PRAWIRA SMAMA 2.0
ERVINA YUNI

Kuliner Internasional

What & Why

Makanan internasional adalah makanan yang sumber-sumber bahan makanannya berasal dari negara tersebut dan mempunyai karakter makanan yang identik dengan negara asalnya.

Di era globalisasi saat ini makanan semakin banyak jenis, bentuk dan rasanya. Para penggiat kuliner terus berinovasi menciptakan makanan-makanan baru atau berkreasi dengan resep makanan yang sudah ada. Hal ini merupakan peluang usaha yang menjanjikan dalam kewirausahaan.

Karakteristik Makanan Internasional

Makanan internasional memiliki ciri khas dari negara tersebut. makanan internasional itu di bedakan menjadi 2 jenis yaitu :

- **Makanan oriental** dan makanan kontinental, pengertian makanan oriental itu sendiri adalah makanan yang berasal dari asia (negara kepulauan) seperti indonesia, thailand, china dan lain-lain.
- **Makanan kontinental** adalah makanan yang berasal dari benua eropa (memiliki dataran yang luas).

Masakan Kontinental

EROPA BARAT

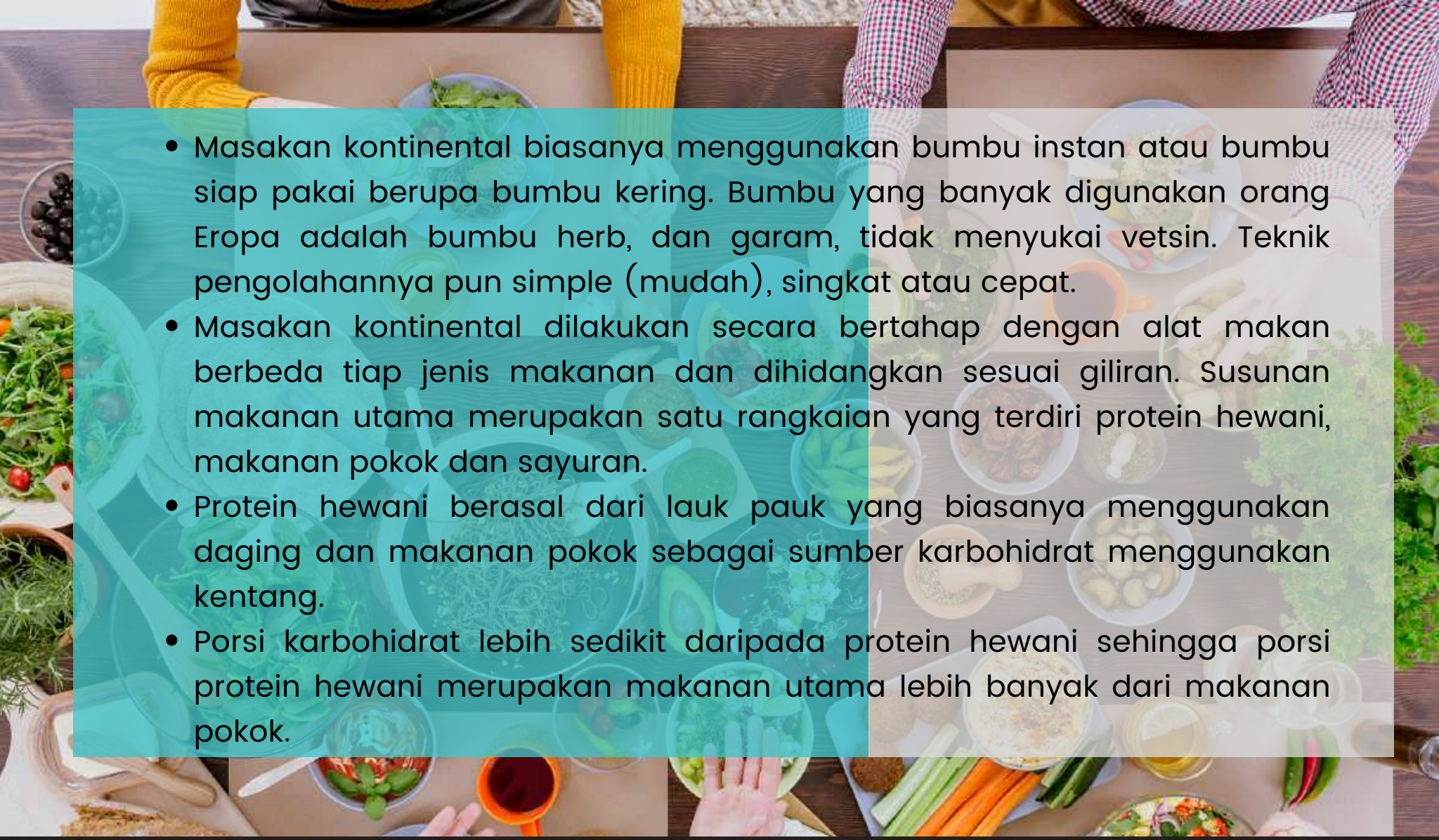
Bumbu yang sering dipakai adalah merica dan garamcontoh negara: Perancis, Belgia, Swiss, Jerman

