



AYAM BUMBU RUJAK

Disusun :

ATAT SITI NURANI

**Prodi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2009**

Pengertian ayam panggang bumbu rujak

- Ayam panggang bumbu rujak adalah makanan khas Jawa yang berbahan dasar daging ayam yang masih berusia muda dan menggunakan bumbu dasar merah kemudian di panggang.
- Bumbu dasar merah ialah bumbu yang terbuat dari garam, bawang putih, bawang merah, dan cabe merah.

Fungsi ayam panggang bumbu rujak

- Sebagai *main course* artinya sebagai makanan pokok/ utama.
- Merupakan hidangan yang kaya akan gizi karena mengandung protein dan lemak yang tinggi dari ayam dan santan.

Syarat-syarat pembuatan ayam panggang bumbu rujak

- Bahan dan bumbu masih segar.
- Bahan dicuci di air mengalir.
- Bahan yang perlu dimasak harus dimasak dengan baik.
- Menerapkan pengetahuan sanitasi hygiene pada makanan.

Bahan dalam pembuatan ayam panggang bumbu rujak





Bumbu





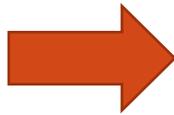
Bumbu



Peralatan Pengolahan



Teknik pembuatan ayam panggang bumbu rujak



Meracik bahan dan bumbu







Kriteria hasil masakan

- Tekstur empuk.
- Aroma : aroma yang baik memiliki aroma yang khas yang berasal dari bumbu dan bahan yang digunakan.
- Rasa : harus mempunyai rasa yang seimbang dan harmonis serta tidak menonjol dari salah satu bahan.
- Penampilan : penampilan tidak hanya tergantung pada komposisi warna dan bahan, tetapi ukuran alat hidang juga harus sesuai dengan jenis hidangannya.
- Temperatur penyajian panas atau hangat.