



新北市政府職業訓練中心

Vocational Training Center, New Taipei City Government



新住民 網上學

Imigran Baru Belajar Secara Online



Imigran Baru Belajar Secara Online



Lisensi Pembuatan Kue

Daftar Isi

01	Aturan pakaian, panduan ujian + pengenalan bahan dan alat P01	06	Kue kering Marie P11
02	Kue Lidah Kucing P03	07	Biskuit soda P13
03	Kue Kering Mentega P05	08	Biskuit Kelapa P15
04	Kue Kering Kismis Oatmeal Gula Merah P07	09	Perhitungan Baking (Kue Lidah Kucing, Mentega, Kismis) P17
05	Kue Kering Berperisa P09	10	Perhitungan Panggangan (Kue Kering Berperisa, Marie, Biskuit Soda, dan Biskuit Kelapa) P19





Lisensi Pembuatan Kue

Aturan pakaian, panduan ujian +
pengenalan bahan dan alat



Imigran Baru Belajar Secara Online



Lisensi Pembuatan Kue Level C adalah lisensi teknisi produk roti dan kue level C di Republik Tiongkok (Taiwan). Setelah memperoleh lisensi, kita memiliki kualifikasi teknisi level C untuk produk roti dan kue. Lisensi ini berlaku selamanya. Halo semuanya, saya Guru Mick. Saya yakin dalam kehidupan sehari-hari, baik saat berkumpul maupun menikmati dessert di sore hari, pasti ada kue kering. Kue-kue ini selain memiliki banyak kesamaan, juga memiliki cita rasa yang khas seperti kue kering renyah khas Thailand, kue kelapa khas Vietnam, kue ragi khas Filipina, dan kue kering rasa susu Indonesia. Cara membuat setiap jenis kue sama dengan dasar-dasar yang dipelajari dalam memperoleh lisensi level C produk roti dan kue. Dengan menguasai cara membuat kue-kue ini, kehidupan Anda akan lebih menakutkan. Menguasai resep dasar dan standarnya tidak hanya dapat lulus ujian, juga dapat membantu Anda memiliki dasar yang kokoh untuk menjelajahi cita rasa kue kering dari seluruh dunia. Kue kering yang diuji dalam ujian level C terbagi menjadi 7 materi:

di antaranya:

- kue lidah kucing
- kue mentega
- kue oatmeal kismis gula merah
- kue kering berperisa
- kue kering marie
- biskuit soda
- biskuit kelapa

Soal ujian akan dilakukan melalui undian dan terbagi atas 7 kombinasi. Setiap kombinasi terdiri dari 2 jenis kue kering, yaitu kue kering yang menggunakan pipa dan kue kering yang dipipihkan. Maka pengikut ujian harus mahir memakai alat kue dan cara membuat kue kering. Selanjutnya memperkenalkan cetakan kue. Cetakan kue ada 4 jenis, yaitu persegi dengan ukuran 3 cm, persegi dengan ukuran 4 cm, bulat, dan persegi panjang. Saat digunakan, harus mengendalikan tekanan dengan baik. Cetakan dan adonan harus ditekan secara vertikal ke bawah. Cetakan dapat diberikan sedikit tepung agar kulit kue tidak menempel saat dikeluarkan dari cetakan dan tidak mudah berubah bentuk. Selanjutnya adalah pengenalan alat pipung kue yang terdiri dari 2 jenis tip pipung. Saat menggunakan pipung bag, jangan taruh adonan terlalu banyak.

tip pipung harus ditekan. Ujung pipung bag juga harus dikencangkan agar adonan tidak mengalir keluar. Kue kering yang berbeda butuh aneka bentuk tip pipung. Peserta ujian harus mahir menggunakannya. Saat membuat kue mentega, gunakan tip pipung yang runcing di bagian ujung. Satu jenis tip pipung perlu memeras 3 hingga 5 bentuk kue kering. Peserta ujian harus rajin berlatih agar mahir memeras setiap bentuk kue. Setelah mengenal semua alat kue, saya ingin berbagi syarat dasar masuk ke dunia pembuatan kue. Pertama-tama, Anda harus tahu dalam proses mencari kerja, lowongan kerja mungkin langsung mensyaratkan harus memiliki lisensi level C. Maka memperoleh lisensi adalah jaminan dalam mencari pekerjaan. Umumnya, baik ahli yang bekerja di industri pembuatan kue maupun staf operasional juga perlu memiliki lisensi level C. Kualifikasi pendaftaran sertifikasi kemampuan pembuatan kue level C minimal berusia 15 tahun ke atas atau sudah lulus SMP, maka bisa mendaftar ujian. Ujian level C memiliki 3 pilihan, yaitu roti, kue pastry, dan kue kering.



Imigran Baru Belajar Secara Online

Kita dapat memilih salah satu pilihan untuk mengikuti ujian
 Saat ini Pusat Evaluasi Keterampilan
 Badan Pengembangan Tenaga Kerja Kementerian Ketenagakerjaan
 sebagai penyelenggara ujian kemampuan teknisi ada ujian & sertifikasi instan dan ujian teknisi nasional total 2 jenis ujian
 Waktu pelaksanaan ujian dan sertifikasi instan diumumkan dalam brosur tahun sebelumnya Brosur tersebut berisikan waktu dan lokasi secara detail
 bisa digunakan sebagai referensi
 Ujian teknisi nasional hanya dilaksanakan 3 kali dalam setahun waktu dan lokasi ujian akan tercantum detail di dalam brosur FamilyMart Hi-Life
 OK Mart dan toko buku ada menjual brosur tersebut
 Ujian terbagi menjadi ujian teori dan ujian praktek
 Setelah lulus ujian teori
 Anda akan menerima pemberitahuan ujian praktek baru berhak mengikuti ujian praktek
 Saat masuk ke ruang ujian mereka akan memeriksa pakaian dan penampilan
 Kita akan menjelaskan mulai dari awal
 Topi putih harus menutupi seluruh rambut dan akar rambut dan harus dilengkapi jaring pelindung

Pakaian bagian atas harus berwarna putih kerahnya boleh berupa kerah kecil kerah nasional atau kerah kemeja
 Lengan baju tidak boleh berkancing
 Celemek putih dapat berupa celemek seluruh badan atau celemek setengah badan yang panjangnya harus menutupi lutut
 Tidak boleh mengenakan Jeans
 Celana panjang boleh berwarna hitam putih atau motif houndstooth hitam dan putih
 Kantong harus kantong miring tidak boleh kantong jahitan luar dan harus ditutupi oleh celemek
 Bagian bawah/kaki harus memakai kaus kaki yang melewati pergelangan kaki
 Sepatu boleh berupa sepatu tertutup sepatu kulit atau sepatu olahraga
 Kaki depan maupun tumit tidak boleh terlihat
 Selain ketentuan pakaian juga tidak boleh mengenakan perhiasan atau jam tangan
 Kuku tidak boleh terlalu panjang atau memakai cat kuku
 Tidak mencukur janggut atau rambut terlalu panjang dan tidak rapi
 Pada hari ujian perwakilan peserta ujian akan mengundi kombinasi produk
 Akan ada 2 kombinasi produk kuantitasnya akan diundi oleh ketua penguji
 Setelah konfirmasi soal ujian ujian akan dimulai
 Peringatan terakhir untuk semua peserta
 Selama waktu ujian
 Anda harus menyelesaikan dua jenis kue yang ditentukan

bersama jumlahnya
 menyiapkan formulir laporan dan merapikan lingkungan sekitar
 Anda harus mengatur waktu dan urutan kerja dengan sebaiknya
 Setiap proses yang tersebut di atas merupakan kriteria penilaian ujian
 Penguji akan mengamati sikap kerja Anda selama proses pembuatan kue
 Sikap kerja yang baik merupakan salah satu poin utama dalam mendapat nilai baik





Lisensi Pembuatan Kue

Kue Lidah Kucing

Imigran Baru Belajar Secara Online



Meskipun cara membuat kue ini sederhana Bahan dan alat juga tidak rumit namun tekanan saat mencetak menjadi kunci berhasil atau gagalnya pembuatan kue ini

Halo semuanya, saya Guru Mick Hari ini kita akan mengajarkan pembuatan kue lidah kucing

Saat membuat kue ini perlu diingatkan secara khusus kepada peserta putih telur harus dituang secara bertahap Jika proporsi putih telur dituang terlalu banyak dalam sekali tuang maka akan mudah terpisah dengan adonan

Bahan-bahan kue lidah kucing sebagai berikut Hari ini kita akan mendemonstrasikan 750 gram untuk membuat 120 potong kue kering Kita akan mendemonstrasikan dengan jumlah satu loyang