EROPA TIMUR

Bumbu masakannya tajam (banyak menggunakan rempah-rempah)contoh negara: Ceko, Hongaria, Yunani, Romawi, Rumania

EROPA SELATAN

Berbumbu tajam (dari pala, lada, kayu manis)contoh negara: Italia, Portugal, Spanyol



- Masakan kontinental biasanya menggunakan bumbu instan atau bumbu siap pakai berupa bumbu kering. Bumbu yang banyak digunakan orang Eropa adalah bumbu herb, dan garam, tidak menyukai vetsin. Teknik pengolahannya pun simple (mudah), singkat atau cepat.
- Masakan kontinental dilakukan secara bertahap dengan alat makan berbeda tiap jenis makanan dan dihidangkan sesuai giliran. Susunan makanan utama merupakan satu rangkaian yang terdiri protein hewani, makanan pokok dan sayuran.
- Protein hewani berasal dari lauk pauk yang biasanya menggunakan daging dan makanan pokok sebagai sumber karbohidrat menggunakan kentang.
- Porsi karbohidrat lebih sedikit daripada protein hewani sehingga porsi protein hewani merupakan makanan utama lebih banyak dari makanan pokok.

KARAKTERISTIK MAKANAN KONTINENTAL

Urutan Menu Masakan Kontinental

- APPETIZER
- SOUP
- ENTRÉE
- MAINDISH
- DESSERT
- CHEESE
- FRUIT
- COFFEE
- LIGOUR

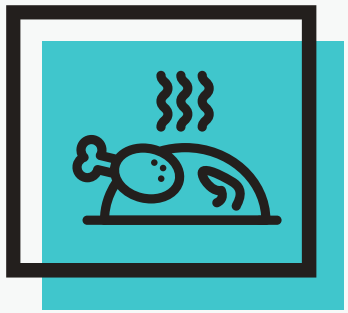
kuliner Internasional | 2.0

Ketentuan

- Pada menu yang luas, dapat dihidangkan 2 macam sup agar para tamu dapat memilih antara sup yang berwarna muda atau sup yang berwarna tua yang biasanya lebih tajam rasanya atau antara consumme dan potage;
- Masakan yang rasanya lebih tajam dihidangkan sesudah makanan yang rasanya agak tawar;
- Hidangan dingin diberikan sesudah hidangan panas dari bahan yang sama, kecuali hors d’ oeuvre yang selalu merupakan giliran pertama dalam menu;
- Saji sayuran diberikan antara 2 macam saji daging atau sesudah 1 saji daging;
- Saji ikan atau daging yang dingin merupakan giliran terakhir sebelum santapan.

