK



1. Potong ujung batang lobak gunakan bagian yang tebal lalu kupas dan buang bagian yang di sayat
2. Sayat bagian lobak sekelilingnya dimulai dari sayatan pertama dan ini akan menjadi dasar bentuk ukiran bunga
3. Potong tipis ujung tengah lobak dan buang
4. Kupas bagian tengah lobak melingkar dengan posisi horisontal diantara sayatan tadi , dijaga sayatannya sebagai bentuk dasar jangan patah lalu buang
5. Ukir dan rapihkan bagian sayatan bunga sekelilingnya
6. Lakukan langkah no.2 samapi no. 5 terus menerus dengan sayatan bunga bentuk V sekelilingnya dan simpan dalam air dingin sampai akan dipajang



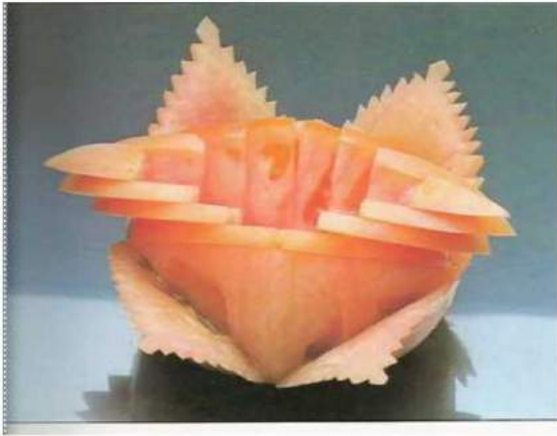
HIASAN BURUNG

DARI TOMAT

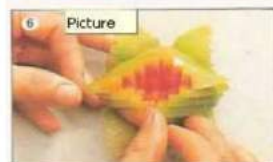
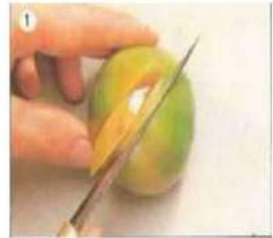


1. Potong tomat menjadi 2 bagian buatlah potongan diagonal pada bagian tengah tomat berbentuk oval sebagai senter , lalu buatlah potongan oval diagonal beriktnya sampai terputus pada bagian ujung dan dalamnya demikian seterusnya.
2. Pisahkan bagian oval diagonal yang telah di bentuk , dan akan mendapatkan sisa 2 potongan *wedges*.
3. Pisahkan 2 potongan *wedges* tadi lalu kupas kulitnya dengan ketebalan yang cukup yaitu diantara kulit dan daging namun jangan sampai putus kemudian tekuk / bengkokkan bagian kulit tadi jangan patah menyerupai sayap.
4. Gabungkan kembali tomat *wedges* yang telah di bentuk sayap dengan bagian oval diagonal, tarik keluar potongan – potongan oval diagonal tadi menyerupai ekor burung.
5. Untuk bentuk burung pada gambar 5. biarkan bagian dasarnya yang berbentuk *wedges*
6. 2 bagian dasar *wedges* pada gambar 5. lakukan pemotongan oval diagonal seperti pada langkah no.1 pada keduanya lalu tarik bagian oval diagonal dari dalam ke luar membentuk sayap , siap dipajang

Tomato Tiga Dimensi



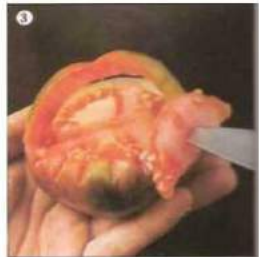
1. Sayat tomat pada ujung bagian atas dengan Cara horisontal miring kedalam terputus.
2. Lakukan sayatan seperti langkah pertama begitu seterusnya ke bagian luarnya sampai terputus setiap bagian sayatannya minimal 4 sayatan.
3. Ambil sayatan – sayatan tadi terpisah dari alas atau bagian bawah tomat yang belum disayat lalu belah tepat pada bagian tengahnya terputus menjadi dua.
4. Ambil bagian dasar tomat yang belum disayat sayat bagian pinggir dari ujung atas kebawah menjadi empat bagian atau section tidak terlalu dalam.
5. Kupas kulit tomat yang telah disection tadi hati-hati jangan sampai putus .
6. Pasangkan kembali tomato bagian atasnya kedalam tomat bagian bawah yang telah disection lalu tarik keluar kiri dan kanan tomat bagian yang tersayat tadi



Hiasan Tomato Basket



1. Belah tomat memanjang dari atas kebawah sampai tengah sebanyak dua belahan dengan diberi jarak 1cm, sebagai pegangannya.
2. Setelah dibuang bagian tengahnya seperti pada gambar No 1, lalu bentuk pinggiran keranjang dengan bentuk bergerigi.
3. Buang bagian dalam atau daging tomat pada bagian tengah.
4. Demikian juga daging tomat pada bagian bawahnya sampai terbentuk wadah seperti keranjang.