Bahan-bahannya sangat sederhana Kita hanya perlu menyaring dua bahan Pertama adalah gula bubuk gula bubuk akan diaduk bersama mentega jadi gula bubuk perlu disaring untuk mengurangi gumpalan Baik

setelah disaring kita tuangkan kembali ke dalam mangkuk untuk menghemat tempat Kedua adalah

tepung rendah protein yang perlu disaring tepuk pelan dengan tangan kiri Setelah menyaring masukkan mentega Mentega yang digunakan perlu diaduk terlebih dahulu Karena di dalamnya tidak ada bubuk kering maka kita boleh langsung putar ke kecepatan sedang Waktu pengadukan sekitar 2 menit Dalam proses pengadukan dapat terlihat warna mentega perlahan-lahan menjadi putih Saat ini kita dapat matikan mesin lalu masukkan gula bubuk ini juga merupakan bahan kering Ingat putar kembali ke kecepatan 1 Baik Dapat dilihat gula bubuk sudah diserap oleh mentega sekarang perlu beralih ke kecepatan 2 Jika di dalam panci Bisa dilihat di sekitarnya terlengket gula bubuk Saat ini kamu harus mengikis Gula bubuk yang terlengket di dinding panci harus dikikis semuanya Baik masukan gula bubuk dan aduk sekitar 2 menit

貓舌小西餅

重量係數

$750 \div 372 = 2.02$ $800 \div 372 = 2.15$ $850 \div 372 = 2.28$

	750 g X 2.02	800 g X 2.15	850 g X 2.28
100% 麵粉	202	215	228
100% 奶油	202	215	228
72% 蛋白	145	155	165
100% 低筋麵粉	202	215	228
合計	751	800	849

hingga adonan menjadi lembut halus Dapat terlihat mentega telah memutih Perhatikan dengan seksama ada sedikit Terasa seperti bulu lembut halus di tepinya Setelah mencapai tekstur lembut halus selanjutnya sama prosesnya panci perlu dikikis dulu baru bisa tuang putih telur Putih telur akan dituang secara bertahap setidaknya tiga kali Tuang sedikit dulu sekarang alihkan ke kecepatan 3 Setiap kali sebelum menuang cairan telur harus pastikan cairan telur telah sepenuhnya diserap oleh adonan Baik Pastikan semuanya sudah terserap dengan baik tuang yang ketiga kali Seiring cairan telur ditambah semakin banyak akan semakin sulit terserap sekarang belum sepenuhnya terserap masih ada adonan terlengket di dinding panci dan perlu dikikis agar adonan tercampur lebih merata



Imigran Baru Belajar Secara Online

Baik
dapat terlihat
cairan telur
telah sepenuhnya diserap oleh adonan
Sekarang
dapat masukan bahan terakhir
Baik
masukan bahan terakhir
yaitu tepung
Ingat harus dialihkan kembali ke kecepatan 1
aduk saja hingga merata
Jangan aduk terlalu lama
Sekarang tidak terlihat ada bubuk kering
selanjutnya akan diaduk dengan tangan
Pasti akan ada sedikit tepung
yang tidak bisa diaduk rata oleh mesin
maka sekarang perlu diaduk dengan tangan
hingga merata
dan kikis semua tepungnya
Sekarang kita akan mulai
mencetak kue lidah kucing
Kita boleh memakai tip piping yang tersedia di
situs ujian
Celupkan bagian bawah tip piping
dengan sedikit tepung
untuk membuat tanda di atas loyang
Kita harus mengontrol baik jaraknya
perkiraan saja secara visual
Setelah selesai
kita akan mulai mengisi adonan

Sama
Taruh tip piping
ke dalam
piping bag
Peras adonan ke bawah hingga rapat
Saat memeras
ukurannya harus pas
Adonan yang diperas
asal bisa menutupi
tanda yang dibuat
Adonan selesai dicetak
Selanjutnya
pukul sebentar loyangnya di atas meja
kemudian taruh ke dalam oven
suhu api atas 230°C dan api bawah 150°C
waktu panggang selama 6 menit
Setelah mesin dinyalakan
amati
warna kue yang dipanggang
Kue lidah kucing
Hal yang paling dikhawatirkan adalah bagian
tengahnya terlalu putih
dan pinggirannya terlalu gosong
Setelah waktu panggang pertama selesai
kita putar balik loyangnya dan panggang lagi
maka sekarang
harus mengamati warna kue kering
karena waktu panggang selanjutnya
berdasarkan warna baking pertama
untuk menentukan waktu panggang kedua
Kue lidah kucing selesai dipanggang
Saat memanggang kue lidah kucing
harus hati-hati
karena pinggirannya sangat tipis
jadi mudah gosong
Maka para pengikut tes
harus perhatikan warnanya
jangan tunggu sampai bagian tengahnya

kuning keemasan baru dikeluarkan dari oven
Saat mengatur suhu oven
harus perhatikan
dan amati warna kue yang dipanggang
lalu atur dengan sesuai
Kunci pembuatan kue ini adalah
proporsi bahan
dan keahlian pengadukan
Adonan terlalu keras
akan membuat kue kurang renyah
terlalu lunak
akan sulit mempertahankan bentuknya
Maka harus mengikuti resep
dan proses pemanggang





Lisensi Pembuatan Kue

Kue Kering Mentega



Imigran Baru Belajar Secara Online



Berbagai bentuk kue kering mentega akan menguji keahlian Anda dalam mencetak kue kering untuk membuat makanan penutup lezat dan beraroma
Halo semuanya, saya Guru Mick
Hari ini kita akan mengajarkan cara membuat kue kering mentega
Ujian ini akan menguji keahlian kalian dalam mencetak kue kering
Oleh karena itu, bahannya relatif sederhana
Tekanan dan setiap bentuk kue kering yang dicetak dengan piping bag akan menjadi poin utama dalam soal ujian ini
Bahan yang diperlukan sebagai berikut
Hari ini kita mendemonstrasikan 1kg adonan untuk pencetakan 5 bentuk kue kering
Kita akan demonstrasikan dalam satu loyang untuk para pelajar
Pertama kita perlu menyaring gula bubuk
Gula bubuk dalam pembuatan kue kering ini paling penting harus diaduk dengan mentega jadi gula dan mentega harus diaduk rata
Gula bubuk tidak boleh menggumpal
Selanjutnya kita perlu menyaring tepung seperti biasa
tepung yang tidak tersaring hanya perlu ditekan ringan dengan tangan
Lalu ini garamnya boleh dituang ke dalam gula bubuk

Mentega kita dimasukkan dulu
kemudian gula bubuk
masukkan gula bubuk
Selanjutnya kue kering ini akan diaduk dengan mixer berbentuk dayung
putar ke kecepatan rendah
Tahap ini perlu diaduk hingga tercampur rata
Proses pencampuran mentega dan gula bubuk sebenarnya cukup cepat
Saat ini Anda perlu mengikis gula bubuknya
Putar ke kecepatan sedang
aduk mentega hingga memutih sebentar lagi kita akan menambahkan telur
Cairan telur perlu diaduk rata
agar kuning telur dan putih telur tercampur rata
Sekarang matikan mesin
Ingat telur harus dituang secara bertahap karena telur mengandung air dan jika waktu memungkinkan dapat dituang beberapa kali
Kecepatan sedang
Dalam setiap pencampuran setelah mentega dan telur tercampur rata baru boleh tambahkan lagi telurnya

Kikis sebentar agar mentega tercampur lebih merata
Selanjutnya ulangi proses ini hingga telur dituang habis
Setelah telur dituang semuanya karena kandungan air semakin banyak maka tingkat pencampurannya akan semakin lambat jadi harus hati-hati
Telur telah terserap sepenuhnya
Selanjutnya akan tuang tepung rendah protein dan
Bubuk vanili
Bahan tepung boleh dituang sekaligus
Pada tahap ini
Ketika tepung sudah tidak terlihat lagi tidak usah diaduk terlalu lama
Ambil keluar adonannya dari mesin
Saat ini dapat terlihat pada permukaan mixer masih ada bubuk kering maka pada tahap akhir ini perlu diaduk dengan tangan
Kita akan menggunakan tip piping bergigi 6
Misalnya, hari ini yang terundi adalah 1kg itu berarti 5 jenis kue kering
Putar mulut piping bag di sekitar ibu jari Anda
Ukuran kue kering ini

Imigran Baru Belajar Secara Online

adalah 4 cm ± 1 cm

Kita mulai demonstrasikan bentuk kue kering pertama

Yang paling gampang adalah pola bunga krisan ukur sebentar ukurannya terukur 3,2 cm

