

30 Istilah Tata Boga Wajib Kamu Fahami



Category Article 1



ALAT & BAHAN

30 Istilah Tata Boga Wajib Kamu Fahami

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Memasuki dunia kuliner, khususnya menjadi seorang chef profesional, membutuhkan pengetahuan dan pemahaman yang luas tentang berbagai aspek memasak. Salah satu aspek penting yang perlu dikuasai adalah memahami beberapa istilah tata boga yang umum digunakan di dunia kuliner.

Menguasai istilah-istilah dalam dunia kuliner membantumu berkomunikasi dengan lebih efektif dengan tim dapur. Memahami resep dengan lebih baik, dan meningkatkan kemampuanmu dalam mengeksekusi hidangan dengan tepat. Yuk, pahami 30 istilah tata boga dalam artikel berikut ini.

Istilah-Istilah dalam Tata Boga

Adapun istilah-istilah dalam tata boga yang bisa kamu pahami dapat langsung dilihat penjelasan lengkapnya di bawah ini!

1. Culinary History

Culinary history adalah istilah yang digunakan untuk menjelaskan sejarah kuliner.

2. Culinary Creativity

Culinary creativity adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kreativitas dalam kuliner, biasanya mencakup inovasi dan pengembangannya.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



3. Food Styling

Food styling adalah istilah yang digunakan untuk penataan makanan.

4. Culinary Arts Education

Culinary arts education adalah istilah yang berkaitan dengan pendidikan seni kuliner.

5. Food Presentation

Food presentation adalah istilah yang digunakan untuk penyajian makanan.

6. Pastry Making

Pastry making adalah istilah yang digunakan untuk proses pembuatan pastry.

7. Food Preservation

Food preservation adalah istilah yang digunakan untuk proses pengawetan makanan.

8. Plating

Plating adalah istilah yang digunakan untuk penataan hidangan.

9. Food Tasting

Food tasting adalah istilah yang digunakan untuk penilaian rasa makanan.

10. Food Pairing

Food pairing adalah istilah yang digunakan untuk perpaduan dua atau lebih makanan menjadi satu makanan.

11. Garnishing

Garnishing adalah proses menghias atau memperindah tampilan makanan.

12. Baking

Baking adalah teknik yang digunakan dalam pembuatan kue dan roti.

13. Cooking Equipment

Cooking equipment adalah istilah untuk peralatan yang digunakan dalam memasak.

14. Knife Skills

Knife skills adalah kemampuan seseorang dalam menggunakan pisau dengan terampil.

15. Food Preparation

Food preparation adalah proses persiapan sebelum memasak.

16. Cooking Techniques

Cooking techniques adalah berbagai teknik yang digunakan dalam memasak makanan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



17. Docking

Docking adalah teknik membuat lubang pada adonan dengan cara menusuknya.

18. Boiling

Boiling adalah teknik memasak dengan cara merebus.

19. Flame

Flame adalah proses pembakaran hidangan menggunakan alkohol sebagai bantuan.

20. Mince

Mince adalah istilah yang digunakan untuk merujuk pada hasil pemotongan yang lebih kecil dari biasanya, sering disebut juga dengan teknik mencacah.

21. Blanch

Blanch adalah teknik merebus bahan dalam air mendidih untuk waktu yang singkat. Teknik ini biasanya digunakan untuk merebus sayuran atau buah agar cepat empuk namun tetap mempertahankan nilai gizinya.

22. Steam

Steam adalah proses memasak menggunakan uap air. Istilah lain yang sering digunakan untuk teknik ini adalah mengukus.

23. Deep Fry

Deep fry adalah teknik menggoreng yang memerlukan minyak dalam jumlah banyak. Dengan teknik ini, makanan yang digoreng akan terendam sepenuhnya dalam minyak hingga matang dengan sempurna, baik bagian luar maupun dalamnya.

24. Pan Fry

Pan fry adalah teknik menggoreng dengan sedikit minyak sebagai pelumas, biasanya dilakukan di wajan atau teflon anti lengket. Teknik ini memerlukan api kecil dan perhatian khusus untuk membolak-balik makanan agar tidak gosong dan matang merata.

25. Toast

Toast adalah teknik memasak dengan memanggang pada suhu rendah, biasanya menggunakan toaster. Jika tidak memiliki toaster, teknik ini juga bisa dilakukan di oven dengan suhu rendah atau di wajan/teflon dengan api kecil tanpa minyak.

26. Grill

Grill adalah teknik memanggang di atas bara api langsung sehingga panas yang didapat lebih maksimal. Teknik ini biasanya digunakan untuk mendapatkan kematangan tingkat medium.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



27. Broil

Broil adalah teknik memanggang dengan memberikan radiasi panas tinggi dari api langsung yang diarahkan ke makanan. Teknik ini cocok untuk memasak daging, ayam, atau unggas agar matang sempurna hingga bagian dalam.

28. Roast

Roast adalah teknik memanggang menggunakan oven. Istilah ini biasanya digunakan untuk makanan padat seperti daging atau biji kopi, sehingga bentuk akhir dari bahan yang dipanggang tidak banyak berubah.

29. Dice

Dice ini maksudnya adalah teknik memotong dengan bentuk kotak atau kubus, biasanya ukurannya sesuai dadu. Teknik ini sering digunakan dalam persiapan bahan masakan seperti sayuran dan daging untuk memastikan ukuran yang konsisten dan kematangan yang merata.

30. Chop

Maksud dari chop adalah teknik memotong dengan hasil yang kecil namun tidak beraturan, biasanya disebut juga dengan merajang. Teknik chop sering digunakan untuk bahan-bahan seperti bawang putih dan herba untuk menambah cita rasa pada masakan.

Menguasai istilah-istilah ini akan membantumu berkomunikasi lebih efektif di dapur, memahami resep dengan lebih baik, dan meningkatkan kemampuan dalam mengeksekusi hidangan dengan tepat.

Selamat belajar dan semoga sukses!

Baca juga: [6 Alat Yang Wajib Ada di Dapur Untuk Mempermudah Membuat Kue](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

