



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



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 menakjubkan. 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 piping kue yang terdiri dari 2 jenis tip piping. Saat menggunakan piping bag jangan taruh adonan terlalu banyak.

tip piping harus ditekan ujung piping bag juga harus dikencangkan agar adonan tidak mengalir keluar. Kue kering yang berbeda butuh aneka bentuk tip piping. Peserta ujian harus mahir menggunakannya. Saat membuat kue mentega gunakan tip piping yang runcing di bagian ujung. Satu jenis tip piping 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 praktik. Setelah lulus ujian teori Anda akan menerima pemberitahuan ujian praktik baru berhak mengikuti ujian praktik. 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 celmek seluruh badan atau celmek 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 celmek. Bagian bawah/kaki harus memakai kaos 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 jangut 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 selesaikan 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.





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

Lisensi Pembuatan Kue

Kue Lidah Kucing

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

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 minit 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 minit

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 pemanggangan





Lisensi Pembuatan Kue

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.

Kue Kering Mentega

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 terundu adalah 1kg itu berarti 5 jenis kue kering. Putar mulut piping bag di sekitar ibu jari Anda. Ukuran kue kering ini



adalah $4\text{ cm} \pm 1\text{ cm}$
Kita mulai demonstrasikan bentuk kue kering pertama
Yang paling gampang adalah pola bunga krisan ukur sebentar ukurannya terukur $3,2\text{ cm}$
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 $3,5\text{ cm}$ 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 $4\text{ cm} \pm 1\text{ cm}$
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 $3,5\text{ cm}$ 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 piping 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

Imigran Baru Belajar Secara Online



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 terdiri 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 dimasukan 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 Masukan kismis dan oatmeal Untuk bahan kering yang dimasukan seperti biasa putar ke kecepatan rendah Mengapa kismis dan oatmeal harus dituang lebih awal daripada tepung rendah protein Alasannya karena





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
lebarnya 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 panggangan

kita harus sesuaikan berdasarkan jenis oven
Terkadang
warna di bagian depan oven agak terang
sehingga perlu balik loyang dan panggang lagi
agar warna panggangan 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

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

Kue Kering Berperisa



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 panggangan 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 kapan 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



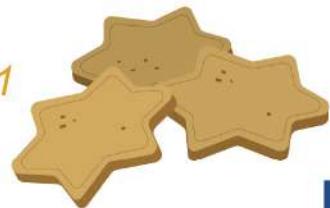
Imigran Baru Belajar Secara Online

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
lipat 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 panggang Sekarang waktu panggang berakhir putar balik loyangnya

untuk dipanggang lagi Waktu panggang selama 2 menit amati warna panggang 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

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

Kue kering Marie

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 Rapikan 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
Usahakan 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
amat warna panggang
dan tambah lagi waktunya bila perlu
Waktu panggang berakhir
Mari kita lihat warna panggang kue kering
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 panggang 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





Imigran Baru Belajar Secara Online



Lisensi Pembuatan Kue

Biskuit soda



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
Taruhan 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 memasukan 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 piring
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 di fermentasi 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 panggang
Karena suhu setiap oven

berbeda
maka saat berlatih
harus perhatikan masing-masing oven
ada yang warna panggangnya 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

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

Biskuit Kelapa

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
Aturah adonan didiamkan selama 20 menit
kita pakai cetakan yang tersedia di lokasi ujian
untuk
mencetak biskuit
Taruhan 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 mendiamkan 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





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

Lisensi Pembuatan Kue

Perhitungan Baking
(Kue Lidah Kucing, Mentega, Kismis)



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

Ikue 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 panggangan 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 terundu 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 terundu 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

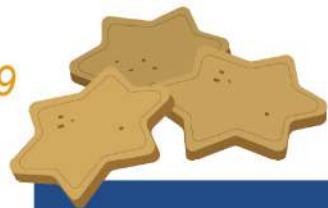
tapi kismis dan oatmeal harus menonjol dan terlihat rasa manisnya Pinggiran kue tidak boleh terlalu tipis Jika kue terlalu bulat pinggirannya terlalu tipis atau ada pecah nilai ujian akan dikurangi Pada bagian warna panggangan warna kue harus menjadi coklat tua bukan hitam gosong warna pinggirannya juga 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 dipraktekkan 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	800 g / 130片	850 g / 140片			
100% 麵粉 X 2.02	202	215	228		
100% 奶油 202	202	215	228		
72% 雞蛋白 145	145	155	165		
100% 低筋麵粉 202	202	215	228		
合計 751	800	849			

貓舌小西餅					
重量係數 750÷372=2.02 800÷372=2.15 850÷372=2.28					
750 g / 120片	800 g / 130片	850 g / 140片			
100% 麵粉 X 2.02	202	215	228		
100% 奶油 202	202	215	228		
72% 雞蛋白 145	145	155	165		
100% 低筋麵粉 202	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 256					
40% 麵粉 171					
15% 雞蛋白 4					
15% 低筋麵粉 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					

蘿蔔乾燕麥紅糖小西餅					
重量係數 1000-450-1.92 = 1000-450-2 = 1000-480-2.08					
1000-450-1.92	1000-450-2	1000-480-2.08			
低筋麵粉 60%	100%	72%	62%		
麵粉 30%	麵粉 100%	麵粉 82%	麵粉 62%	X 1.02	X 2.08
100% 麵粉 100	100	100	100		
100% 奶油 192	192	192	192		
100% 低筋麵粉 48	48	48	48		
15% 雞蛋白 2	2	2	2		
100% 低筋麵粉 192	192	192	192		
低筋麵粉 154	154	140	121		
低筋麵粉 154	154	140	121		
合計 1222	1190	1080	960		



Lisensi Pembuatan Kue

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



調味小餅乾					
總重量	154g	154g	154g	154g	154g
100% 麵粉	37	39	31	32	33
13% 鹽	3	16	11	12	13
13% 雞蛋	48	49	52	53	54
13% 麥芽糖	9	10	11	12	13
0.5% 香草精	3	3	2	2	2
4% 黑胡椒	38	39	42	43	44
7% 糖	9	10	12	13	14
2% 油	345	370	395	420	445
百分比	100%	100%	100%	100%	100%
總計	100%	100%	100%	100%	100%

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 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 terundur 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 panggangan 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 terundur 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 terundur 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 panggangan 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 garam menjadi 13. Jika adonan yang terundur adalah 1,3 kg yaitu 1300 dibagi dengan 161 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 pelekatkan 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 panggangan 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 terundur 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 panggangan warna kue dari atas ke bawah haruslah berupa kuning keemasan yang konsisten. Jika warna atas atau bawah tidak konsisten terdapat bintik hitam warna panggangan 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.