Jika ukuran pertama sudah oke berikutnya hanya ikuti saja

Sekarang, mari kita cetak bentuk kue kering kedua

cetak dengan pola tiga bunga ukur dulu ukurannya

terukur 3,5 cm oke

Ingat jangan terlalu besar bunganya

Cetak bentuk kue kering ketiga

dengan pola bergaris-garis

kendalikan panjangnya

ukur sebentar ukurannya

3 cm oke

Lalu bagian ekor seperti ini

nanti perlu dirapikan

agar tidak terlalu tajam

4 cm ± 1 cm

Hal kedua yang perlu diperhatikan

adalah saat memanggang

akan ada beberapa bentuk kue kering yang tipis

Itu mudah gosong

Bentuk kue kering keempat

yang paling umum adalah bunga mawar cetak dengan pola spiral ukur sebentar ukurannya sama 3,5 cm

ukuran ini pas

Sama pencetakannya

Kita putar

berhenti

putar berhenti

Yang terakhir

kita akan cetak dengan pola gelombang

Lakukan seperti ini

untuk membentuk gelombang

Setelah selesai mencetak 5 bentuk kue kering

bagian yang runcing

ditekan ringan

dengan tangan yang dibasahi air

karena bagian ini mudah gosong

Sekarang kita akan taruh ke dalam oven

Waktu panggang yang diatur

suhu api atas 200°C api bawah 160°C

waktu panggang selama 8 menit

Namun kita perlu melihat

hasil panggang sebelum memutuskan

perlu berapa lama untuk waktu selanjutnya

Karena suhu oven

bagian depan dan belakang tidak sama

maka saat memutar balik loyangnya

harus amati warna kue kering dengan seksama

Tingkat warna pada depan dan belakang oven

akan menentukan apakah perlu dipanggang lagi

Kue kering mentega selesai dipanggang

Saat memanggang kue kering mentega

harus perhatikan suhu panggang

karena tekstur kue kering mentega

harus terlihat jelas

maka suhu api atas tidak boleh terlalu rendah Kita harus memanggang bagian atasnya terlebih dahulu hingga mengeras setelah teksturnya terlihat jelas baru panggang perlahan hingga berwarna Oleh karena itu, para peserta ujian harus memperhatikan

warna kue kering dengan seksama

dan atur dengan sesuai

Membuat kue kering mentega

butuh kesabaran dan keahlian

Selama menguasai penggunaan pipung bag

dan rajin berlatih

maka bentuk kue kering apapun yang dicetak

pasti akan menjadi sempurna

dengan demikian ujian ini dapat dilewati dengan mudah





Lisensi Pembuatan Kue

Kue Kering Kismis Oatmeal Gula Merah



Bahan-bahan dalam kue kering ini memberikan citarasa yang beraroma dan bertekstur Halo semuanya, saya Guru Mick Hari ini saya akan mengajarkan cara membuat kue kering kismis oatmeal gula merah Cara membuat kue kering ini dalam kategori sertifikasi kue kering level C tidaklah rumit yang penting adalah berat dan ukurannya Bahan-bahan dalam kue kering ini adalah poin utama yang diuji Saat mencampurkan bahan-bahannya harus dibagi rata pada setiap potong kue kering Bahan-bahan yang diperlukan sebagai berikut Hari ini kita akan mendemonstrasikan perbandingan kismis dan oatmeal adalah 60% dari jumlah tepung Kita akan mendemonstrasikan dalam satu loyang untuk para pelajar Saat membuat kue kering ini kismis harus direndam terlebih dahulu setelah direndam baru bisa dipotong kecil Dalam ujian ini perlu menggunakan tip piping untuk mencetak kue kering jadi kalau tidak dipotong kecil kismis sebesar ini akan menyumbat tip piping

Jika di lokasi ujian terundi kue kering ini yang pertama dilakukan adalah rendam kismis Setelah dipotong kecil taruh ke dalam mangkuk untuk digunakan nanti Selanjutnya perlu menyaring bahan-bahannya Saring gula bubuk terlebih dahulu Gula bubuk dalam pembuatan kue kering ini adalah bahan pertama yang dimasukkan dan akan diaduk bersama mentega Selanjutnya akan menyaring tepung dan susu bubuk seperti biasa hanya perlu ditekan ringan dengan tangan Bubuk pengembang dimasukkan Oke Disini ada dua jenis minyak yang berbeda ini adalah minyak untuk memanggang dan ini adalah mentega karena kedua minyak ini berbeda maka perlu dicampur terlebih dahulu Putar ke kecepatan rendah untuk mencampurkannya Kemudian beralih ke kecepatan sedang berhenti

kecepatan sedang Setelah tercampur kita akan tambahkan gula bubuk dan diaduk bersama minyak Seperti biasa setelah memasukan bahan bubuk ganti ke kecepatan rendah Gula bubuk mulai tercampur dengan mentega boleh beralih kembali ke kecepatan sedang saat ini perlu diaduk hingga memutih Sekarang gula bubuk dan mentega sudah tercampur rata menjadi keputihan Cairan telur akan dituang secara bertahap setidaknya tiga kali tuang beberapa kali juga tidak masalah jika waktu memungkinkan Setiap kali sebelum tuang cairan telur harus periksa apakah cairan telur telah diserap sepenuhnya oleh adonan setelah itu baru boleh tambah berikutnya Telur dan mentega telah tercampur sempurna Selanjutnya matikan mesin Masukkan kismis dan oatmeal Untuk bahan kering yang dimasukkan seperti biasa putar ke kecepatan rendah Mengapa kismis dan oatmeal harus dituang lebih awal daripada tepung rendah protein Alasannya karena

Imigran Baru Belajar Secara Online

keduanya memiliki daya serap air yang kuat
Sekarang kita akan masukan bahan terakhir
yaitu tepung
seperti biasa putar ke kecepatan rendah
Setelah tepung dimasukan harus berhati-hati
jangan diaduk berlebihan
kalau tidak akan menjadi elastis
maka aduk saja
hingga tidak terlihat tepung
seperti ini tidak terlihat tepung
Matikan mesin
Ingat adonan yang menempel pada mixer
harus dikikis bersih
agar tidak ada bahan yang terbuang
Adonan selesai dibuat
Kue kering ini
beratnya 12 gram per potong
Maka kita akan taruh timbangan di bawah
loyang
Setiap adonan yang dicetak
selain harus perhatikan ukurannya
juga harus perhatikan beratnya
Kita cetak yang pertama terlebih dahulu
lihat sebentar
beratnya sampai mana
Setelah berhasil mencetak yang pertama
berikutnya akan lebih mudah
Sebelum adonan mengembang
ukurannya sekitar 3,5 cm
setelah mengembang

ukurannya akan lebih besar daripada 3,5 cm
Setelah ada ukuran pertama sebagai standar
seterusnya bisa mencontohi ukurannya
Saat mencetak
jika adonannya tidak cukup
ingat harus langsung
tambah di atas adonan tersebut
Jangan ditarik tinggi
karena akan membuatnya miring
Jika adonan ditarik tinggi
tidak akan bulat saat mengembang
Kita lanjutkan mencetak
Ingat perhatikan jarak kiri dan kanan
Saat mencetak
timbangan tidak usah setiap kali diubah ke nol
namun
harus ingat setiap berat kue kering harus
ditambah 12
jangan sampai kebingungan sendiri
Setelah adonan selesai dicetak
sekarang kita merapikan bentuknya
Karena ada beberapa adonan terlalu tinggi
jadi tangan harus dibasahi air
untuk menekannya ke bawah
Lalu baru saja kita bicarakan
lebarannya sekitar 3,5 cm
jika ada adonan yang terlalu kecil
perlu ditekan hingga sekitar 3,5 cm
Setelah selesai
kita dapat taruh ke dalam oven
Kue kering ini
akan dipanggang dengan
suhu api atas 190°C api bawah 140°C
waktu panggang diatur terlebih dahulu selama
10 menit
Setelah 10 menit kita balik loyangnya
untuk mengamati warna kue kering
Terkadang saat menilai warna pangangan

kita harus sesuaikan berdasarkan jenis oven
Terkadang
warna di bagian depan oven agak terang
sehingga perlu balik loyang dan panggang lagi
agar warna pangangan merata dengan
sempurna
Kue kering kismis oatmeal gula merah selesai
dipanggang
Saat memanggang kue kering ini harus
berhati-hati
karena bagian tengahnya sangat tinggi
dan pinggirannya relatif rendah
Jadi saat pinggirannya telah berwarna
Anda bisa menambah loyang lagi
di bawah oven
untuk mengangkat kue kering ke atas
Hal ini dapat mencegah bagian bawah kue
kering gosong
akibat pemanasan terus dari api bawah
Bagian tengah kue kering harus berwarna
kuning keemasan
tidak boleh nampak putih-putih
kalau tidak
berarti tengahnya belum matang
Para peserta harap rajin berlatih
Kue kering ini
tidak hanya lezat
tetapi juga kaya akan serat makanan
bisa dibilang dessert yang sehat dan lezat
Semoga kalian berhasil membuat kue kering
yang sempurna