Susunan Menu Masakan Kontinental

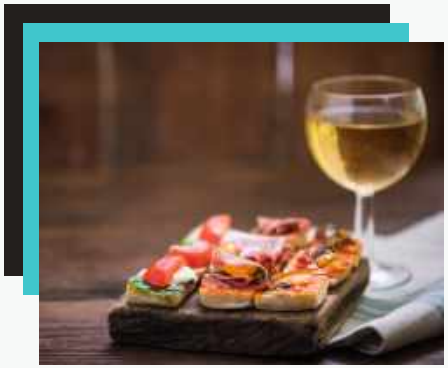
Appetizer



Main Course

Dessert

Appetizer



TAPAS & WINE

FINGER FOOD

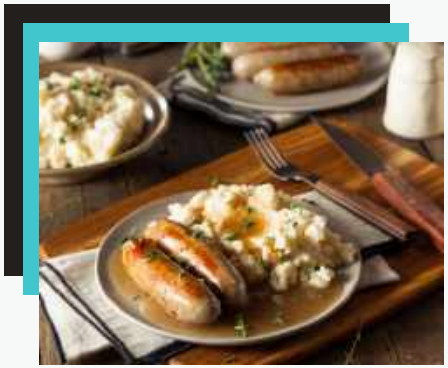
BLACK CAVIAR

Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi untuk membangkitkan selera atau merangsang nafsu makan. Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak, ringan, menyegarkan (biasanya rasanya agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (bite size, finger food), dan disajikan dengan penampilan menarik. Appetizer dapat berupa hidangan panas (canape, fritters, soup) atau dingin (salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail), dan adakalanya berasa pedas.

"Hidangan appetizer hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi."

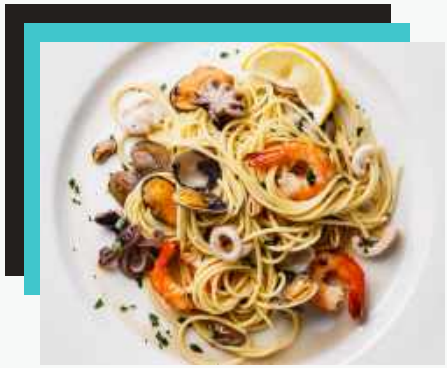
Appetizer | Prawira 2.0

Main Course



BANGER & MASH

BEEF STEAK



SEAFOOD PASTA

Makanan utama (main course) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap. Ukuran porsi main course lebih besar dari appetizer. Main course disajikan lengkap terdiri dari makanan sebagai sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral

KARBOHIDRAT

Kentang, Nasi, Pasta

PROTEIN & LEMAK

Daging, Unggas, Ikan, Telur

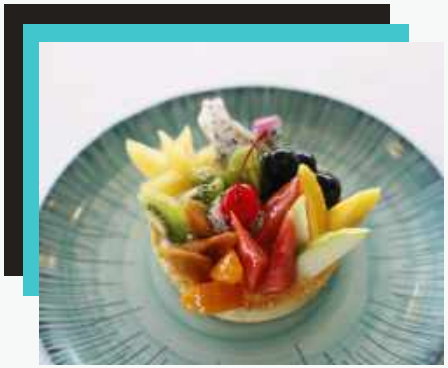
VITAMIN & MINERAL

Sayuran

Sumber

Dessert

Dessert atau hidangan penutup berfungsi untuk menghilangkan kesan dari hidangan sebelumnya. Dessert disebut juga hidangan pencuci mulut. Rasa dessert umumnya adalah manis.



HOT DESSERT

COLD DESSERT

FROZEN DESSERT

- Hot dessert, dihidangkan pada suhu 600 C. contoh: kue sus isi manis, cake, puding roti, puding karamel, pancakes, dsb.
- Cold dessert, dihidangkan pada suhu 10-150 C. contoh: macam-macam puding, cooktail, dsb.
- Frozen dessert, dihidangkan pada suhu 00 C. contoh: macam-macam ice cream, sorbet, punch, dsb.

