



MEAT 2

ATAT SITI NURANI

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

Teknik Pengolahan Karkas Daging Sapi

- **Memanggang/ Grilling/ Barbeque**

Merupakan cara teknik pengolahan yang sangat sederhana. Daging yang cocok digunakan dalam teknik ini, daging yang empuk seperti T-Bone, Tenderloin, Sirloin, Rump dan lain-lain

Panggang, terbagi dua, yaitu

- Panggang dalam oven, memanggang dalam waktu lama (rotir au four) Untuk memanggang daging yang besar, daging yang digunakan harus lembut dan tidak boleh mengandung serat yang banyak.
- Memanggang dalam oven adalah cara mematangkan dengan udara panas yang kering yang berkisar antara 250°C temperatur awal dan 110°C hingga 160°C temperatur

Tahap penyelesaian:

- Tanpa ditambah cairan
- Dengan penambahan bumbu , daging akan menjadi lebih gurih
- Daging yang sederhananya digunakan ialah daging yang putih dan daging yang sesuai untuk diglasir, dipanggang bersama tulang-tulang
- Untuk penambah rasa, sederhananya ditambahkan dengan mire poix pada tahap terakhir

Dipanggang dengan cara ditusuk (rotir ala broche)

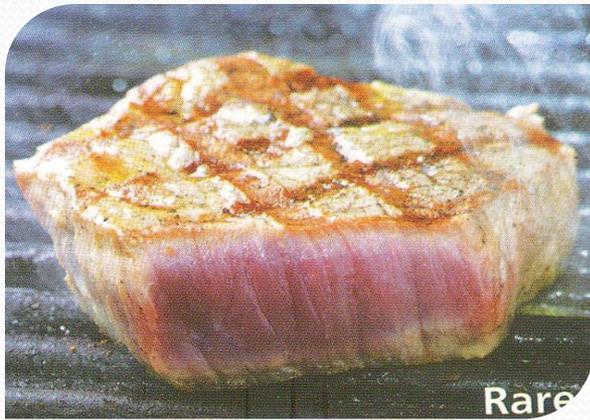
- Cara kerja memanggang hampir sama dengan cara memanggang dalam oven.
- Dengan cara daging dibumbui kemudian ditusuk dan digoreng sebentar dan dipanggang.
- Daging yang diolah dengan tusukan yaitu Daging sapi (roast beef).

Tahap kematangan

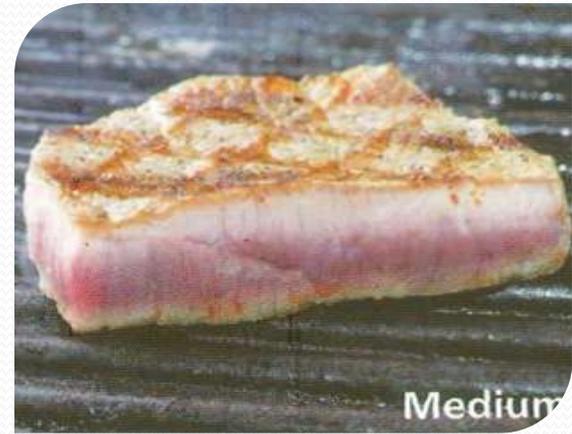
- Daging yang gelap seperti daging sapi, kambing dipanggang hingga berwarna merah muda, bila dipanggang hingga matang daging akan berwarna keabu-abuan , daging akan menjadi alot dan kering
- Daging yang putih seperti daging sapi muda, ayam dipanggang hingga matang.
- Tusukkan terlebih dahulu termometer daging kedalam daging, dan akan dihasilkan suhu kematangan daging

Tahapan kematangan daging

Rare (mentah)



•Medium (matang sedang)



•Well done (matang)



Merebus

- *Steawing* merupakan teknik merebus menggunakan air/ kaldu dengan jumlah banyak.
- Menggunakan api kecil dan waktu yang lama, teknik ini dibutuhkan dalam membuat sop buntut.
- *Braising* merupakan teknik merebus menggunakan air/ kaldu dengan jumlah sedikit dengan alat masak menggunakan stock pot/ tertutup.
- bisa dengan kompor gas/ oven. Metode ini sangat cocok untuk daging yang cukup alot karena lama pemasakan dengan api yang tidak terlalu besar hanya akan memecahkan jaringan ikat daging tanpa merusak serabut daging.