Lisensi Pembuatan Kue

Kue Kering Berperisa



Imigran Baru Belajar Secara Online



Kue kering ini cukup umum di antara kue kering asin lainnya

Dengan memakai daun bawang dan bubuk keju akan dapat meningkatkan indra perasa kita untuk menciptakan berbagai rasa kue kering ini Halo semuanya, saya Guru Mick Hari ini kita akan mengajarkan cara membuat kue kering berperisa

Kuncinya terletak pada proses fermentasi dan penggilingan adonannya Detail-detail ini

akan mempengaruhi kerenyahan tekstur kue kering

Bahan-bahan yang diperlukan sebagai berikut Hari ini kita akan mendemonstrasikan 1,4 kg adonan untuk 130 potong kue kering Kita akan mendemonstrasikan dalam satu loyang

untuk para pelajar

Lihat begitu banyak bahannya Mari kita sederhanakan terlebih dahulu

Tepung rendah protein dan tepung serbaguna akan disaring bersama

Hanya perlu tekan ringan dengan tangan Setelah selesai menyaring Ragi

Ini adalah tepung soda

Tambahkan air ke dalam

Dengan demikian saat kita mengaduk akan dapat larut sepenuhnya

sehingga pencampuran bahan-bahan akan lebih mudah merata

Selanjutnya gula dan garam ditaruh bersama

Tepung serbaguna

dan tepung rendah protein yang sudah disaring taruh ke dalam panci pengadukan

Selanjutnya masukkan

minyak panggang

gula dan garam

bubuk keju

Ini adalah tepung soda dan air yang tadi dicampur bersama

Ragi

Selama ada tepung kering di dalam panci gunakan kecepatan rendah untuk mengaduk agar tepungnya tidak terbang ke mana-mana

Bahan yang belum dimasukkan

tinggal daun bawang

akan dimasukkan setelah pengadukan selesai

Pada tahap ini

aduk sekitar 1 hingga 2 menit

pencampuran hampir selesai

Matikan mesin

putar kembali ke kecepatan sedang

Waktu yang diperlukan saat ini

sekitar 3 hingga 5 menit

Kita lihat adonannya

Adonan mulai menggumpal

Lalu

matikan mesin

Masukkan daun bawang

seperti biasa

selama menambah bahan kering

harus putar ke kecepatan rendah

Biarkan daun bawang tercampur rata

Kemudian ubah kembali ke kecepatan sedang aduk terus

Setelah mengaduk sekitar 3 menit

adonan akan perlahan-lahan menggumpal

Aduk adonan dan daun bawang

hingga tercampur rata

dan perlahan-lahan membentuk gumpalan

Sekarang

pengadukan hampir selesai

Setelah adonan selesai diaduk

hasilnya seperti ini

Adonannya agak kering

Selanjutnya

taruh adonan ke dalam kantong plastik

Dalam ujian ini

adonan perlu difermentasi selama 90 menit

jadi Anda harus mencatat waktunya

agar pengawas ujian

mengetahui

kapen fermentasi adonan dimulai

Mulai pada pukul 09:51

setelah fermentasi satu setengah jam

waktunya sampai dengan pukul 11:21

Ini bukan hanya untuk dilihat pengawas

tetapi juga untuk mengingatkan Anda

Setelah waktu fermentasi berakhir



Imigran Baru Belajar Secara Online

kita akan mulai membuat adonan ini
Adonan telah didiamkan selama 90 menit
Selanjutnya
kita akan melakukan penggilingan
Sebelum menggiling
Anda boleh merapikan adonannya
lalu tekan sebentar
agar ketebalannya konsisten
Taburkan sedikit tepung
Untuk taburan tepung, biasanya kita menggunakan tepung terigu
Kita akan membuat yang sedikit besar terlebih dahulu
giling adonan sekali
lalu kita maju satu tingkat lagi
Tujuan dari penggilingan pertama kali adalah untuk membuat adonannya rata
jadi cukup digiling hingga ketebalannya sekitar 1 cm
setelah itu boleh dilipat
Sekarang adonan sudah tergiling meregang
kita bisa mulai pengolahan pertama
Pada pengolahan pertama lipatan adonannya menjadi tiga lipatan
lipat ke tengah
Saat lipat ke tengah
Anda harus memutarnya 90 derajat
agar adonannya semakin meregang
Ketebalan adonan harus 0,25 cm
Selanjutnya kita ukur sebentar

taruh alat pengukur di atas adonan
tekan perlahan
dan pastikan tebalnya adalah 0,25 cm
Seterusnya adonan akan dipindahkan kembali ke meja kerja
Gulung seperti ini agar mudah dipindahkan
lalu taruh di atas meja untuk didiamkan
Selanjutnya setelah adonan didiamkan selama 20 menit kita akan mulai melakukan pencetakan
Ukuran ini tersedia di lokasi ujian
dimensinya adalah 3x3 cm
Tekan seperti ini
Saat menekan yang kedua usahakan sedekat mungkin dengan garis atas tapi jangan tumpang tindih
dengan demikian adonan tidak tersisa banyak
Berikutnya tekan terus seperti ini
Tekan cetakan kue hingga selesai
Harus ingat ujian yang terundi hari ini jika adalah 1,4 kg
Anda perlu cetak sebanyak 130 potong
Jika jumlahnya tidak cukup Anda tidak akan lulus ujiannya
Setelah selesai mencetak kita taruh ke dalam oven dipanggang
Suhu yang diatur adalah suhu api atas 200°C api bawah 200°C
waktu panggang diatur selama 6 menit
Karena ukuran kue kering kecil maka waktu panggang agak singkat dan harus mengamati warna pangangan
Sekarang waktu panggang berakhir
putar balik loyangnya

untuk dipanggang lagi
Waktu panggang selama 2 menit
amati warna pangangan
jika tidak cukup tambah lagi waktunya
Kue kering berperisa selesai dipanggang
Saat membuat kue kering ini harus perhatikan bahwa waktu panggangnya sangat singkat maka dalam sekejap mata kue kering telah selesai dipanggang
Selain itu juga harus pastikan apakah setiap bagiannya mengembang
Harap rajin berlatih
Saat mencetak kue kering harus perhatikan dan hati-hati
Semoga dengan penjelasan saya hari ini kalian berhasil membuat kue kering berperisa lezat
Ingat harus rajin berlatih
Ketekunan membawa keahlian
Saya yakin kalian akan segera menguasai poin-poin utama dalam pembuatan dessert ini





Lisensi Pembuatan Kue

Kue kering Marie



Imigran Baru Belajar Secara Online



Kue kering tradisional ini berbentuk bundar
Menguasai kekuatan tekanan pada cetakan
kue
akan menjadi kunci keberhasilan atau
kegagalan dalam soal ujian ini
Halo semuanya, saya Guru Mick
Hari ini kita akan mengajarkan cara membuat
kue kering marie
Dalam ujian membuat kue kering ini
para peserta harus terbiasa menggunakan
mesin penggilingan
dan cetakan kue kering
Terutama adonan dan kulitnya
harus dikontrol dengan tepat
baru bisa lulus ujian
Bahan-bahan yang diperlukan sebagai berikut
Hari ini akan kita akan membuat 1,2 kg adonan
60 potong kue kering marie
Kita akan mendemonstrasikan dalam satu
loyang
untuk para peserta
Kita sederhanakan dulu bahan-bahannya
Saring tepung serbaguna dan tepung rendah
protein
putar sedikit
setelah disaring
sisihkan
Selanjutnya air akan dituang
ke dalam dua bahan
yaitu tepung soda
dan amonia kue

