

KERIPIK SANJAI BALADO

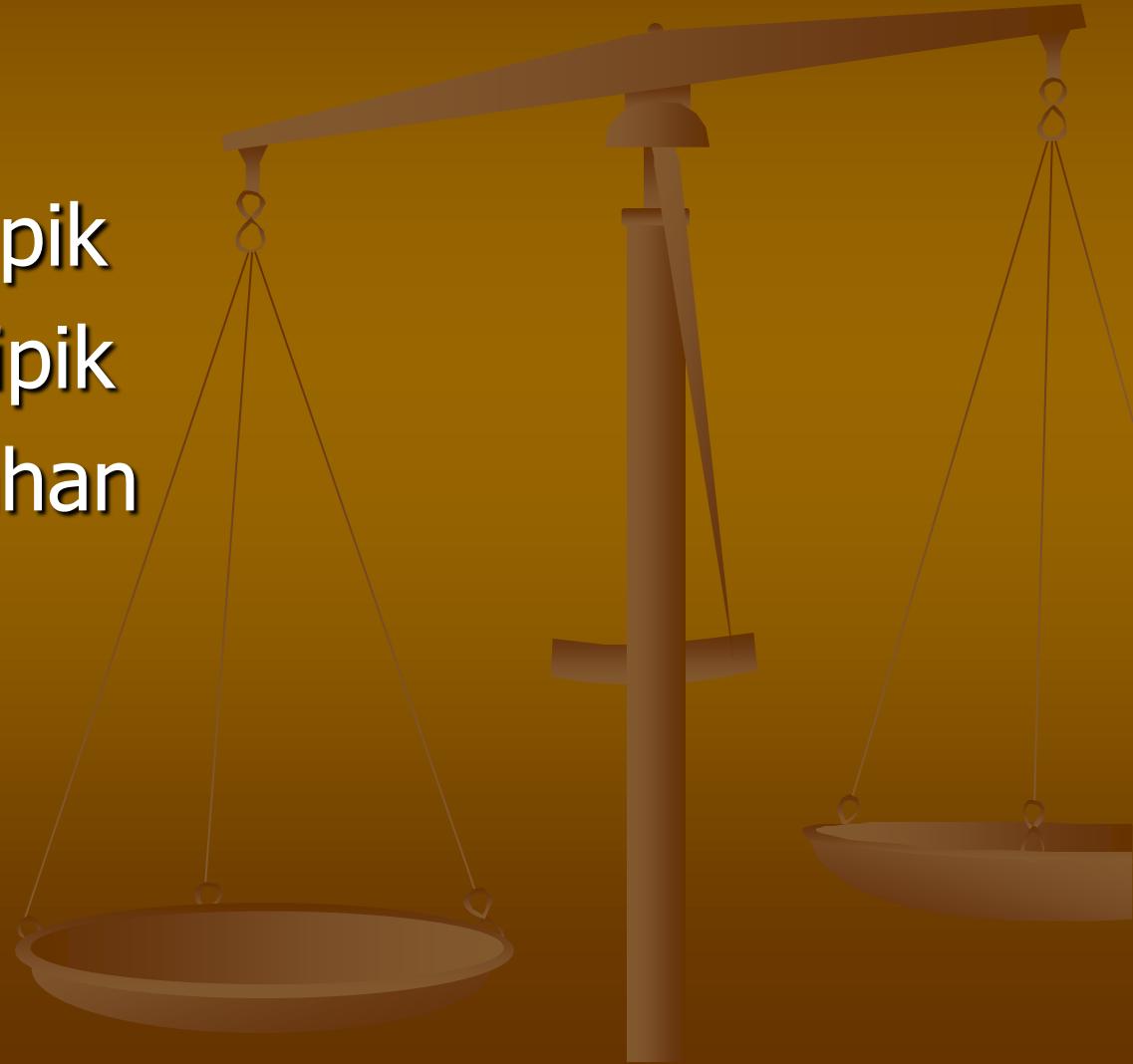


Dra. Elly lasmanawati . MSi

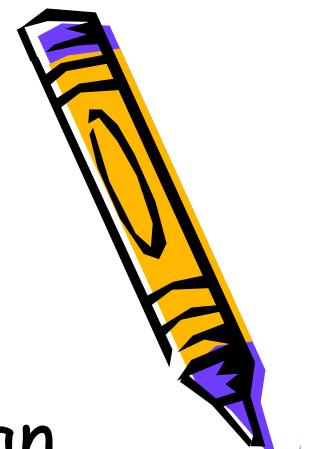
**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

KERIPIK SANJAI BALADO

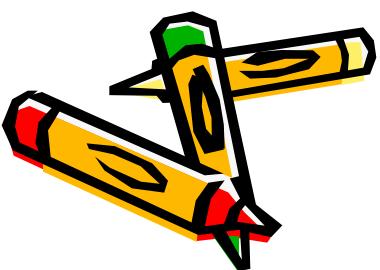
- Pengertian keripik
- Jenis-Jenis Keripik
- Proses pengolahan



Pengertian Keripik



- Keripik merupakan makanan atau cemilan yang bahan dasarnya dari singkong atau kentang, talas, pisang, tempe, yang di iris tipis lalu di goreng dalam minyak panas.
- Keripik sanjai balado adalah keripik sanjai yang diolesi dengan sejenis saus pedas, yang bahan baku utamanya cabai.



Jenis-Jenis Keripik

- keripik kentang
- keripik singkong
- keripik talas
- keripik pisang
- keripik tempe
- dll

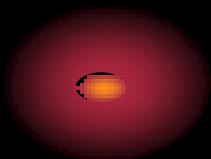
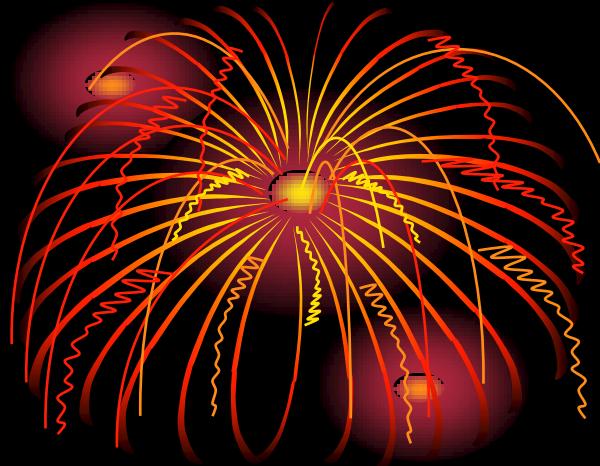
Proses Penglahan

bahan :

1 kg singkong

resep :

- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- Gula putih
- cabai merah



Alat-alat yang digunakan :

- pisau, sendok, garpu



- Wajan



- waskom



- ulekan



- pisau keripik



- dinner plate









Materi Selesai