HIASAN DARI KOL MERAH



Daun kol merah biasa dipakai pada hiasan tumpengan. Adapun cara membuatnya adalah sebagai berikut :

1. Potong selembat kol merah yang terletak pada lapisan terluar
2. Potong lembaran kol tadi mengikuti bentuk daun seperti pada gambar disamping memanjang dari mulai dari bawah ke atas
3. Bentuk gerigi – gerigi pada pinggiran daun sehingga menyerupai daun sesungguhnya



HIASAN DIAMOND

DARI WORTEL



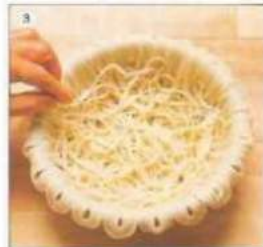
1. Kupas wortel lalu potong bagian ujungnya kupas tipis bagian atas melingkar dan sedikit miring
2. Ukir bagian tengah melingkar dan buang sayatannya untuk memberitanda bagian sentral yang akan menjadi patokan awal beritanda bentuk V sekelilingnya berjumlah 16 tergantung besar lingkaran wortel
3. Buang bagian dalam (V/diamond) dan beri jarak untuk membentuk bagian luar (V/diamond) begitu seterusnya
4. Ukir terus wortel dengan bentuk (V/diamond) sampai penuh seluruhnya lalu simpan dalam air dingin sebelum dipajang

HIASAN KERANJANG

DARI NOODLE (MIE)

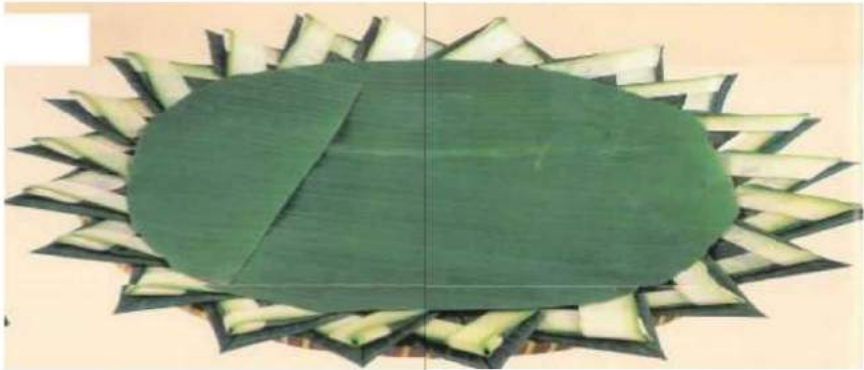


1. Rebus spaghetti (pasta kering) pada air mendidih kurang lebih 10 menit sampai pasta matang rendam dalam air dingin ,Tiriskan lalu bentuk pasta seperti pada gambar satu.
2. Letakan pasta yang telah dibentuk diatas pada tempat saringan berbentuk bulat (colander)
3. Susun dan atur tata letak pasta tadi kontinu sampai semua permukaan colander tertutup rapi seperti pada gambar no 3.
4. 4 Tekan pasta yang telah disusun tadi dengan colander yang lain diatasnya lalu goreng pada minyak yang panas bersama colandanya dan harus terendam semuanya. Jaga posisi colander penutup tidak terlepas dengan spatula , goreng sampai matang golden brown angkat dari miyak lalu pisahkan keranjang noodle dari mangkuk colander dan tiriskan. Keranjang noodle dapat digunakan untuk wadah salad atau tumisan (side dishis)



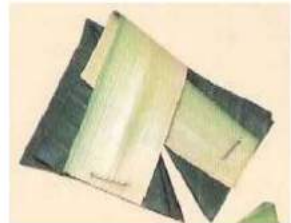
HIASAN TUMPENG

Hiasan Tumpeng 1



Bahan :

- Beberapa helai daun ukuran 5 x 15 cm. Banyaknya tergantung besar wadah
- Beberapa helai daun janur, masing – masing sepanjang 15 cm
- Jarum pentul, styrofoam, stepler



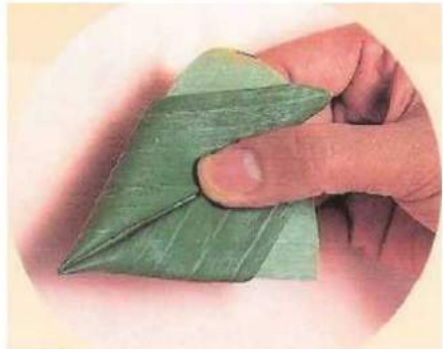
Cara membuat bentuklah lipatan daun pisang disatukan dengan lipatan daun janur seperti gambar disamping dengan cara:

1a. Gulung ujung kiri daun menuju ketengah



1b. Demikian juga dengan ujung kanan gulung menuju ketengah.

2a. Gulung keduaujung daun ketengah sampai bertemu, lalu tahan dengan ibu jari pada pertemuan gulungan daun



3. Ambil selembar janur letakan di Puncak lipatan daun lalu lipat ujung kiri janur menyilang, lakukan juga pada janur ujung kanan .