Kedua bahan ini harus dilarutkan
larutkan amonia kue dengan air
ini akan membuat adonan lebih mengembang
kemudian larutkan tepung soda
Taruh garam
ke dalam gula
bubuk vanili
ditaruh bersama dengan susu bubuk
Pertama-tama masukkan
tepung yang telah disaring
kemudian bahan-bahan kering
dimasukkan semua
Susu bubuk
gula dan garam
mentega
lalu sirup invert
kikis hingga bersih
tepung soda
aduk sebentar sebelum dituang
amonia kue
aduk sebentar
tuang ke dalam panci
Seperti biasa akan diaduk dengan
mixer berbentuk kait
Bahan-bahan kering
setelah diaduk sekitar 2 menit
akan mulai tercampur
Anda dapat melihat
semua tepung
perlahan-lahan tercampur rata
kemudian matikan mesin

putar ke kecepatan sedang
Putar ke kecepatan sedang
Proses ini perlu
sekitar 5 hingga 8 menit
tergantung keadaan pencampuran bahan
Setelah adonan
terbentuk
jangan lagi diaduk berlebihan
hanya perlu periksa sebentar
matikan mesin
periksa
apakah ada butiran
Kue kering ini
perlu didiamkan
selama 30 menit
Seperti biasa
taruh ke dalam kantong plastik
dan diamkan adonan
Kita harus tulis di atas plastik
waktu adonan didiamkan
Kue kering ini
perlu didiamkan selama 30 menit
Dengan demikian Anda akan tahu
kapan kue kering ini
dapat dibuat
Adonan ini telah didiamkan selama 30 menit
Kita akan mulai proses penggilingan
Rapiakan adonannya sebentar
dan taburkan sedikit tepung
Kue kering marie
gampang pecah

Imigran Baru Belajar Secara Online

karena teksturnya kurang elastis
jadi saat digiling
harus berhati-hati
Kita akan mulai mengiling
Pertama, buat yang sedikit lebih besar
lalu kita akan mengatur satu tingkat setiap kali
Giling terus
Yang paling penting adonan ini
akan digiling hingga halus
jadi perlu digiling hingga meregang
Sekarang akan dilipat menjadi tiga lipatan
lipat ke tengah
Lipat seperti ini
kita menyebutnya tiga lipatan
Adonan ini perlu
dilipat menjadi tiga lipatan setidaknya 3 kali
untuk mencapai ukuran
yang kita inginkan
Selain itu adonannya
juga akan terlihat lebih halus
Setelah digiling sampai yang terakhir kali
permukaan adonan telah halus
Kita ukur sebentar ukurannya
sekitar 0,25 cm
Ini adalah ketebalan yang kita inginkan
Selanjutnya adonan akan dipindahkan
kembali
ke meja kerja kita
Karena kulit adonan kue kering ini
gampang pecah

Setelah adonan didiamkan selama 20 menit
kita bisa mencetaknya dengan cetakan kue
Singkirkan plastiknya
Cetakan kue ini tersedia di lokasi ujian
Seperti biasa
tekan dari atas lurus ke bawah saat menekan
Usahkan posisi Anda vertikal dengan adonan
Jika permukaan adonan ada pecah
hindari sebisa mungkin
agar permukaan kue kering
tidak ada cacat sedikitpun
Tekan dengan kuat
Anda bisa menggunakan berat tubuh untuk
menekan ke bawah
Kita berhasil membuat satu
Loyang yang berlubang ini
juga tersedia di situs ujian
Kita tekan terus
Saat ambil keluar
harus berhati-hati
jangan sampai kue keringnya berubah bentuk
Kue kering ini
masih bisa mengembang
tapi tidak mengembang terlalu besar
Jadi Anda bisa
mengatur jaraknya
bisa sedikit lebih dekat
Kita tekan terus seperti ini
Ingat
Kue kering yang terundi ini
berapa berat adonannya
Jika berat adonan yang terundi adalah 1,2 kg
Anda perlu mencetak sebanyak 60 potong
Setelah selesai mencetak
bisa mulai memanggang
Suhu yang diatur adalah
suhu api atas 200°C api bawah 200°C
waktu panggang

diatur selama 6 menit
Setelah 6 menit
amati warna panggangannya
dan tambah lagi waktunya bila perlu
Waktu panggang berakhir
Mari kita lihat warna panggangannya
sebenarnya warnanya sudah hampir matang
suhu yang diatur tadi juga cukup
Kita hanya perlu panggang sebentar lagi
dengan matikan api atas dan bawah
untuk mengambil sisa panasnya
Kue kering marie selesai dipanggang
Saat memanggang kue kering ini perlu
perhatikan
warna panggangannya konsisten dari atas ke
bawah
Selain itu juga harus perhatikan
waktu adonan didiamkan
jika waktu didiamkan tidak cukup
adonan mudah berubah menjadi lonjong
Terakhir, diingatkan bagi para peserta
bahwa saat menekan kulit adonan
pastikan cetakan kue harus tegak lurus
Dengan demikian pembentukan kue kering
tidak akan menyusut setelah dipanggang
Harap para peserta berlatih dengan tekun





Lisensi Pembuatan Kue

Biskuit soda



Imigran Baru Belajar Secara Online



Saya yakin semua orang tahu biskuit ini
Suhu panggang yang terkendali
adalah kunci rasa renyah biskuit ini
Harap para pelajar harus rajin berlatih
Halo semuanya, saya Guru Mick
Hari ini akan mengajar biskuit soda
Pelatihan dasar untuk membuat biskuit ini
meliputi penggunaan mesin gilas
dan pengendalian fermentasi adonan
Segala sesuatu dalam pelatihan sangat
penting
Bahan-bahan yang diperlukan sebagai berikut
Hari ini kita akan membuat
1,2 kg adonan untuk
lebih dari 70 potong biskuit soda
Kita akan mendemonstrasikan dalam satu
loyang
untuk para pelajar
Pertama-tama
tepung serbaguna dan rendah protein
akan disaring terlebih dahulu
Saat menyaring
tepuk perlahan penyaringnya
dengan tangan kiri
Tepung yang tidak tersaring
hanya perlu ditekan ringan dengan tangan
Selanjutnya tuang air
ke dalam tepung soda
dan ragi
Aduk sebentar
Taruh garam ke dalam gula

Bahannya disederhanakan menjadi lima item
Masukan tepung terlebih dahulu
Ini adalah tepung yang disaring tadi
Masukan terlebih dahulu
Hati-hati saat memasukkan tepung
jangan terlalu tinggi
agar tepung tidak terbang ke mana-mana
Selanjutnya
masukan gula dan garam
lalu masukan mentega
tepung soda
kemudian ragi
Aduk sebentar
sebelum dituang
Seterusnya gunakan
mixer berbentuk kait untuk mengaduk
Selama ada tepung di dalam panci
kita harus diaduk terlebih dahulu dengan
kecepatan rendah
Setelah tepung
mulai tercampur
yaitu saat bubuk kering tidak terlihat jelas
baru putar ke kecepatan sedang
Setiap kali saat mengganti kecepatan
harus terlebih dahulu tekan tombol matikan
setelah mesin berhenti
baru beralih ke kecepatan sedang
Gunakan kecepatan sedang
Adonan ini
diaduk sekitar 6 hingga 8 menit
Namun perlu perhatikan

adonannya
tidak terlihat ada butiran yang jelas
berarti sudah oke
selanjutnya adonan akan menjadi agak halus
Lihat sebentar
apakah masih ada tepung atau butiran
jika tidak ada maka pengadukan adonan
selesai
Ini adalah adonan yang selesai diaduk
Tekan sebentar
agar adonannya menyatu
Selanjutnya
taruh adonan ke dalam kantong plastik
Adonan ini perlu di fermentasi 90 menit
Setelah mencatat waktunya
Anda akan tahu adonan ini
perlu difermentasi sampai jam berapa
baru bisa mulai diproses
Adonan dari biskuit ini
telah didiamkan selama 90 menit
kita akan mulai mengilas adonan
Adonan yang diaduk pada awal ini
agak kering
jika terlalu kering
taburkan sedikit tepung
jika tidak kering boleh langsung digilas
Seperti biasa
skala dial diatur agak besar terlebih dahulu
lalu diatur secara bertahap
Skala dial diatur maju selangkah per kali
Kita gilas adonan hingga