Pembagian Waktu Makan

- Breakfast 06.00-09.00
- Brunch 10.00 (minum kopi/cemilan, sarapan bukan makan siang pun bukan)
- Lunch 12.00-15.00 (menu tergantung keluarga)
- Afernoon Tea 16.00-18.00 (tea/cookies/cemilan di sore hari)
- Dinner 19.00-21.00
- Supper tengah malam (biasanya setelah menonton acara tengah malam)

Dalam usaha makanan internasional, susunan menu akan menolong pemesan dalam memilih makanan sesuai dengan selera dan uang yang tersedia. Menurut macamnya menu ada yang disebut :

- **A la carte** yaitu pemesanan menu makanan menurut yang tercantum pada suatu kartu menu lengkap dengan harganya.
- **Table D'hote** yaitu pemesanan makanan yang telah disusun lengkap menurut urutan harga. Pemesanan makanan dengan cara ini setiap hari dapat berubah.
- **Chef recommendation** atau **chef suggestion** yaitu susunan menu yang dianjurkan oleh kepala dapur, dibuat lebih menarik untuk mengalihkan dari menu a la carte yang mungkin membosankan pemesan atau dapat juga untuk menghabiskan bahan yang tersedia. Menu ini tidak tercantum dalam menu a la carte.
- **Specialite de la maison** adalah susunan menu atau masakan yang menjadi keistimewaan dari suatu usaha makanan internasional hingga menjadi terkenal oleh makanan tersebut.

Masakan Oriental

CINA

Nasi yang dihidangkan dengan lauk pauk. Sebagai pengganti nasi biasanya digunakan mie atau bihun.

JEPANG

Menggunakan bahan mentah ikan atau ayam sebagai hidangan.

INDIA, ARAB & PAKISTAN

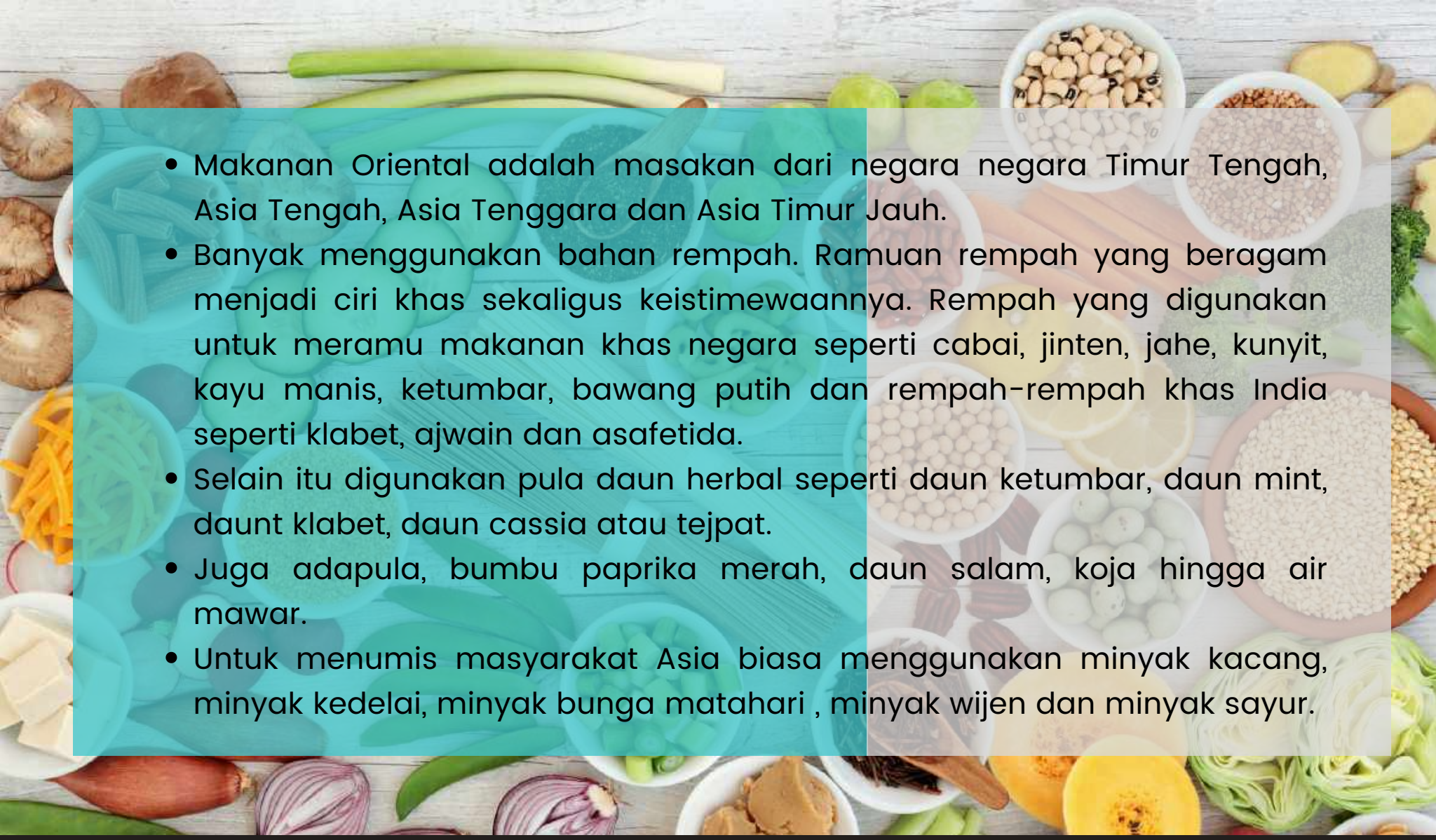
Nasi dan macam-macam roti, yang dimakan dengan lauk pauk seperti gule dan kari.