4. Stepler ujung – ujung janur agar tidak lepas

5. Tumpuk lipatan daun ini diatas lipatan daun tanpa janur . stepler

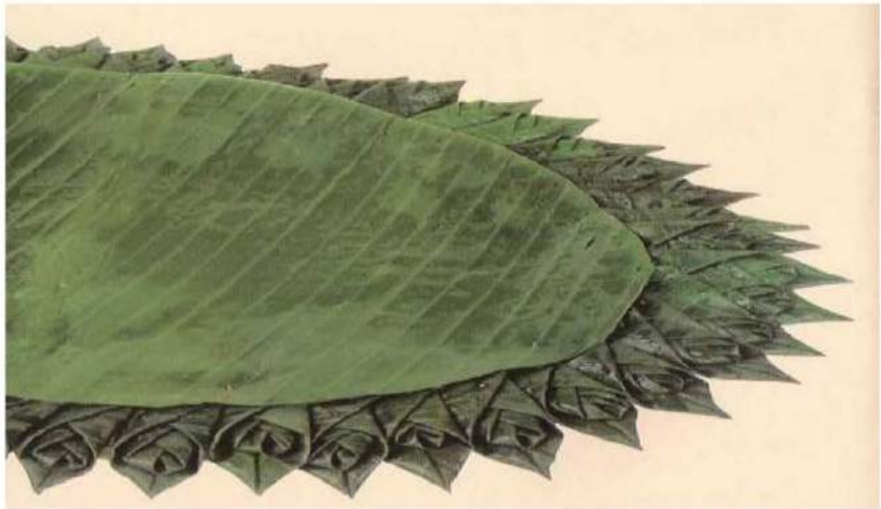


6. Tempelkan lipatan – lipatan daun tadi diatas styrofoam dengan jarum pentul

7. Tutup alas wadah dengan daun pisang yang telah dibentuksesuaidengan bentuk wadah yaitu bulat , wadah tumpeng siadigunakan



Hiasan Tumpeng 2



Bahan :

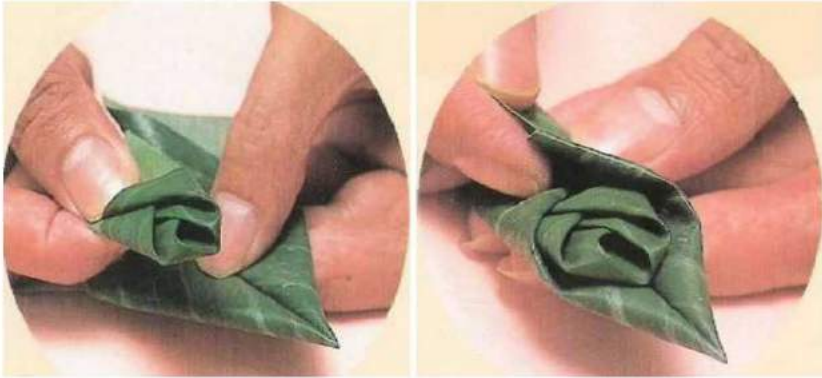
- Beberapa helai daun ukuran 5 x 15 cm
- Beberapa helai daun untuk alas
- Jarum pentul ,styrofoam,stepler

Cara membuat lipatan daun pisang ini yaitu dengan Membentuk dua lipatan, yang kecil dibagian dalam dan lipatan pembungkus di bagian luar yang pada awalnya terpisah lalu ditumpuk disatukan dengan stepler bagian ujung bawah. Adapun langkah – langkahnya sebagai berikut :

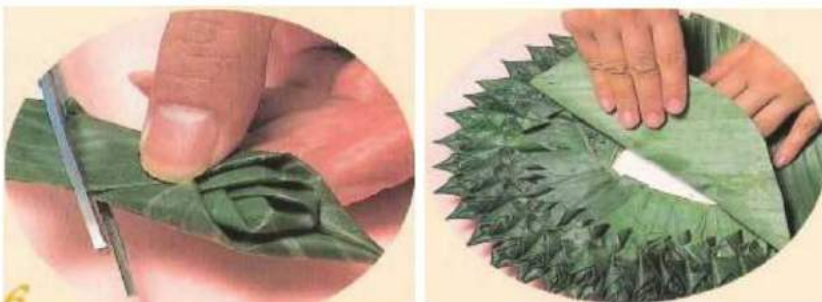
1. Ambil selembar daun pisang lipat kebawah horisontal lipatan ini untuk bagian dalam.
2. Tekuk bagian tengah seperti terlihat pada gambar.
3. kembalikan keposisi semula seperti terlihat pada gambar disamping



4. kini terdapat empat helai lipatan bagian kanan ke tengah , demikian juga dengan bagian kiri sama ketengah maka terbentuklah lipatan untuk bagian dalamnya



5. Buatlah lipatan bagian luar dengan bahan daun Yang sedikit lebih lebar dengan cara Menggulung bagian kanan dan kiri ketengah Sehingga membentuk segitiga dan tahan dengan Ibu jari seperti pada gambar
6. Letakan lipatan dalam diatas lipatan luar (Pembungkusnya) satukan dan rapihkan dengan gunting dan kuatkan dengan stepler, susun lipatan yang telah terbentuk pada wadah yang telah disediakan dengan alas styrefoam. Tutup dengan daun pisang yang telah dibentuk sesuai dengan wadah seperti gambar dibawah ini .