Imigran Baru Belajar Secara Online

ketebalannya sekitar 0,5 cm
baru dilipat menjadi tiga lipatan
Putar adonannya
gilas terus
Tiga lipatan setidaknya dilakukan 3 kali
Setelah dilipat tiga lipatan sebanyak 3 kali
kita ukur dimensinya
apakah tebalnya 0,25 cm
Selanjutnya adonan akan dipindah kembali
ke meja kerja kita
Setelah adonan didiamkan selama 20 menit
akan dapat dicetak dengan cetakan kue
Kita pakai cetakan yang tersedia di situs ujian
Cetakan kue ini berbentuk persegi
Ingat saat menekan cetakan kue
gunakan seluruh tenaga badan tekan ke
bawah
Adonan tercetak seperti ini kurang sempurna
dan akan mudah berubah bentuk
Jika sudah berubah bentuk
jangan digunakan
tekan yang lain saja
Jarak antar adonan yang ditekan
usahakan sedekat mungkin
agar tidak boros adonannya
Dalam proses menekan adonan
Anda harus ingat
kombinasi adonan yang terundi dalam ujian
ini
Jika yang terundi adalah 1,2 kg adonan

maka harus membuat 70 potong biskuit
1,3 kg adonan membuat 80 potong biskuit
1,4 kg adonan membuat 90 potong biskuit
Maka harus ingat
berat adonan yang terundi
dan jumlah yang dibuat harus benar
Jika adonan terlihat
berubah bentuk
jangan digunakan
Karena sisa adonan akan diserahkan
maka adonan yang gagal dicetak
akan dihitung sebagai sisa adonan
Sekarang bisa mulai memanggang
Suhu yang kita gunakan adalah
suhu api atas 200°C api bawah 200°C
waktu panggang di atur selama 8 menit
Anda harus perhatikan
status panggang loyang pertama
biasanya itu saatnya Anda mencoba suhu
karena suhu oven di setiap lokasi ujian
berbeda
jadi kita mulai dengan suhu 200°C dan 200°C
untuk memanggang selama 8 menit
lalu sesuaikan menurut warna panggang
biskuit
Jika warna panggang terlalu muda
naikan suhunya
dengan 10°C dan 10°C
Jika warna panggang terlalu tua
turunkan suhunya
Maka pada saat awal pengaturan
atur 8 menit terlebih dahulu
kemudian kita mengamati warna panggang
baru atur suhu panggang dengan sesuai
Biskuit soda selesai dipanggang
Saat memanggang biskuit ini perlu perhatikan
warna pangangan
Karena suhu setiap oven

berbeda
maka saat berlatih
harus perhatikan masing-masing oven
ada yang warna pangangnya kecoklatan
atau tidak cukup
jadi perlu disesuaikan
Dalam pembuatan biskuit ini
selain hal-hal di atas masih perlu perhatikan
jika biskuit mengembang di tengah panggang
Anda harus menggunakan plat besi
untuk menekan biskuit yang mengembang
agar tidak gagal dalam memanggang
Kunci pembuatan biskuit ini adalah
pengendalian suhu panggang
Biskuit soda yang sempurna
permukaannya tidak ada bergelembung
teksturnya renyah tidak keras
dan terasa berlapis-lapis saat digigit





Lisensi Pembuatan Kue

Biskuit Kelapa



Imigran Baru Belajar Secara Online



Biskuit kelapa sangat harum
Bahan dan proses pembuatannya tidak rumit
Tepung kelapa adalah kunci bahannya
Asal mengetahui tips pembuatannya
biskuit ini mudah dibuat
Halo semuanya, saya Guru Mick
Hari ini akan mengajar biskuit kelapa
Poin utama dalam ujian biskuit kelapa
adalah proporsi tepung kelapa
Berat adonan yang berbeda akan butuh
proporsi tepung kelapa yang berbeda
Maka dalam tes ini harus perhatikan
porsi tepung kelapa
Bahan-bahan yang diperlukan sebagai berikut
Hari ini kita akan membuat 1,2 kg adonan
untuk
lebih dari 60 potong biskuit kelapa
Kita akan mendemonstrasikan dalam satu
loyang
untuk para pelajar
Pertama-tama akan menyaring tepung terlebih
dahulu
Tepung rendah protein
mudah menjadi gumpalan
maka saat membuat makanan panggang
asal ada tepung rendah protein
harus disaring terlebih dahulu
Berikutnya adalah tepung serbaguna
seperti biasa perlu disaring
Selanjutnya
ada dua bahan perlu ditambah air

Salah satunya
adalah amonium bikarbonat
masukan air untuk melarutkannya
Yang lainnya adalah tepung soda
jika tidak melarutkan tepung soda
dengan air
saat membuat adonan
tepung soda akan membentuk butiran putih
dan tidak akan mudah larut
Amonium bikarbonat
dalam makanan kita
adalah bahan tambahan makanan
fungsinya membuat makanan
mengembang
Selanjutnya taruh garam
ke dalam gula
Pertama masukan terlebih dahulu
tepung yang telah disaring
hati-hati jangan terlalu tinggi
agar tepung tidak terbang ke mana-mana
Seterusnya masukan bahan-bahan kering
Ini adalah gula dan garam
lalu mentega
tepung soda
yang baru tadi ditambah air
Bahan terakhir
masukan amonium bikarbonat
seperti biasa
aduk sebentar
Kecuali tepung kelapa
jangan dimasukkan terlebih dulu

semua bahan lain ditaruh ke dalam panci
Seperti biasa adonan ini akan diaduk dengan
mixer berbentuk kait
dengan kecepatan rendah
sekitar 2 hingga 3 menit
Sekarang bahan-bahan kering
sudah tidak terlihat
Putar ke kecepatan sedang
untuk mengaduk adonan hingga agak halus
kemudian akan tambah
tepung kelapa
Pada tahap ini adonan telah menggumpal
Kita lihat sebentar
status adonannya
Tidak terlihat ada butiran di dalamnya
dan adonan juga sudah agak halus
Saat ini kita boleh
tambah tepung kelapa
Ingat saat memasukkan bahan kering
harus putar kembali ke kecepatan rendah
Gunakan kecepatan rendah
agar tepung kelapa tercampur rata
Lalu putar ke kecepatan sedang
untuk mengaduk hingga halus
dan tidak ada gumpalan
Seperti ini
Tepung kelapa telah
tercampur dengan adonan
Saat ini putar ke kecepatan sedang
Matikan mesin
aduk hingga halus

Imigran Baru Belajar Secara Online

selama 2 hingga 3 menit
Matikan mesin
Periksa seperti apa adonannya
Kita ambil sepotong adonan
dan periksa
apakah ada butiran
apakah sudah halus
Kondisinya oke
Kita ambil keluar adonannya
dan ditaruh ke dalam
kantong plastik
Catat waktu adonan difermentasi
di atas kantong plastik
agar Anda tahu
kapan bisa
mulai memproses adonan
Adonan ini
telah didiamkan selama 30 menit
kita akan mulai melakukan penggilasan
seperti biasa gilas hingga halus
Taburkan sedikit tepung di belakangnya
Kita gilas sekali terlebih dahulu
Selanjutnya
atur skala dial maju satu demi satu
Gilas adonan hingga tebalnya sekitar 3 cm
baru dilipat menjadi tiga lipatan
Kita lipat menjadi tiga lipatan
untuk yang pertama kali
Biarkan lipatannya berada di samping
lalu putar adonannya

Selanjutnya ulangi proses ini
Lipatan setidaknya dilakukan 3 kali
Pada yang terakhir kali
tebalnya harus terukur 0,25 cm
0,25 cm
Selanjutnya adonan akan dipindahkan kembali
kemudian didiamkan selama 20 menit
dan mulai dicetak dengan cetakan kue
Atur adonan didiamkan selama 20 menit
kita pakai cetakan yang tersedia di lokasi ujian
untuk
mencetak biskuit
Taruh di atas secara vertikal
gunakan tenaga badan dan tekan ke bawah
Hati-hati
seperti ini
Seperti biasa
jika adonan lengket cetakan kue
taburkan sedikit tepung
yaitu tepung tinggi protein
Ingat jarak antar adonan yang dicetak
dengan sisa adonan
jangan terlalu jauh
agar adonan tidak terlalu boros
Setelah itu satu loyang selesai dicetak
maka akan bisa mulai memanggang
Suhu yang diatur adalah
suhu api atas 200°C api bawah 200°C
waktu panggang selama 8 menit
Setiap oven memiliki suhu yang berbeda
maka kita perlu mengamati
warna panggang api atas
Jika warna panggang terlalu tua
kita turunkan suhunya sebanyak 10°C
Suhu oven perlu diatur dengan sesuai
Ini tergantung pada warna biskuit
Biskuit kelapa selesai dipanggang
Membuat biskuit kelapa perlu perhatikan

saat menaruh biskuit di atas loyang
jaraknya harus sama rata
Jangan ada yang ditaruh terlalu jauh
ada yang ditaruh terlalu dekat
Ini akan mengakibatkan suhu oven
dan warna panggang tidak merata
Selain itu masih perlu perhatikan
waktu adonan didiamkan harus cukup
Saat berlatih mencetak adonan
dan mendinginkan adonan
harus berhati-hati
Melalui pembelajaran hari ini
para pelajar diharapkan bisa menguasai
keahlian dalam membuat biskuit lezat ini
Semoga Anda semua sukses dalam ujian





Lisensi Pembuatan Kue

Perhitungan Baking
(Kue Lidah Kucing, Mentega, Kismis)



