



# POTONGAN SAYURAN

ATAT SITI NURANI

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

# **VEGETABLE CUTTING**

---

- ✘ Vegetable cutting adalah berbagai jenis potongan sayuran/ bahan makanan yang digunakan untuk pengolahan masakan.

# MACAM-MACAM BENTUK POTONGAN (VEGETABLE CUTTING)

---

- ✘ Macam-macam potongan yang dimaksud bukan merupakan hisan atau garnish hidangan melainkan macam-macam potongan sayuran yang akan digunakan untuk makanan continental yang sebagian besar digunakan untuk sup, saus, pelengkap main course (hidangan utama). Macam-macam potongan tersebut antara lain :

# ALLUMETTES ATAU MACHESTIK



*potongan tipis panjang dengan ukuran  $\frac{1}{2}$  mm  $\times$  4 cm, seperti korek api, biasanya pada kentang dan lobak.*

# BRUNOISE



*potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran  $1 \times 1 \times 1$  mm. potongan ini lebih kecil dari macedoine, biasanya digunakan ada wortel, lobak, onion.*

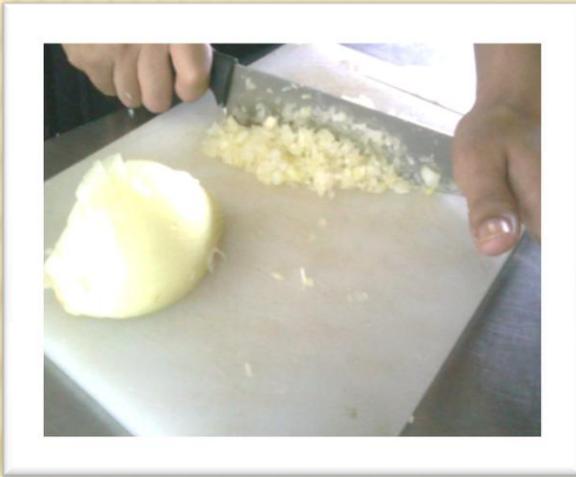
# CHIFFONADE

---



*potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti untuk salad yang diiris tipis setebal 1-2 mm memanjang.*

# CHOPPED



*potongan cincang halus maupun kasar.*

# CONCASSER

---



*potongan chopped tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya.*

# CUBE

---



- *memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm × 12 mm × 25 mm.*

# EMINCER

---



*memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.*

# FRITE

---



- *potongan sisi persegi panjang dengan ukuran 8-12 × 7mm.*

# JARDINIÈRE/ BATONNET



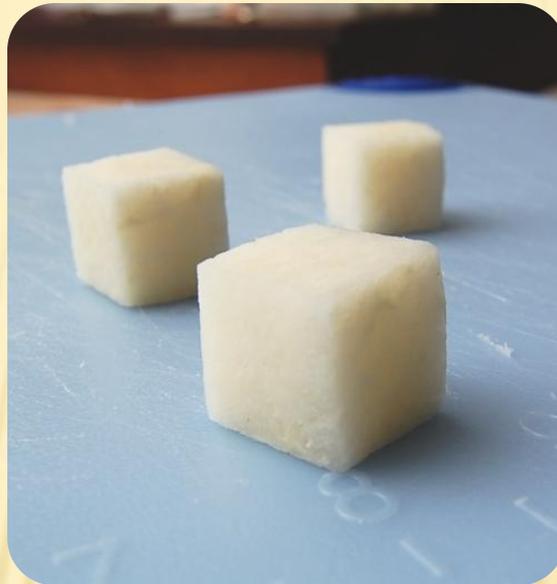
- *potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran  $4\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$  cm.*

# JULIENE



*potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok, dengan ukuran  $3 \times 1 \times 1$  mm. potongan ini lebih halus dari allumette, biasanya digunakan pada wortel, kubis, dan bawang Bombay.*

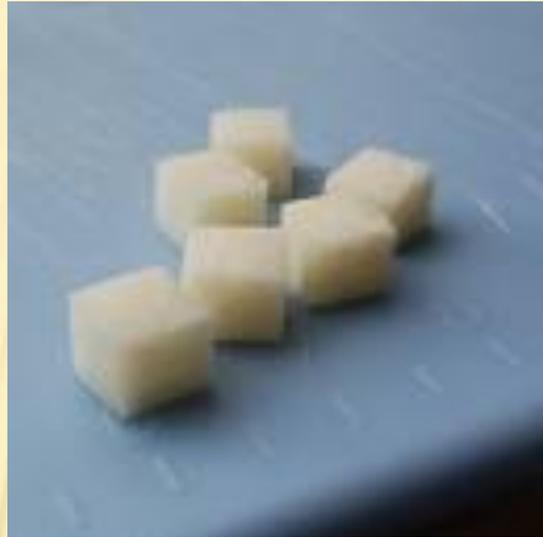
# LARGE DICE



*potongan dengan ukuran  $2 \times 2 \times 2$  cm*

# MACEDOINE

---



*potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran  $1 \times 1 \times 1$  cm, biasanya pada wortel, buncis, kentang, lobak.*

# MEDIUM DICE

---



**Medium Dice yaitu potongan dengan ukuran  $12 \times 12 \times 12$  mm.**

# MINCE

---



- memotong secara chop tetapi dalam potongan yang lebih baik dan teratur.

# SHRED



- memotong dengan bentuk panjang dan tipis,
- potongan dapat juga dilakukan dengan
  - parutan keju dan potongan kasar.

# SLICE



**memotong dengan potongan  
Melintang atau miring dan harus rata.**

# SMALL DICE

---



*• memotong dengan ukuran  $6 \times 6 \times 6$  mm.*

---

# SELESAI