SEJARAH ASAL

SAUS CHAUD FROID

Pada suatu hari seorang juru masak menyiapkan menu makan dari ayam yang bernama ayam “*fricasee*” dan akan disajikan kepada seorang tuan tanah yang kaya raya untuk makan malam , tetapi tuan tanah tidak jadi makan malam padahal ayam “*fricasee*” sudah matang dan siap dihidangkan , lalu jurumasak menyimpan ayam “*fricasee*” kedalam ruangan yang dingin untuk disajikan lain waktu.

Pada pagi harinya tuan tanah yang kaya raya itu merasa lapar dan meminta juru masak untuk menyiapkan makan secepat mungkin .

Juru masak langsung menyiapkan makan yang semalam dengan kondisi dingin yang hanya disiram dengan saus cream yang kental untuk menutupi seluruh bagian ayam “*fricasee*” tadi dan langsung dihidangkan .

Tuan tanah menyantap ayam “*fricasee*” tersebut dan mengakui dia tidak pernah memakan ayam seenak ini dan akhirnya dia selalu memesan ayam yang disiram dengan saus cream kental dan disajikan dalam kondisi dingin Dinamakanlah sauce chaud froid.

Adapun menu resepnya sebagai berikut :

Ordinary White Sauce Chaud Froid

Hasil 1 Liter

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan	Keterangan
1	Ayam	5	Ekor	Direbus/Roated`
2	Tepung terigu	80	gr	
3	Butter	60	gr	
4	Kaldu ayam	1	Lt	
5	Fresh cream	3	dl	
6	Agar –agar putih	25	gr	

Cara memasak

Saus Veloute

1. panaskan butter pada saucepan jangan terlalu panas hanya sampai mencair

2. tambahkan tepung kedalamnya aduk sampai merata jangan sampai gosong
3. tambahkan kaldu ayam yang sudah dipersiapkan sebelumnya dalam kondisi hangat aduk terus sampai mendidih dan kentalnya cukup , angkat dari api
4. tambahkan cream kedalamnya maka jadilah veloute

Ayam Chaud Froid

1. rebus ayam sampai matang dan jangan terlalu empuk
2. tiriskan / dinginkan
3. buang kulitnya usahakan permukaan daging dijaga tetap halus / rata simpan ditempat dingin
4. buang tulang ayam dan potong – potong dengan bentuk yang bagus atau biarkan ayam dalam kondisi utuh lalu siram ayam dengan saus veloute secara merata simpan kembali ditempat dingin .
5. lakukan penyiraman saus veloute sebanyak dua kali atau tiga kali sampai permukaan ayam tertutup halus dengan waktu penyiraman ada jeda
6. hiasi ayam dengan hiasan yang terbuat dari sayuran yang telah di rebus dahulu seperti bawang daun , wortel ,olive , dll dengan bentuk yang menarik , letakan diatas permukaan daging ayam yang telah disiram veloute tadi lalu simpan ditempat yang dingin
7. terakhir siram dengan agar – agar yang telah disiapkan (25 gr / 1lt) untuk membuat ayam chaud froid yang sudah dihias terlihat mengikat dan menahan bentuk.

MEAT PROCESSING

Meatpackers

The meat packing industry handles the slaughtering, processing and distribution of animals such as cattle, pigs, sheep and other livestock. The industry is primarily focused on producing meat for human consumption, but it also yields a variety of by-products including hides, feathers, dried blood, and, through the process of rendering, fat such as tallow and protein meals such as meat & bone meal.

In the U.S. and some other countries, the facility where the meat packing is done is called a *meat packing plant*; in New Zealand, where most of the products are exported, it is called a *freezing works*. An abattoir is a place where animals are slaughtered for food.

History in the United States

The meat packing industry grew with the construction of the railroads and methods of refrigeration. Railroads made possible the transport of stock to central points for processing, and the transport of products throughout the nation.

The publication of the Upton Sinclair novel *The Jungle* in the US in 1906, shocked the public with the poor working conditions and unsanitary practices in meat packing plants in the United States, specifically Chicago. Meat packing plants, like many industries in the early 20th century, were known to overwork their employees, failed to maintain adequate safety measures, and actively fought unionization. In the early part of the century, they used the most recent immigrants and migrants as strikebreakers in labor actions taken by other workers, also usually immigrants or early descendants.

