

Modul 1

Kuliner Lanjut (Teori)

MODIFIKASI RESEP

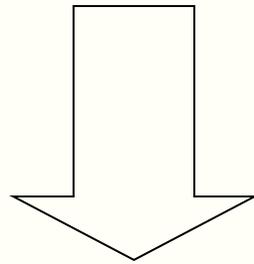
Oleh:
Irfanny Afif

MODIFIKASI RESEP

- MODIFIKASI BUMBU
- MODIFIKASI TEKNIK MEMASAK
- MODIFIKASI BENTUK MASAKAN
- MODIFIKASI BENTUK/POTONGAN BM
- MODIFIKASI BAHAN MAKANAN
- MODIFIKASI NILAI GIZI
- MODIFIKASI JUMLAH

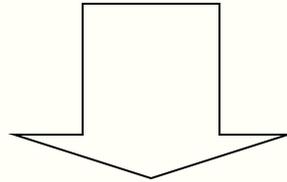
**MODIFIKASI DILAKUKAN DENGAN
BERORIENTASI PADA
TUJUAN AKHIR YAITU
PRODUK/ MAKANAN
YANG SESUAI KEINGINAN**

MODIFIKASI BUMBU



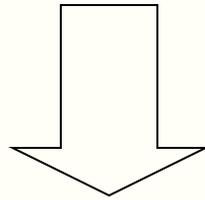
MERUBAH RASA MAKANAN

MODIFIKASI TEKNIK MEMASAK



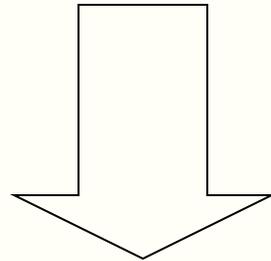
**MERUBAH RASA, BENTUK,
NILAI GIZI**

MODIFIKASI BENTUK MASAKAN



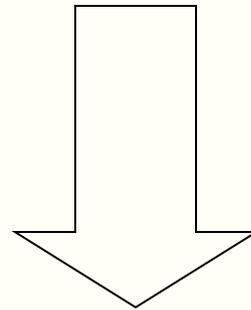
MERUBAH TEKSTUR

MODIFIKASI BENTUK/ POTONGAN



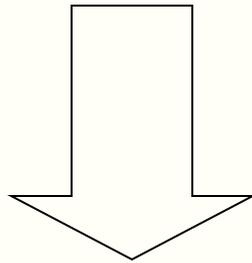
MERUBAH PENAMPILAN

MODIFIKASI BAHAN MAKANAN



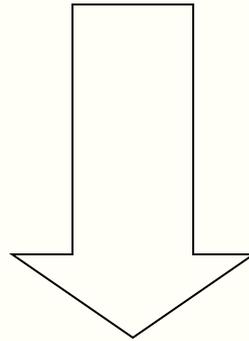
**MERUBAH RASA, WARNA,
AROMA**

MODIFIKASI NILAI GIZI



**MERUBAH KANDUNGAN GIZI
MAKANAN**

MODIFIKASI JUMLAH



MERUBAH JUMLAH PORSI

TERIMAKASIH