- **Menggoreng**

- *Shallow Frying* ialah metode menggoreng menggunakan sedikit minyak dan cocok menggunakan daging steak, irisan daging kecil dan tipis.
- *Stir Frying* ialah cara menggoreng yang sama shallow frying namun menggunakan api besar agar menjaga cita rasa daging, yang cocok digunakan untuk ini daging potongan stir fry.
- Suhu Menggoreng :
 - Potongan tipis kurang lebih 180°C
 - Potongan yang tebal kurang lebih 160°C



- **Roasting**

Cara memasak dengan menggunakan oven. Daging yang digunakan pada umumnya berukuran besar seperti eye round, cube roll, knuckle, rump.

Cara Menyimpan Daging

- Penyimpanan daging merupakan hal yang sangat penting karena daging merupakan bahan makanan yang mudah terkontaminasi oleh lingkungannya, sehingga mudah sekali menjadi busuk jika penyimpanannya tidak diperhatikan dengan sungguh-sungguh.
- **Adapun cara penyimpanan daging yang biasa dilakukan adalah :**
- **Dibekukan;** Daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam.

- Daging diletakkan di bak dengan temperature di bawah $18,5^{\circ}\text{C}$. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak. (diantara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin).
- metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkament dan diletakkan dalam tempat dengan temperature di bawah 12°C Abbatoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C .

- **Di almari pendingin di rumah tangga;** Daging digolongkan dalam *frozen food* yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu).
- Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukkan kantong plastik.
- Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari.
- Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.

- **Pendingin dengan *cryogenic***

Metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 1950C. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.

Hidangan Daging Sapi (Beef

Dishes)

- Caesar Style Braised Steak** : Dibuat dari *fillet steak* yang di olah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
- **Fillet Steak with Mustard Caper Sauce**: *Steak* yang diolah *pan fried* (pilihan *rare 5* ‘, *medium 7* ‘ dan *well done 10*’). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouth*, *loncang*, *double cream*, *mustard*, *garam*, *merica hitam* dan *stock cube*.

- ***Meat Loaf***: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. *Variasi Meat loaf: German Meat Loaf, Pineapple Meat Loaf, Curry Meat Loaf.*
- ***Hamburgers***: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (*tomat, ketimun, bawang bombay, saus tomat*)

- ***Beef Stew***: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
- ***Beef with Soured Cream and Mushroom***: *blonde steak* dipotong-potong, braise sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan *sourcream sauce*.

- **Chateaubriand:** *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes, mushrooms, wortel* dan *seledri*).
- **London Grill:** *Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *french dressing* dan dipanggang.

- ***Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce*** :Chuck steak dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan bay leaf. Simmer kira-kira 2 ³/₄ jam, tambahkan paprika.
- ***Boeuf Bourguignon***: Steak dipotong dadu, stew dengan bacon, bawang merah, jamur, bawang putih, brandy dan anggur merah. Pemberian wine ini dimaksudkan untuk “flambé”. Hidangan ini disajikan dengan saus, garnish dengan chopped parsley.

Hidangan Daging Sapi Muda (Veal Dishes)

- *Spiced Leg of Veal* : Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
- *Veal Milanaise* : Veal di *stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.
- *Veal Escalope with Lemon*: *Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.

- ***Veal Parmiaga***: Escalope dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozzarella* dan parmesan.
- ***Veal Paprika*** : *Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.
- ***Roast Loin of Veal Marsala***: Daging lulur dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.

- ***Wiener Schnitzel***: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, sauté dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
- ***Veal a'la Holstain***: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng ($\frac{1}{2}$ SSU).
- ***Tomato-Paprika Veal***: Veal (bagian paha) di masukkan dalam *pot*



TERIMA KASIH