

Tata Boga



Kamus Tata Boga



Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun
Jakarta Timur 13220
Telepon (021) 4706287, 4706288, 4896558, 4894564
<http://badanbahasa.kemdikbud.go.id>



Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2019

KAMUS TATA BOGA

Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2019

KAMUS TATA BOGA

Penyusun

Tantri Miharti

Kurniawati

Dewi Eka Arini Algozi

Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
2019

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Hak cipta tahun 2019 milik Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Dilindungi Undang-Undang.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruhnya tanpa izin tertulis
penerbit.

R
641.503 Miharti, Tantri
MIH Kamus Tata Boga/ Tantri Miharti, Kurniawati,
k dan Dewi Eka Arini Algozi; Vita Luthfia Urfa
 dan Selly Rizki Yanita (Ed.). Jakarta: Badan
 Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, 2019.
 x, 177 hlm.; 24 cm.

ISBN 978-602-437-919-3

TATA BOGA - ENSIKLOPEDI DAN KAMUS
MASAKAN - ENSIKLOPEDI DAN KAMUS

KAMUS TATA BOGA

Penanggung Jawab

Kepala Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Wakil Penanggung Jawab

Kepala Pusat Pengembangan dan Pelindungan Bahasa dan Sastra

Penyusun

Tantri Miharti, M.MPd.

Kurniawati, S.Pd.

Dra. Dewi Eka Arini Algozi, M.M.

Penyunting Penyelia

Dra. Menuk Hardaniwati, M.Pd.

Penyunting

Vita Luthfia Urfa, M.Hum.

Selly Rizki Yanita, S.Hum.

Pengelola Pangkalan Data

Nadia Almira Sagitta, S.Hum.

Perwajahan Sampul

Nurjaman, S.Ds.

Penerbit

Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun

Jakarta Timur 13220

Telepon/Faksimile: (021) 4706287, 4706288,

4896558, 4894546/(021) 4750407

Laman: www.badanbahasa.kemdikbud.go.id

KATA PENGANTAR

Masalah kebahasaan dan kesastraan di Indonesia tidak dapat terlepas dari kehidupan masyarakat pendukungnya. Sejalan dengan perubahan yang terjadi, baik sebagai akibat dari tatanan kehidupan yang baru maupun akibat perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, penanganan masalah kebahasaan dan kesastraan ini perlu dilakukan dengan terencana dan sungguh-sungguh. Tantangan yang dihadapi ke depan berkaitan dengan keahlian dalam bidang yang makin lama makin spesifik.

Sebagai salah satu bentuk dukungan terhadap peningkatan kemampuan vokasi, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan menyusun kamus istilah vokasi yang dikhususkan pada bidang pariwisata. Dari satu bidang tersebut diturunkan lagi menjadi lima bidang keahlian, yaitu Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata, Tata Kecantikan Kulit dan Rambut, Tata Boga, dan Tata Busana. Kamus ini disusun dengan tujuan untuk mempermudah siswa dalam memahami konsep-konsep dasar yang terkandung dalam istilah-istilah bidang vokasi tersebut.

Penyusunan kamus ini merupakan salah satu bentuk kegiatan untuk mengembangkan bahasa Indonesia sebagai bahasa pengantar dalam ilmu pengetahuan dan teknologi. Melalui kamus ini diharapkan para guru dan siswa di mana pun berada dapat saling berkomunikasi dalam istilah yang sama. Semoga seri kamus vokasi bidang Pariwisata ini dapat memberikan manfaat bagi siswa serta masyarakat pada umumnya.

Jakarta, Oktober 2019
Kepala Badan Pengembangan
Bahasa dan Perbukuan

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.

PRAKATA

Perkembangan pengetahuan dan teknologi yang terus berlangsung perlu diikuti dengan pengembangan peristilahan dalam bahasa Indonesia untuk berbagai ilmu pengetahuan dan teknologi, termasuk bidang tata boga. Kamus Tata Boga ini disusun dengan harapan agar dapat ikut serta menjadi bagian dari usaha pengembangan dan pembakuan peristilahan dalam bahasa Indonesia.

Kamus Tata Boga ini disusun berdasarkan istilah-istilah pariwisata yang diperlukan oleh siswa Sekolah Menengah Kejuruan yang dihimpun dari berbagai sumber dan disesuaikan dengan Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI) dan Pedoman Umum Pembentukan Istilah (PUI) yang disusun oleh Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Penyusunan dan penerbitan Kamus Tata Boga ini memperoleh bantuan dari berbagai pihak profesional. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Kepala Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan yang telah memfasilitasi kegiatan ini, Kepala Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Bisnis dan Pariwisata yang telah menugaskan penyusunan untuk terlibat dalam kegiatan ini, serta rekan sejawat, baik dari institusi maupun industri.

