



# **HOT APPETIZER**

**Oleh :**

**Dra. Atat Siti Nurani, M.Si**

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

# HIDANGAN PEMBUKA PANAS (HOT APPETIZER)

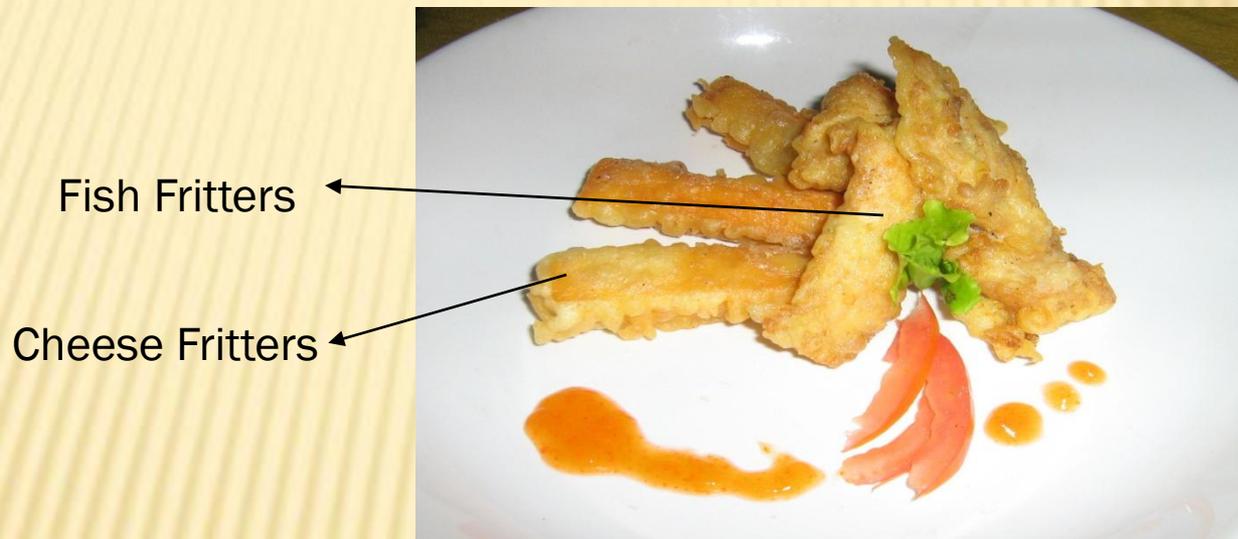
- ✘ Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas.
- ✘ Hidangan Pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50° C-60° C.
- ✘ Jenis hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*) yaitu antara lain : *Frittura, resolles, cheese soufle, croquette, quiche lorraine.*

# 1. CHEESE & FISH FRITTERS

- Cheese and fish fritters merupakan hidangan yang terbuat dari fillet ikan yaitu potongan bagian daging ikan, yang dipotong pada kedua sisi ikan yang mengapit tulang belakang,
- keju yang dipotong dengan bentuk jardiniere sebesar 2 cm, untuk keju beratnya  $\pm$  20 gr sedangkan untuk ikan beratnya  $\pm$  30 gr
- digoreng dengan menggunakan metode deep frying

- 
- Ikan yang sudah dipotong jardiniere tersebut sebelum digoreng terlebih dahulu dimarinate dengan garam, merica, lime juice, Worcestershire sauce
  - ikan dan keju sebelum digoreng dicelupkan dulu pada frying butter.
  - cheese and fish fritters dihidangkan dengan dilengkapi tomato sauce atau tartare sauce dan remoulade sauce.

# GAMBAR CHEESE & FISH FRITTERS



# ALAT UNTUK PEMBUATAN CHEESE AND FISH FRITTERS

- ✘ Whisking bowl, untuk membuat frying butter, dan tomato/ tartare/ remoulade sauce
- ✘ Frying spatula, spider, wajan/deep frying, kompor sauce pan untuk membuat sauce
- ✘ Filleting knife, cutting board, spoon, plastik tray, plastik bowl, ballon whisk (whisker) untuk membuat frying butter
- ✘ Appetizer plate, spoon, and knife, untuk menyajikan hidangan cheese and fish fritters

# GARNISH

- ✘ Garnish yang cocok digunakan untuk hidangan cheese and fish fritters yaitu parsley, daun mint, seledri, sauce pelengkapanya, atau bahan utamanya seperti keju.
- ✘ Cara penyimpanan cheese and fish fritters yaitu disimpan pada tempat yang kering dan tidak lembab misalnya dalam lemari makanan, meja makan, dan refrigerator

## 2. RISSOLES

- ✘ Risolles adalah hidangan pembuka panas yang terdiri dari kulit yaitu hasil adonan pancake yang diberi isian logoot yaitu adonan sayuran dan daging yang kemudian dikentalkan dengan terigu (roux). Setelah kulit diisi dengan rougut proses selanjutnya adalah pemniran dengan tepung roti dan telur yang dikocok lalu digoreng dengan metode deep fraying.