FILIPINA

Nasi yang dimakan dengan lauk pauk terutama ikan dana merupakan perpaduan masakan Timur dan Barat

- Masakan oriental selalu dihidangkan sebagai makanan pokok seperti nasi, mie ataupun jagung sehingga mengandung lebih banyak karbohidrat daripada protein hewani dan nabati.
- Masakan oriental cukup bervariatif dalam menggunakan bahan makanan dari mulai sayur-sayuran, daging-dagingan seperti daging sapi dan daging ayam serta berbagai seafood yang diolah baik dibakar maupun digoreng.
- Dalam makanan oriental tidak dikenal susunan menu.
- Penyajian menu berdiri sendiri karena belum ada standarisasi susunan menu.
- Teknik pengolahan makanan oriental kompleks dan lama namun tata cara penyajian lebih simple, dihidangkan bersamaan dengan alat makan yang sama untuk jenis makanan berbeda dan dilaksanakan sekaligus.
- Terdiri dari makanan pokok, lauk dan sayuran.

KARAKTERISTIK MAKANAN ORIENTAL

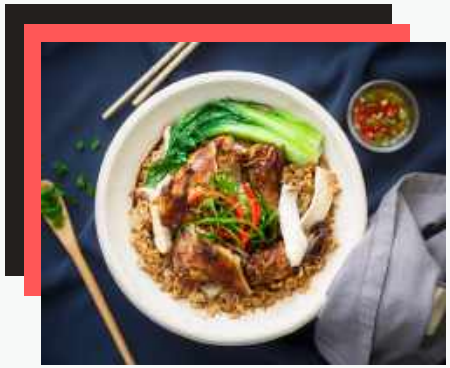


- Makanan Oriental adalah masakan dari negara negara Timur Tengah, Asia Tengah, Asia Tenggara dan Asia Timur Jauh.
- Banyak menggunakan bahan rempah. Ramuan rempah yang beragam menjadi ciri khas sekaligus keistimewaannya. Rempah yang digunakan untuk meramu makanan khas negara seperti cabai, jinten, jahe, kunyit, kayu manis, ketumbar, bawang putih dan rempah-rempah khas India seperti klabet, ajwain dan asafetida.
- Selain itu digunakan pula daun herbal seperti daun ketumbar, daun mint, daunt klabet, daun cassia atau tejpat.
- Juga adapula, bumbu paprika merah, daun salam, koja hingga air mawar.
- Untuk menumis masyarakat Asia biasa menggunakan minyak kacang, minyak kedelai, minyak bunga matahari , minyak wijen dan minyak sayur.