Kamus Tata Boga ini belum lengkap dan masih perlu disempurnakan. Oleh karena itu, saran-saran perbaikan dari pembaca sangat kami harapkan

Jakarta, Oktober 2019

Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar.....	vii
Prakata.....	viii
Daftar Isi	ix
Daftar Label.....	x
A - Z.....	1
Sumber Referensi.....	120
Sumber Gambar.....	127
Indeks.....	137

DAFTAR LABEL

Label Kelas Kata

n nomina

v verba

adj adjektiva

A - a

abu merang *n* abu hasil pembakaran merang, air rendamannya biasa digunakan sebagai pewarna hitam alami makanan (abu merang)

aburage *n* lembaran tahu goreng (*aburage*)

acar *n* pelengkap hidangan yang berasa asam, manis, atau asin karena penggunaan bahan tertentu, seperti cuka, asam jawa, jeruk nipis, gula, dan garam (*achar*)

adas manis *n* tanaman palawija yang buahnya dipakai sebagai obat, dalam masakan digunakan sebagai penyedap rasa, seperti pada kari atau gulai (*aniseed*)



sumber: Swari, R. C.
(tanpa tahun)

adonan *n* adukan tepung, susu, air, dan lain-lain yang digunakan sebagai bahan pembuat kue, roti, dan sebagainya (*dough*)

adonan asam *n* adonan yang difermentasikan secara alami untuk membuat roti (*sourdough*)

adonan encer *n* adonan dengan tingkat kekentalan encer (*slurry*)

adonan kental *n* adonan bertekstur kental yang dibuat dari campuran tepung, telur, dan susu (*batter*)

adonan sus *n* adonan yang terbuat dari campuran tepung, mentega, telur, dan air, teksturnya agak padat (*choux paste*)

aemono *n* selada yang disajikan dengan saus, dapat berupa saus berbasis tahu, miso, atau wijen (*aemono*)

afetati

afetati *n* irisan daging masak yang didinginkan, seperti ham dan salami
(*affettati*)

afriander *v* menghias dan menyajikan hidangan agar mengundang selera
(*affriander*)

afriter *v* membersihkan wajan sebelum digunakan dengan menaburkan garam kasar di atas wajan sambil dipanaskan sesaat, kemudian digosok-gosok dengan kertas serbet hingga kotoran terangkat
(*affriter*)

air kapur sirih *n* air larutan bubuk kapur sirih yang didiamkan semalaman, biasa digunakan dalam masakan untuk meluluskan tekstur makanan
(*betel lime water*)

air ki *n* air yang dihasilkan dari abu merang, dipakai dalam pembuatan mi
(air ki)

air mineral buatan *n* minuman yang terbuat dari campuran bahan-bahan mineral, gas

alas selada

karbon dioksida, dan air, dapat ditambahi perasa buah-buahan
(*artificial mineral water*)

air mineral murni *n* air yang berasal dari sumber mata air pengunungan
(*natural mineral water*)

al dente *adj* dimasak hingga kematangan yang cukup untuk mempertahankan tekstur yang agak keras
(*al dente*)

ala Belanda *adj* disajikan dengan saus Belanda
(*à la hollandaise*)

ala Inggris *adj* dimasak ala Inggris
(*à l'Anglaise*)

ala Polandia *adj* dihiasi dengan kembang kol dan asparagus beserta remah roti mentega, telur rebus cincang, dan potongan peterseli segar
(*à la Polonaise*)

alas selada *n* alas hidangan selada, biasanya berupa sayuran segar
(*underliner*)

alat makan

alat makan *n* seperangkat alat yang digunakan untuk makan, seperti sendok, garpu, dan pisau (*cutlery*)

alat makan logam *n* peralatan makan berbahan dasar logam (*silverware*)

albumen *n* putih telur (*albumen; egg white*)

almon *n* badam (*almond*)

alumet *n* potongan tipis panjang seperti korek api, serupa dengan potongan julien, tetapi biasanya pada kentang (*allumette*)

andaliman *n* biji yang menyerupai merica, berwarna hijau cerah, berasal dari pohon berduri mirip pohon ceri, rasanya pedas dan segar, banyak