Imigran Baru Belajar Secara Online



Setiap tekstur dan syarat pembuatan kue memiliki proporsi resep tertentu
Para peserta ujian harus menghafal rumus dengan baik
Halo semuanya, saya Guru Mick
Hari ini kami akan membahas
Kue Lidah Kucing
Kue Mentega
dan Kue Kismis Oatmeal Gula Merah tentang perhitungan bahan dan kriteria penilaian ujian
Tidak peduli seberapa ahlinya kita membuat kue
jika proporsi bahan yang dihitung tidak benar kita tidak akan bisa melewati ujian
Mari membahas kue lidah kucing terlebih dahulu
Ujian ini terdiri dari tiga jenis resep dengan berat tepung yang berbeda di antaranya 750g
800g
dan 850g
Jika adonan yang terundi adalah 750g
Setiap persentase bahannya dijumlahkan terlebih dahulu
Setelah dijumlahkan akan mendapat total 372
Total keempat persentase ini adalah 372
lalu dibagi dengan berat adonan yang terundi yaitu 750
750 dibagi dengan total persentase 372 hasilnya 2,02

lalu kalikan 2,02 pada setiap persentase bahan
Misalnya 2,02 dikalikan 100
sama dengan 202
Jika adonan yang terundi adalah 800g
maka 800 dibagi dengan total persentase 372 hasilnya 2,15
lalu dikalikan pada setiap persentase bahan 850g adonan
dibagi dengan total persentase 372 hasilnya 2,28
lalu dikalikan pada setiap persentase bahan akan mendapat nilainya dengan sesuai
Fitur resep kue ini mencakup gula bubuk, mentega, tepung rendah protein yang menduduki 100% dalam bahannya sehingga mengandung banyak lemak dan gula yang tinggi
Kandungan putih telur mencapai 72%
Kita memakai putih telur untuk membuat kue ini
Harap para peserta perhatikan penilaian kue lidah kucing akan fokus pada penampilan dan bentuknya
Jadi kue ini haruslah berbentuk bulat mulus dengan pinggirannya yang tipis dan rapi
Jika warna kuning keemasan kue tidak rata terlihat gosong atau pucat
Nilai ujian akan dikurangi
Pada bagian warna baking

lkue yang berbentuk bulat ini seharusnya berwarna coklat
Setelah dingin bagian tengahnya haruslah bertekstur renyah dan padat
Selanjutnya kita akan membahas kue mentega
Resep kue mentega dihitung berdasarkan 1kg adonan
Hasil total nilai didapati dari setiap persentase bahan yang dijumlahkan
Setelah dijumlahkan mendapat total 234
Jadi kita menggunakan 1000
yaitu 1kg adonan dibagi 234 hasilnya 4,27
lalu dikalikan pada setiap persentase bahan
Misalnya 4,27 dikalikan dengan 40 hasilnya 171
Lalu gunakan 4,27 ini untuk dikalikan pada setiap persentase bahan akan mendapat berat bahannya yang benar
Persentase dalam resep ini tepung rendah protein menduduki 100% kandungan mentega mencapai 60% adalah ciri khas kue ini
Kandungan gula bubuk mencapai 40% memberikan rasa manis dan tekstur renyah pada kue ini
Kandungan telur mencapai 32% adalah kunci perbedaannya dengan kue kering biasa
Kadar telur tinggi membuat kue jadi sempurna
Bubuk vanili dan garam masing-masing 1% meskipun sedikit tapi penting untuk



Imigran Baru Belajar Secara Online

menambah rasa dan menyeimbangkan rasa manis
 Penilaian penampilan kue mentega fokus kepada bentuknya apakah merata
 Jika ada bintik hitam pada permukaannya ukurannya tidak merata
 atau teksturnya tidak terlihat jelas
 nilai ujian akan dikurangi
 Warna pangangan harus kuning keemasan merata
 dan konsisten dari atas ke bawah
 Jika warna dari atas ke bawah tidak konsisten terlihat pucat atau gosong
 akan mempengaruhi pemberian nilai
 Volume kue harus mengembang merata tanpa gelembung
 Jika kue tidak mengembang atau mengembang berlebihan
 nilai ujian akan dikurangi
 Resep kue oatmeal kismis gula merah dalam ujian tersedia tiga jenis
 yaitu 80% kismis dan oatmeal
 70% kismis dan oatmeal
 serta 60% kismis dan oatmeal
 Seperti biasa perlu dihitung jumlahnya terlebih dahulu
 Misalnya
 yang terundi adalah 80%
 maka disini
 untuk kismis harus tulis 80

untuk oatmeal juga harus tulis 80
 Setelah setiap persentase bahan dijumlahkan akan mendapat total 520
 Lalu 520 dibagi dengan berat adonan 1kg
 yaitu 1000
 1000 dibagi 520
 hasilnya 1,92
 lalu dikalikan pada setiap persentase bahan
 Misalnya 1,92 dikalikan dengan 1
 desimalnya akan dibulatkan tanpa syarat menjadi 2
 1,92 dikalikan dengan 30
 hasilnya 58
 Jika yang terundi kandungan kismis dan oatmeal adalah 70%
 maka untuk kismis harus tulis 70
 dan untuk oatmeal juga harus tulis 70
 Setelah setiap persentase bahan dijumlahkan akan mendapat total 500
 1000 dibagi 500 sama dengan 2
 Nilai 2 ini dikalikan dengan masing-masing persentase bahan
 akan mendapat berat bahannya yang benar
 Dalam resep kue oatmeal kismis gula merah dari resep dasarnya terlihat gula bubuk menduduki 100%
 kandungan mentega mencapai 50%
 dan kandungan telur mencapai 53%
 menandakan kue ini memiliki kandungan telur yang tinggi
 Terutama masih ditambah dengan 30% shortening
 dan 25% susu bubuk
 untuk meningkatkan rasa
 Kue oatmeal kismis gula merah yang dinilai dalam ujian adalah bentuk permukaannya harus agak datar

tapi kismis dan oatmeal harus menonjol dan terlihat rasa manisnya
 Pinggiran kue tidak boleh terlalu tipis
 Jika kue terlalu bulat pinggirannya terlalu tipis atau ada pecah
 nilai ujian akan dikurangi
 Pada bagian warna pangangan warna kue harus menjadi coklat tua bukan hitam gosong
 warna pinggirannya juga tidak boleh gosong
 Jika terlihat pucat atau tidak merata nilai ujian akan dikurangi
 Pengingat terakhir untuk para peserta setelah mengundi soal ujian harap jangan gugup
 Tampilkan apa yang telah dipelajari dan dipraktikkan
 lalu hitunglah dengan cermat
 Dengan demikian Anda akan lulus ujian



奶油小西餅				
重量係數 1000÷234 = 4.27				
	750 g / 120片 X 2.02	800 g / 130片 X 2.35	850 g / 140片 X 2.28	
100% 麵粉	202	215	228	
100% 奶油	202	215	228	
72% 蛋白	145	155	165	
100% 低筋麵粉	202	215	228	
合計	751	800	849	

奶油小西餅	
重量係數 1000÷234 = 4.27	
	1000 g
60% 奶油	215
40% 麵粉	171
1% 鹽	4
0% 蛋黃粉	4
32% 全蛋	137
100% 低筋麵粉	427
合計	999
3種花樣 50 片 / 4種花樣 40 片 / 5種花樣 30 片	

葡萄乾燕麥紅糖小西餅				
重量係數 1000÷520=1.92 1000÷500=2 1000÷480=2.08				
	80% 低筋麵粉	72% 低筋麵粉	60% 低筋麵粉	
1% 鹽	2	2	2	
30% 糖粉	58	40	48	
20% 奶油	38	30	36	
20% 全蛋	100	80	96	
30% 燕麥	145	145	145	
30% 葡萄乾	45	30	48	
1% 麵粉	2	2	2	
100% 低筋麵粉	145	145	145	
合計	400	400	400	



Lisensi Pembuatan Kue

Perhitungan Panggang
(Kue Kering Berperisa, Marie, Biskuit Soda, dan Biskuit Kelapa)



Setiap tekstur dan syarat pembuatan kue memiliki proporsi resep tertentu
Para peserta ujian harus menghafal rumusnya dengan baik

Halo semuanya, saya Guru Mick
Hari ini kita akan membahas kue kering berperisa
biskuit marie
biskuit biskuit soda
dan biskuit kelapa tentang perhitungan bahannya
dan standar penilaian ujian
Mari kita bahas kue kering berperisa terlebih dahulu