In the 1930s and early 1940s, however, workers achieved unionization under the CIO's United Packinghouse Workers of America (UPWA). An interracial committee led the organizing in Chicago, where the majority of workers in the industry were black, and other major cities, such as Omaha, Nebraska, where they were an important minority in the industry. UPWA workers made important gains in wages, hours and benefits. In 1957 the stockyards and meat packing employed half the workers of Omaha. The union supported a progressive agenda, including the Civil Rights Movement of the 1960s. While the work was still difficult, for a few decades workers achieved blue-collar, middle-class lives from it.

Mid-century restructuring by the industry of the stockyards, slaughterhouses and meat packing led to relocating facilities closer to cattle feedlots and swine production facilities, to more rural areas, as transportation shifted from rail to truck. It has been difficult for labor to organize in such locations. In addition, the number of jobs fell sharply through technology and other changes. Wages fell during the latter part of the 20th century, and eventually, both Chicago (in 1971) and Omaha (in 1999) closed their stockyards for good. Historically, the other major meat packing cities in the United States were South St. Paul, Minnesota, East St. Louis, Illinois, Dubuque, Iowa, Kansas City, Missouri, Austin, Minnesota, and Sioux City, Iowa.

Though the meat packing industry has made many improvements since the early 1900s, extensive changes in the industry since the late 20th century have caused new labor issues to arise. Today, the rate of injury in the meat packing industry is three times that of private industry overall, and meat packing was noted by Human Rights Watch as being "the most dangerous factory job in America". The meatpacking industry continues to employ many immigrant laborers, including some who are undocumented workers. In the early 20th century the workers were immigrants from eastern and southern Europe, and black migrants from the South. Today many are Hispanic, from Mexico, Central and South America. The more isolated areas in which the plants are located put workers at greater risk due to their limited ability to organize and to seek redress for work-related injuries.

Sausage

A sausage is a food made from ground meat, and, usually, salt, herbs, and spices.

Typically the sausage is formed in a casing traditionally made from intestine, but sometimes synthetic. Some sausages are cooked during processing and the casing may be removed afterwards.

Classification of the sausage

Sausages classification is subject to regional differences of opinion. Various metrics such as types of ingredients, consistency, and preparation are used. In the English-speaking world, the following distinction between *fresh*, *cooked*, and *dry* sausages seems to be more or less accepted:

1. *Cooked sausages* are made with fresh meats, and then fully cooked. They are either eaten immediately after cooking or must be refrigerated. Examples include hot dogs, Braunschweiger and liver sausage.
2. *Cooked smoked sausages* are cooked and then smoked or smoke-cooked. They are eaten hot or cold, but need to be refrigerated. Examples include Gyulai

kolbász, kielbasa and Mortadella.

3. *Fresh sausages* are made from meats that have not been previously cured. They must be refrigerated and thoroughly cooked before eating. Examples include Boerewors, Italian pork sausage, siskonmakkara and breakfast sausage.
4. *Fresh smoked sausages* are fresh sausages that are smoked. They should be refrigerated and cooked thoroughly before eating. Examples include Mettwurst and Teewurst.
5. *Dry sausages* are cured sausages that are fermented and dried. They are generally eaten cold and will keep for a long time. Examples include salami, Droë wors, Sucuk, Landjäger, and summer sausage.
6. *Bulk sausage*, or sometimes *sausage meat*, refers to raw, ground, spiced meat, usually sold without any casing.

The distinct flavor of some sausages is due to fermentation by *Lactobacillus*, *Pedococcus* or *Micrococcus* (added as starter cultures) or natural flora during curing.

Other countries, however, use different systems of classification. Germany, for instance, which boasts more than 1200 types of sausage, distinguishes *raw*, *cooked* and *pre-cooked* sausages.

1. *Raw sausages* are made with raw meat and are not cooked. They are preserved by lactic acid fermentation, and may be dried, brined or smoked. Most raw sausages will keep for a long time. Examples include mettwurst and salami.
2. *Cooked sausages* may include water and emulsifiers and are always cooked. They will not keep long. Examples include cervelat, Jagdwurst and Weißwurst.
3. *Pre-cooked sausages* (*Kochwurst*) are made with cooked meat, and may include raw organ meat. They may be heated after casing, and will keep only for a few days. Examples include Saumagen and Blutwurst.

In Italy, the basic distinction is:

1. *Raw sausage* ("salsiccia") with a thin casing
2. *Cured and aged sausage* ("salsiccia stagionata" or "salsiccia secca")
3. *Cooked sausage* ("wuerstel")
4. *Blood sausage* ("Sanguinaccio" or "boudin")
5. *Liver sausage* ("salsiccia di fegato")

6. *Salami* (in Italy "salami" is the plural form of "salame" that is a big cured sausage, fermented and air-dried)

The U.S. has a particular type called pickled sausages, commonly found in gas stations and small roadside delicatessens. These are usually smoked or boiled sausages of a highly processed hot dog or kielbasa style plunged into a boiling brine of vinegar, salt, spices and often a pink coloring, then canned in Mason jars. They are available in single blister packs or sold out of a jar. They are shelf stable, and are a frequently offered alternative to beef jerky, Slim Jims, and other kippered snacks.

