



Soto Bandung

Elly lasmanawati

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

2010

Pengertian Soto Bandung

- Soto Bandung adalah jenis soto yang berasal dari daerah Bandung yang berbahan dasar daging sapi, lobak, dan ditaburi kacang kedelai goreng.

Klasifikasi soto dalam menu Indonesia

- Soto cair

Soto cair merupakan soto jernih, konsistensinya cair, tidak mengandung bahan pagental, memakai kaldu dari ayam, daging/ tulang sapi, kambing, babi atau ikan dan macam-macam sayuran sebagai isi atau garnish. Misalnya : soto ayam, soto bandung

- Soto kental

Ciri-ciri soto kental adalah warnanya buram/ putih tetapi bahan isi masih terlihat. Pengentalan dilakukan dengan menambah bahan pengental seperti tepung, jagung giling, gandum, beras, kentang atau bahan sayuran yang banyak mengandung zat tepung.

- *Soto Regional*

Nama regional diambil dari daerah asalnya kemudian diperkenalkan kepada dunia luas sehingga menjadi bagian daripada soto nasional yang dapat dijumpai dalam daftar menu di beberapa restoran. Misalnya : soto Banjar, soto Bandung

Bahan untuk soto bandung



Bumbu untuk soto bandung



Bumbu untuk soto



Bahan pelengkap



Teknik pembuatan soto Bandung

Membuat kaldu





Membuat pelengkap soto bandung



Menyajikan soto bandung





- SELESAI