KARAKTERISTIK MAKANAN ORIENTAL

Masakan Cina

DIMSUM

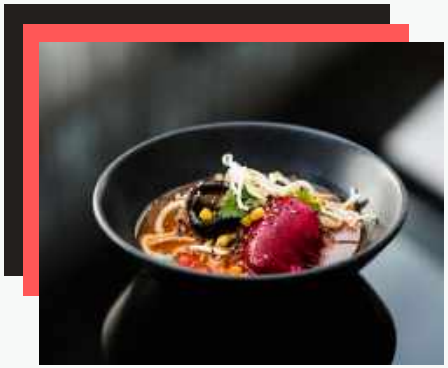


CHICKEN RICE

PEKING DUCK

Makanan pokok bangsa Cina adalah nasi yang dihidangkan dengan lauk pauk. Sebagai pengganti nasi biasanya digunakan mie atau bihun. Bahan yang banyak dipakai untuk lauk pauk adalah daging babi, unggas, telur dan hasil laut yang dikenal dengan sea food. Sayurannya adalah rebung, sawi, kol, kembang kol, wortel, kapri, tahu dan jamur. Bumbu penyedap utama adalah macam-macam kecap, saos, tiram, vetsin, bawang putih, minyak babi, minyak wijen, minyak kacang dan minyak ayam.

Masakan Jepang



RAMEN

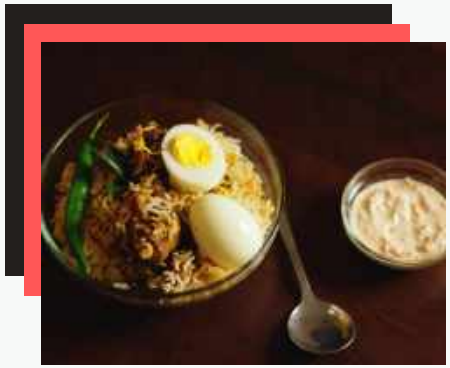
ROLLS OF SUSHI

SASHIMI

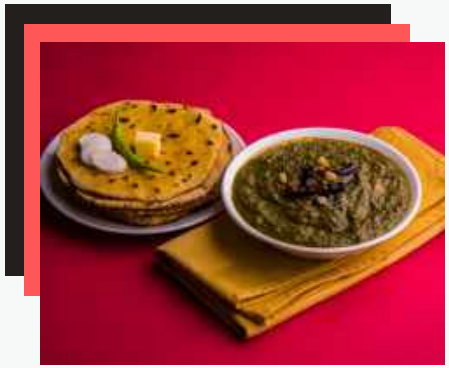
Ciri khas negara ini adalah menggunakan bahan mentah ikan atau ayam sebagai hidangan. Susunan makanan Jepang dipengaruhi oleh susunan makanan Amerika dimana selalu dihidangkan dulu semacam selada atau sop, kemudian makanan pokok dan dessert. Sop dihidangkan dalam mangkok bersama sendok atau sendok bebek, kemudian menyusul hidangan lain bersama sedikit nasi yang dimakan dengan sumpit. Makanan Jepang yang terkenal antara lain sukiyaki, tempura dan yakitori.

Masakan India, Arab & Pakistan

KARI INDIA



CHICKEN BIRIYANI



SARSON KA SAAG

Makanan Pokok bangsa Arab, India, dan Pakistan adalah nasi dan macam-macam roti, yang dimakan dengan lauk pauk seperti gule dan kari. Kambing guling atau daging panggang dan kebab adalah makanan yang paling terkenal. Di India bagian utara dan Pakistan makanan pokoknya adalah sebangsa roti yang dibuat dari tepung gandum dan air tanpa ragi. Di India bagian Selatan, makanan pokoknya adalah nasi yang dimakan dengan lauk pauk daging babi, ayam, telur dan hasil laut. Selain itu digunakan juga kacang-kacangan dan chutney.

Masakan Filipina

SISIG AND SINIGANG

MIXED SEAFOOD GRILL

BEEF BULALO SOUP

Makanan pokok bangsa Filipina terdiri dari nasi yang dimakan dengan lauk pauk terutama ikan dana merupakan perpaduan masakan Timur dan Barat. Pengaruh Amerika terutama terlihat pada makanan penutup berupa pudding, ice cream dan buah-buahan. Filipina merupakan Negara penghasil kelapa.Oleh karena itu masakannya pun banyak mempergunakan kelapa dan santan. Bahan makanan lain yang dipakai untuk lauk pauk adalah daging babi, ayam, telur, daging sapi dan hasil laut.