Certain countries classify sausage types according to the region in which the sausage was traditionally produced:

1. France: Montbéliard, Morteau, Strasbourg, Toulouse, ...
2. Germany: Frankfurt am Main, Thuringia, Nuremberg, Pomerania, ...
3. Austria: Vienna, ...
4. Italy: Merano (Meraner Wuerst)
5. UK: Cumberland, Chiltern, Lincolnshire, Glamorgan, ...
6. Slovenia: Kranjska (klobasa), after the Slovenian name for the province of Carniola
7. Spain: botifarra catalana, chorizo riojano, chorizo gallego, chorizo de Teror, longaniza de Aragón, morcilla de Burgos, morcilla de Ronda, morcilla extremeña, morcilla dulce canaria, llonganissa de Vic, fuet d'Olot, sobrassada mallorquina, botillo de León, llonganissa de Valencia, farinato de Salamanca, ...
8. Poland: kielbasa krakowska (Kraków-style), toruńska (Toruń), żywiecka (Żywiec), bydgoska (Bydgoszcz), krotoszyńska (Krotoszyn), podwawelska (literally: "from under Wawel"), zielonogórska (Zielona Góra), rzeszowska (Rzeszów), śląska (Silesia), swojska, wiejska, jałowcowa, zwyczajna, polska, krajańska, szynkowa, parówkowa, ...
9. Hungary: kolbász gyulai (after the town of Gyula), csabai (after the city of Békéscsaba), Debrecener (after the city of Debrecen).

Sausages are a result of economical butchery. Traditionally, sausage-makers put to use tissues and organs which are perfectly edible and nutritious, but not particularly appealing - such as scraps, organ meats, blood, and fat - in a form that allows for preservation: typically, salted and stuffed into a tubular casing made from the cleaned and turned inside-out intestine of the animal, producing the characteristic cylindrical shape. Hence, sausages, puddings and

salami are amongst the oldest of prepared foods, whether cooked and eaten immediately or dried to varying degrees.

The first sausages were made by early humans, stuffing roasted intestines into stomachs.[1] As early as 589 BC, a Chinese sausage *lǎcháng* was mentioned consisting of goat and lamb meat. The Greek poet Homer mentioned a kind of blood sausage in the *Odyssey*, and Epicharmus wrote a comedy titled *The Sausage*. Evidence suggests that sausages were already popular both among the ancient Greeks and Romans, and most likely with the illiterate tribes occupying the larger part of Europe.

German Wurst: liver sausage, blood sausage and ham sausage. The most famous sausage in ancient Italy was from Lucania (modern Basilicata), and was called *lucanica*, a name which lives on in a variety of modern sausages in the Mediterranean. During the reign of the Roman emperor Nero, sausages were associated with the Lupercalia festival. Early in the 10th century in the Byzantine Empire, Leo VI the Wise outlawed the production of blood sausages following cases of food poisoning.

Traditionally, sausage casings were made of the cleaned intestines, or stomachs in the case of haggis and other traditional puddings. Today, however, natural casings are often replaced by collagen, cellulose or even plastic casings, especially in the case of industrially manufactured sausages. Some forms of sausage, such as sliced sausage, are prepared without a casing. Additionally, luncheon meat and sausage meat are now available without casings in tin cans and jars.

The most basic sausage consists of meat, cut into pieces or ground, and filled into a casing. The meat may be from any animal, but traditionally is pork, beef or veal. The meat to fat ratio is dependent upon the style and producer, but in the United States, fat content is legally limited to a maximum of 30%, 35% or 50%, by weight, depending on the style. The United States Department of Agriculture defines the content for various sausages and generally prohibits fillers and extenders.[2] Most traditional styles of sausage from Europe and Asia use no bread-based filler and are 100% meat and fat excluding flavorings.[3] In the UK and other countries with English cuisine traditions, bread and starch-based fillers account for up to 25% of ingredients. The filler used in many sausages helps them to keep their shape as they are cooked. As the meat contracts in the heat, so the filler expands and absorbs the moisture lost from the meat.

The word *sausage* is derived from Old French *saussiche*, from the Latin word *salsus*, meaning *salted*



Potatoes Roses

Petunjuk Gambar I



Kupas kentang dengan menggunakan small knife tidak dengan peeler untuk membentuk kentang ber alur seperti bentuk Tong (barel)

Potatoes Roses

Petunjuk Gambar II

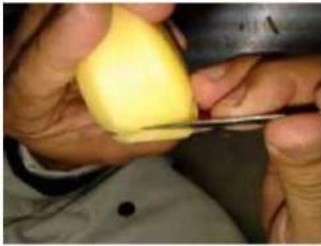


Ambil hasil dari terning kentang yang paling luar untuk di jadika bentuk daun



Kentang yang telah di kupas di terning usahakan berbentuk barel Tong. Kemudian bentuk bagian bawah kentang tiga sopakan sebagai Dasar dari bunga ros