anggur merah

dipakai dalam masakan Sumatra (andaliman)



sumber: kumparan.com (2018)

angciu *n* arak yang dibuat dari fermentasi beras ketan

anggur *n* **1** jus dari buah anggur merah dan putih yang difermentasi dari kulitnya dan dimatangkan selama jangka waktu yang berbeda-beda; minuman beralkohol yang dibuat dari fermentasi buah anggur; **2** minuman beralkohol yang dibuat dari fermentasi jus buah-buahan atau tanaman lain (*wine*)

anggur merah *n* minuman beralkohol yang dibuat dari fermentasi buah anggur yang berwarna merah (*red wine*)

anggur putih

anggur putih *n* minuman beralkohol yang dibuat dari fermentasi buah anggur yang berwarna putih atau anggur hitam berdaging putih
(*white wine*)

aperitif *n* minuman beralkohol yang diminum sebelum makan
(*aperitif*)

aquavit *n* minuman keras khas Skandinavia yang disuling dari biji-bijian, kentang, dan jemuju
(*aquavit*)

arame *n* rumput laut cokelat yang digunakan dalam masakan Jepang
(*arame*)



sumber: fitday.com
(tanpa tahun)

aramrat *n* herba bercita rasa ringan
(*aramrath*)

arugula

area penyimpanan *n* bagian khusus untuk menyimpan jenis makanan tertentu, misalnya ruang pendingin, ruang beku, gudang kering, dan gudang bahan kimia
(*storage area*)

arem-arem *n* lontong bersantan yang berisi daging cincang dan sebagainya yang dibumbui
(*arem-arem*)

aroma laut *n* aroma segar bercampur garam seperti di laut atau pantai, digunakan untuk menggambarkan kualitas kesegaran ikan
(*smell of the sea*)

aron *n* setengah matang (tentang nasi dan ketan)
(*aron*)

artikok *n* perdu asal wilayah Mediterania yang agak tinggi dengan daun yang tirus, memiliki berbagai ragam warna, pucuk bunganya dimakan sebagai sayuran
(*artichoke*)

arugula *n* sayuran berwarna hijau, bunganya berwarna kuning, berasa agak pedas

asam gelugur

dan pahit, biasa digunakan dalam hidangan selada (*arugula*)



sumber: bonnieplants.com
(tanpa tahun)

asam gelugur *n* tumbuhan hutan yang dapat mencapai 20 m, buahnya menyerupai buah manggis atau labu dan berukuran kecil seperti anggur, digunakan sebagai bumbu masakan, terutama masakan Melayu, Sumatra, dan Kalimantan (asam gelugur)



sumber: Ethnoflora (2007)

asam jawa *n* buah asam yang keras dan diawetkan,

asam kandis

dipakai sebagai bumbu untuk memasak (*tamarind*)



sumber: Rafikasari, D. (2017)

asam kandis *n* tumbuhan hutan yang masih sekerabat dengan manggis serta asam gelugur, buahnya agak bulat, berwarna jingga pucat atau kuning pekat, dimanfaatkan sebagai bumbu dapur, bahan pembuatan selai, bumbu kari, dan acar, serta sumber bahan pewarna, banyak dipakai dalam masakan dari Sumatra, seperti rendang, pindang ikan, dan pindang daging (asam kandis)



sumber: Luthfiyyah, A.
(tanpa tahun)

asam sunti *n* bumbu dapur khas Aceh, dibuat dari belimbing wuluh yang digepengkan dan dikeringkan
(asam sunti)

asinan *n* sayuran atau buah-buahan yang diawetkan dalam cuka yang diberi garam, gula, dan rempah-rempah
(*pickle*)

asisten kepala juru masak *n* asisten langsung dari kepala juru masak yang bertugas merancang dan mengatur penyiapan makanan di dapur serta menggantikan kepala juru masak jika berhalangan
(*sous chef*)

asparagus *n* tumbuhan *Liliaceae*, ujung akar tunggalnya (rebung) biasa dibuat sayur, terutama yang belum terkena sinar, berwarna putih, lunak, dan tebal
(*asparagus*)



sumber: Mendelson, M.
(tanpa tahun)

au beurre *adj* dimasak atau disajikan dengan mentega
(*au beurre*)

au gratin *adj* ditaburi parutan keju atau remah roti dan dipang-gang kecokelatan
(*au gratin*)