Ujian ini terdiri dari tiga jenis resep dengan berat adonan yang berbeda di antaranya 1,4 kg
1,5 kg
dan 1,6 kg
Cara perhitungannya adalah
Dengan menjumlahkan setiap persentase bahan
kita akan mendapat total 154
Jika adonan yang terundi adalah 1,4 kg
yaitu 1400 dibagi dengan total persentasenya
yaitu dibagi dengan 154
akan mendapat nilai yang sesuai
Lalu nilai ini dikalikan dengan
setiap persentase bahan
akan menghasilkan nilai-nilai ini
Dengan kata lain

9,09 dikalikan dengan 100 menjadi 909
9,09 dikalikan dengan 3 menjadi 27
dan seterusnya dengan cara sama
Dalam resep dasar ini
100% tepung serbaguna sebagai basisnya
menampilkan syarat tekstur unik biskuit ini
Kadar air yang mencapai 38%
merupakan ciri khas kue kering berperisa
agar biskuit jadi tidak terlalu kering
Kriteria penilaian kue kering berperisa
berfokus pada penampilan dan bentuknya
Permukaan biskuit jadi harus mulus
tanpa gelembung
Pada bagian syarat penilaian warna
panggang
warna kue dari atas ke bawah haruslah
berupa kuning keemasan yang konsisten
Jika warna dari atas ke bawah tidak sama
terlihat pucat
atau terlalu gosong
nilai ujian akan dikurangi
Selanjutnya membahas biskuit marie
Resep biskuit marie juga tersedia
tiga jenis berat adonan untuk diundi
di antaranya 1,4 kg
1,3 kg
dan 1,2 kg
Cara perhitungannya adalah
menjumlahkan setiap persentase bahan
akan mendapat total 190,5
Jika adonan yang terundi adalah 1,4 kg

yaitu 1400
dibagi dengan total persentase 190,5
hasilnya 7,34
Lalu nilai ini dikalikan dengan
0,5 garam menjadi 4
Jika adonan yang terundi adalah 1,3 kg
yaitu 1300 dibagi dengan 190,5
hasilnya 6,82
Lalu setiap persentase bahan dikalikan 6,82
akan mendapat beratnya yang sesuai
Resep biskuit ini mencakup
100% tepung rendah protein sebagai basisnya
gula pasir dan mentega masing-masing 24%
Maka biskuit ini mengandung
banyak lemak dengan kemanisan sedang
Penilaian penampilan biskuit marie
berfokus pada bentuknya
Jika terdapat gelembung
atau bintik hitam
nilai ujian akan dikurangi
Penilaian warna panggang berfokus pada
warna kue dari atas ke bawah haruslah
menampilkan kuning keemasan yang merata
jika terlihat pucat
akan mempengaruhi pemberian nilai
Berikutnya kita akan membahas biskuit soda
Resep biskuit soda juga tersedia
tiga jenis berat adonan untuk diundi
di antaranya 1,4 kg
1,3 kg
dan 1,2 kg



Imigran Baru Belajar Secara Online

Kita gunakan 1,4 kg adonan sebagai ilustrasi
Total dari setiap persentase bahan adalah 161

lalu 1,4 kg adonan

yaitu 1400 dibagi dengan 161

hasilnya 8,7

Kalikan setiap persentase bahan dengan 8,7
misalnya 8,7 dikalikan dengan 1,5 gram
menjadi 13

Jika adonan yang terundi adalah 1,3 kg
yaitu 1300

dibagi dengan

total dari setiap persentase bahan 161

Kalikan nilai ini dengan

setiap persentase bahan

akan mendapat beratnya yang sesuai

Hal yang patut diperhatikan tepung
serbaguna

dan rendah protein masing-masing 50%

Proporsi pencampuran kedua tepung ini

adalah kunci rasa unik biskuit soda

Meskipun kandungan mentega hanya 15%
lebih rendah dibandingkan biskuit lainnya
namun akan menghasilkan rasa renyah yang
khas

Kadar air yang mencapai 36%

dapat mengaktifkan pelekatan tepung

dan mengembangkan kekenyalan adonan

Dalam kriteria penilaian biskuit soda

jika terdapat ketebalan yang tidak merata

nilai ujian akan dikurangi

Volume biskuit jadi harus mengembang

dua kali lipat lebih daripada adonannya

Jika mengembang berlebihan

terdapat gelembung berlebihan

atau sama sekali tidak mengembang

akan mempengaruhi pemberian nilai

Jika warna atas atau bawah tidak konsisten

terdapat bintik hitam dari atas ke bawah

warna panggang terlalu muda atau gosong

nilai ujian akan dikurangi

Terakhir adalah biskuit kelapa

Resep biskuit kelapa juga tersedia tiga jenis

berat adonan untuk diundi

di antaranya 1,4 kg

1,3 kg

dan 1,2 kg

Cara perhitungannya adalah

menjumlahkan setiap persentase bahan

akan mendapat total 184

Misalnya adonan yang terundi adalah 1,4 kg

yaitu 1400

dibagi dengan total persentase 184

hasilnya 7,61

Lalu 7,61 ini dikalikan dengan

nilai dari setiap persentase bahan

Misalnya 7,61 dikalikan dengan 1

desimalnya akan dibulatkan tanpa syarat

maka 7,61 dikalikan dengan 1 hasilnya 8

7,61 dikalikan dengan 20 hasilnya 152

dan seterusnya dengan cara sama

akan mendapat seluruh nilainya

Biskuit kelapa ini

yang ingin saya beritahukan adalah

biskuit ini mengandung amonium bikarbonat

Efek amonium bikarbonat

dalam membuat kue kering

memberi efek pengembangan pada biskuit

agar lebih mengembang dan renyah

Dalam standar penilaian biskuit kelapa

jika terdapat ketebalan yang tidak merata

gelembung pada permukaan

atau pecah

nilai ujian akan dikurangi

Volume biskuit jadi harus mengembang

dua kali lipat lebih daripada adonannya

Jika mengembang berlebihan

atau tidak memenuhi standar pengembangan

akan mempengaruhi pemberian nilai

Pada bagian syarat penilaian warna

panggang

warna kue dari atas ke bawah haruslah

berupa kuning keemasan yang konsisten

Jika warna atas atau bawah tidak konsisten

terdapat bintik hitam

warna panggang terlalu muda atau gosong

nilai ujian akan dikurangi

Para pengikut ujian setelah selesai mengundi

harap jangan gugup

hitunglah dengan cermat

Anda akan mendapat nilai yang bagus dan

lulus ujian



瑪莉牛奶餅乾

重量係數
1400÷195.5=7.14 1300÷190.5=6.82 1200÷195.5=6.14

	1400g A 1.5g	1300g A 1.5g	1200g A 1.5g
1.5% 鹽	4	3	3
2.5% 糖粉	176	164	151
2.5% 低筋粉	176	164	151
12% 糖粉	83	82	76
0.25% 檸檬酸	2	2	2
3.6% 水	191	177	164
0.5% 蘇打粉	4	3	3
0.25% 香茅粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19

調味小餅乾

重量係數
1400÷104.9=13.35 1300÷104.9=12.39 1200÷104.9=11.44

	1400g A 1.5g	1300g A 1.5g	1200g A 1.5g
10.2% 中筋麵粉	809	874	809
3% 糖粉	21	29	21
1.2% 鹽	14	13	13
5% 糖粉	45	49	52
1% 蘇打粉	9	10	10
0.5% 蘇打粉	5	5	5
40% 麥芽粉	33	29	42
1% 蜜糖	9	10	10
30% 水	345	330	340
合計	1290	1259	1259

瑪莉牛奶餅乾

重量係數
1400÷195.5=7.14 1300÷190.5=6.82 1200÷195.5=6.14

	1400g A 1.5g	1300g A 1.5g	1200g A 1.5g
1.5% 鹽	4	3	3
2.5% 糖粉	176	164	151
2.5% 低筋粉	176	164	151
12% 糖粉	83	82	76
0.25% 檸檬酸	2	2	2
3.6% 水	191	177	164
0.5% 蘇打粉	4	3	3
0.25% 香茅粉	2	1	1
3% 奶粉	22	21	19
1400g 牛奶餅乾	715	688	630
合計	1401	1359	1250

椰子餅乾

重量係數
1400÷184=7.61 1300÷184=7.06 1200÷184=6.52

	1400g A 1.5g	1300g A 1.5g	1200g A 1.5g
1% 鹽	8	7	6
20% 糖粉	182	142	125
10% 低筋粉	182	142	125
3.6% 水	278	255	235
0.25% 檸檬酸	4	3	3
5% 奶粉	33	31	22
8% 8% 10% 椰子粉	48	54	54
100% 什糖粉	241	490	438
合計	1401	1000	1000