Potatoes Roses Petunjuk Gambar III



Beri tanda dengan cara menyayat bagian atas kelopak yang paling dasar. Sedikit kedalam lalu terning bagian atas berbentuk silinder . lakukan tahap berikut nya menyayat dan membentuk kelopak kedua di lanjut kan dengan turning silinder ulang paling sedikit 3-4 kali (3-4 kelopak bunga)



Turnip Swan Petunjuk Gambar I



Potong lobak menjadi dua bagian dan beri tanda sopakan dengan tiga bagian yaitu bagian untuk kepala, badan dan ekor

Turnip Swan
Petunjuk Gambar II



potong horizontal bagian kepal lalu rapihkan



Bentuk Bagian kepala sedemikian rupa dengan rapi
seporposional mungkin



Turnip Swan Petunjuk Gambar III



Rapihkan bagian badan dengan cara turning di bentuk menleknkung sedikit bulat



Bentuk bagian ekor dengan cara menyayat buang sedikit membentuk runcing Empat sampai Lima bentuk bulu ekor angsa



Turnip Swan Petunjuk Gambar IV



Bentuk Sayap dengan cara menyayat bagian badadan dan jangan sampai putus



Ambil ujung Cabe merah untuk dijadikan paruh tempelkan dengan tusuk gigi



Turnip Swan Petunjuk Gambar V



Beri mata dari cengkeh dan berdirikan dengan tusuk gigi sebagai kaki atau buat bentuk kaki angsa dari bahan lobak yang tersisa

Turnips Flowerrett Petunjuk Gambar I



Kupas lobak lalu ambil bagian ujung setebal 3 senti lalu sayat jangan sampai putus ulangi sebanyak empat kali untuk membuat empat kelopak bunga

Turnips Flowerrett Petunjuk Gambar II



Turnips Flowerrett
Petunjuk Gambar III



potong lobak setebal 3 senti kemudian buat tanda silang dengan cara membuat sedikit bagian tengah nya

Turnips Flowerett Petunjuk Gambar IV



Bentuk bagian luar lobak yang telah di beri tanda silang dengan membuang sedikit bagian ujung luar buat lengkungan kecil sesuai tanda silang tadi



Ambil bagian ujung lobak yang lancip kupas rapi

Turnips Flowerrett Petunjuk Gambar V



Sayat lobak dengan cara vertikal dari atas kebawah ikuti bentuk lobak yang lancip jangan sampai putus

Turnips Flowerrett
Petunjuk Gambar VI



Bentuk lobak dengan cara membuat kelopak bunga dari bagian atas



Gabungkan bunga dari lobak di atas dengan lobak berbentuk angsa dengan bantuan tusuk gigi

Water melon V-Sahape /DiamondShape/Spiderweb.
Petunjuk gambar I



kupas semang kurang lebih 3/4 bagian saja biarkan seper empat nya sebagai dasar

Water melon V-Sahape /DiamondShape/Spiderweb
Petunjuk gambar II



Kupas semangka tipis jangan sampai terlihat bagian merah merah nya bentuk daun dari kulit semangka lalu jiplakan ke bagian tengah atas semangka membentuk daun sebagai poros.

Water melon V-Sahape /DiamondShape/Spiderweb
Petunjuk gambar III



Bentuk bagian atas semangka dengan poros daun dengan cara membuat sayatan kecil posisi pisau kurang lebih 45 derajat miring nya

Water melon V-Sahape /DiamondShape/Spiderweb
Petunjuk Gambar IV



Rapikan melingkar semua daun dengan cara yang sama kemudian bentuk huruf V diantara sela – sela daun

Water melon V-Sahape /DiamondShape/Spiderweb
Petunjuk Gambar V



Bentuk Huruf V dua garis dan congkel / buang bagian dalam nya dengan kemiringan pisau 45 derajat demikian seterusnya diusahana melingkar kesamping hingga bawah.

Pepaya Carving Fish Petunjuk Gambar I



kupas pepaya tipis saja kemudian gambar pepaya dengan cara bagian depan sebagai kepala tengah untuk badan dan ujung untuk ekor

Pepaya Carving Fish Petunjuk Gambar II



bentuk bagian kepala dengan cara membuang sedikit ujung pepaya dan bentuk seperti bentuk mulut ikan

Pepaya Carving Fish Petunjuk Gambar III



Rapihkan bagian badan nya dengan cara membuah sedikit bagian luarnya mata bisa dibentuk dengan cara melukis bagian kepala dengan smal knife.

Pepaya Carving Fish
Petunjuk Gambar IV



Buat mata ikan dengan cara masukan biji pepaya sebagai bola matanya badan ikan di ukir dengan small knife membentuk sisik ikan

Pepaya Carving Fish
Petunjuk Gambar V



Water Melon Flowerett
Petunjuk Gambar I



Kupas semangka dibagi dua bagian sebal kanan tipis dan sebelahny lagi sedikit tebal sampai terlihat daging semangka warna merah.