# GAMBAR RISOLES



# KRITERIA RISOLES

- ✘ Memiliki tekstur kulit ( adonan pancake ) yang halus dan tidak terlalu tebal.
- ✘ Isian memiliki rasa yang cukup tajam karena rasa akan tertutupi oleh kulit dan pemaniran ketika digoreng.
- ✘ Warna hasil penggorengan tidak terlalu coklat tetapi kuning keemasan.
- ✘ Antara isian dan kulit seimbang yaitu isi tidak terlalu sedikit sehingga kulit tidak terlalu mendominasi.

# TEKNIK PENYAJIAN

- ✘ Rissoles dapat disajikan sebagai entrée maupun disajikan sebagai kudapan pengisi coffe / tea break dapat disajikan dalam plater dalam jumlah banyak ataupun dapat disajikan pada dessert plate dan menggunakan pisau dan garpu dessert.

# TEKNIK PENYIMPANAN

- ✘ risoles terdiri dari bahan – bahan basah biasanya tidak terlalu tahan lama untuk lebih memperpanjang waktu penyimpanan antara kulit dan isian disimpan terpisah dan disimpan pada lemari pendingin ketika akan diolah dikeluarkan dan dibentuk.
- ✘ dapat disimpan sampai proses pemaniran lalu dibekukan pada freezer. Ketika akan menggoreng bisa dilakukan setelah adonan benar – benar tidak dalam keadaan dingin.

# CROQUETTES

- ✘ *Croquettes* ini adalah hidangan pembuka panas yang terdiri dari sumber karbohidrat yaitu zat pati sebagai bagian utama dan sumber protein hewani sebagai isi, untuk isian bisa ditambahkan sayuran sebagai isian dan diberi bumbu sebagai perasa. *Croquettes* ini terdiri dari dua jenis, yaitu :

# MACAM-MACAM KROKET

## 1. Pure Potatoes

*Croquettes* jenis ini adalah *Croquettes* yang terbuat dari kentang yang dihaluskan terlebih dahulu lalu diberi isian berupa daging cincang yang dibumbui atau ditambahkan sayuran. Setelah adonan dibentuk dan di beri isian lalu di panir dengan menggunakan telur dan tepung roti lalu digoreng menggunakan metode deep frying.

---

## 2. Adonan Roux

Kroket jenis ini adalah jenis kroket dengan bahan utama tepung terigu sebagai pembentuk adonan, terigu ini akan menghasilkan texture roux. Bahan isian ( daging atau sayuran ) setelah selesai disaute di bumbu lalu ditambahkan terigu dan dicairkan hingga mengental kembali dengan menggunakan kaldu atau susu.

Penyelesaian sama dengan pembuatan kroket metode pure kentang. Untuk metode roux ini dikenal pula sebutan untuk kroket jenis ini adalah bitter ballen hanya saja dibentuk bulat untuk bitter ballen.

# GAMBAR HIDANGAN KROKET



bitter ballen



Croquettes

# KRITERIA

- ✘ Memiliki tekstur yang halus
- ✘ Memiliki rasa yang cukup gurih
- ✘ Warna hasil penggorengan coklat keemasan dan merata.
- ✘ Pemaniran rata dan tidak terlalu tebal
- ✘ Tidak pecah saat digoreng

# TEKNIK PENYAJIAN

- ✘ Selain disajikan sebagai entrée kroket ini disajikan sebagai kudapan pengisi coffe / tea break bisa disajikan dalam pleter dalam jumlah banyak ataupun dapat disajikan pada dessert plate dan menggunakan pisau dan garpu dessert.

# TEKNIK PENYIMPANAN

- ✘ Krokot ini terdiri dari bahan – bahan basah biasanya tidak terlalu tahan lama untuk lebih memperpanjang waktu penyimpanan antara kulit dan isian disimpan terpisah dan disimpan pada lemari pendingin ketika akan diolah dikeluarkan dan dibentuk. Ataupun dapat disimpan sampai proses pemaniran lalu dibekukan pada freezer.

Penutup

---

**TERIMAKASIH**