Water Melon Flowerett Petunjuk Gambar II



Bagian tengah buat ornamen sebagai pembatas semangka yang putih dan yang merah buat gambar bunga mekar pada semangka yang berwarna merah

Water Melon Flowerett
Petunjuk Gambar III



Bagian tengah atau sentral bunga semang buatlah bentuk kriskros kotak kotak kecil seperi sentral bunga matahari

Water Melon Flowerett
Petunjuk Gambar IV



Bagian putih semangga bentuk area bulat untuk membentuk bunga yang kuncup

Water Melon Flowerett Petunjuk Gambar V



Buat lah sayatan dengan mata pisau miring kedalam lingkaran bagian dalam dari luar ke dalam

Water Melon Flowerett
Petunjuk Gambar VI



Teknik membuat ukiran bunga pada semangka adalah pisau tegak lurus untuk menggambar bunga dan miring 45 derajat untuk membuat sayatan kecil untuk mempertajam bentuk bunga tadi

Water Melon Flowerett
Petunjuk Gambar VII



Terbentuk Dua Bagian semangka bagian yang merah adalah bung mekar dan bagian yang putih adalah bunga kuncup.

Hasil Carving Praktek Mahasiswa yang dibimbing oleh Penulis di SKU PPNHI Bandung dan SKU POLTEKPAR PALEBANG



DAFTAR PUSTAKA

Culinary Artistic techniques Balai Pendidikan Dan Pelatihan Pariwisata
Bandung edition 1984

Huang Su-Huei Chinese Appetizers and Garnishes , Huang Su-Huei 1982

PT Media Boga Utama Aneka tumpeng dan Kreasinya PT. Gramedia 2002

[/wiki/File:Kielbasa7.jpg](#)

Wikipedia, the free encyclopedia

Praktek foto dadang suratman.

BIOGRAFI PENULIS



Dadang Suratman S.ST.Par., M.M.

Perguruan Tinggi : Politeknik Pariwisata NHI Bandung
Alamat : Jl. Setiabudhi 186 Bandung
Telp./Faks : (022 – 2011456) / (022 – 2012097)
Alamat Rumah : Jl. Terusan Sindang Barang No.90 D
RT 03/05 Antapani kulon Bandung
Telepon : 085861743463
Alamat e-mai : dagsuratman@gmail.com
dag@stp-bandung.ac.id

Mengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung sejak tahun 2006. Mengampuh Mata Kuliah Seni Dekorasi Makanan Ukiran Buah dan Sayuran / *Fruits and Vegetables Carving*, Perencanaan Menu dan Masakan Indonesia , Lulusan NHI tahun 1995 D-III Tataboga / Amd.Par. 2005 D-IV . S.ST.Par, S2 UPI 2009 M.M (agister Manajemen Bisnis), Pernah Bekerja di Industri Hotel di Royale Hotel Batam, Mandiarin Orchard Singapore , Lippo Sudirman Grand Suite Jakarta, Hilton Jeddah Saudi Arabia, Petugas Haji PPIH Pengawasa Katering di Makkah 2018 , dan 2023, Petugas Haji PPIH Pengawasa Katering di Madinah 2019. Sebagai Assesor Kompetensi Bidang Tataboga 2009- sekarang , dan Sebagai Trainer Nasional MRA / Asean Tools Boxes

BIOGRAFI PENULIS



Rusna Purnama, SE.M.M.

Alamat Kantor : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Jln. Dr. Setiabudhi 186, Bandung 40141,

Telp/HP : 081321522931

e-mail : rup@stp-bandung.ac.id

Pendidikan:

(D3) 1995- 1998 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, (Manajemen Tata Boga)

(S-1) 2011- 2013 STIE Dharma Agung, (Manajemen)

(S-2) 2013- 2015 Universitas Pasundan Bandung, (Manajemen)

Pengalaman Kerja :

1999 - 2000 Cook, Hotel Savoy Homann Bandung

2001 - 2002 Cook, Celebrity Cruise Line

2002 - 2008 Chef De Partie, Holland Amerika Cruise Line

2008 - 2009 Chef De Partie, D'Batoe Boutique Hotel Bandung

2009 - 2010 Chef De Partie, Hotel Grand Aquila Bandung

2011 - Sekarang Dosen di STP-NHI Bandung

Pengalaman Profesional lainnya :

2012 Indonesian Food Promo, Concorde Hotel, Shah Alam, Malaysia

2015 Pengawas Katering Haji Indonesia di Medinah dan mina, Saudi Arabia

2016 Duta Kuliner untuk pembukaan restoran Indonesia pertama di kota Heifei, China

2017 Narasumber pelatihan Staf Pramusaji dan Dapur Kementerian Pariwisata

2017 Pengawas Katering Haji Indonesia di Makkah dan araffah, Saudi

2018 Pengawas Katering Haji Indonesia di Makkah dan Medinah, Saudi Arabia

2018 Quality Assurance Asian Games