aux fines herbs *n* campuran rempah-rempah, biasanya berupa potongan kervil, kucai, peterseli, dan taragon yang digunakan sebagai bumbu atau hiasan
(*aux fines herbs*)

ayakan *n* alat yang terbuat dari jaring halus berbahan logam dengan bingkai bulat, digunakan untuk menyaring bahan makanan
(*sieve*)

ayakan tepung *n* ayakan berbentuk tabung bergagang dengan jaring kawat di dalamnya, digunakan untuk mengayak tepung
(*sifter*)

ayam *n* unggas yang pada umumnya tidak dapat terbang, dapat dijinakkan dan dipelihara, dagingnya diolah menjadi berbagai makanan
(*poulet; chicken*)

ayam bakar

ayam bakar *n* ayam pedaging muda yang besarnya cocok untuk dimasak pada pembakaran
(*poularde*)

ayam goreng tepung *n* daging ayam yang dibalut bumbu, lalu digoreng dalam minyak panas
(*fried chicken*)

ayam guling *n* daging ayam yang dipanggang utuh sambil diputar-putar dengan menggunakan rotiseri
(*rotisserie chicken*)



sumber: Poulos, C. (2007)

ayam kebir *n* ayam pejantan yang dikebir, dagingnya lebih lembut, tebal, dan kaya rasa
(*capon*)

ayam kiev *n* filet ayam dengan isian campuran

ayam tandoori

mentega, bawang putih, dan potongan peterseli, dibalut tepung roti, digoreng hingga kecokelatan
(*chicken Kiev*)



sumber: bbcgoodfood.com
(tanpa tahun)

ayam maryland *n* potongan atau filet ayam yang dibalut tepung panir, digoreng hingga kecokelatan, disajikan dengan saus kental
(*chicken maryland*)

ayam panggang barbeku *n* ayam panggang yang dilapisi bumbu barbeku
(*barbequed roast chicken*)

ayam tandoori *n* masakan khas Punjabi berupa ayam yang telah dimarinade dengan air perasa lemon, yoghurt, dan rempah, kemudian dipanggang dalam oven bawah tanah (disebut *tandoor*)

ayam tumis

dalam bahasa India)
(*tandoori chicken*)



sumber: Feierbach, P.
(tanpa tahun)

ayam tumis *n* filet ayam yang dipotong kotak-kotak dan digoreng beserta sayuran yang sudah ditumis (*stir-fried chicken*)

ayam vol-au vent *n* pastris silindris dengan lubang di tengahnya yang diisi dengan daging ayam (*chicken vol-au vent*)

azuki *n* kacang merah kecil yang berasal dari Jepang (*adzuki*)



sumber: bulknationusa.com

à la Dubarry *adj* hiasan pendamping masakan daging,

à la minute

terdiri atas jamur panggang atau rebus, kentang pure, dan jamur pure
(*à la Dubarry*)

à la borche *adj* dipanggang pada tusuk daging yang berputar
(*à la borche*)

à la carte *adj* menurut menu (tentang pemesanan makanan atau lauk yang terpisah dari set menunya)
(*à la carte*)

à la creme *adj* disajikan dengan saus krim
(*à la creme*)

à la meuniere *adj* dimasak dan disajikan dengan saus mentega, perasan lemon, dan peterseli
(*à la meuniere*)

à la milanaise *adj* disajikan dengan spaghetti atau makaroni dan saus tomat serta ditaburi keju parmesan
(*à la milanaise*)

à la minute *adj* secara cepat dan segera (tentang hidangan yang dimasak cepat saat dipesan dan langsung disajikan)
(*à la minute*)

à la moelle

à la moelle *adj* disajikan atau
dibumbui dengan sumsum
tulang
(*à la moelle*)

à la oignon *adj* dimasak dengan

à la vapeur

bawang bombai
(*à la oignon*)

à la vapeur *adj* dimasak dengan
cara dikukus
(*à la vapeur*)

B - b

badam *n* biji buah badam
(*almond*)



sumber: Chiesa, L. (2008)

bagian unggul *n* bagian terbaik dari suatu bahan makanan, misalnya filet pada unggas, hewan buruan, dan ikan
(*supreme*)

bahan makanan *n* bahan yang dapat dijadikan makanan, seperti beras, terigu, jagung, dan ubi
(*foodstuff*)

bahan makanan kering *n* bahan makanan yang dijual di pasar, toko, dan sebagainya
(*grocery*)

bahu *n* potongan daging hewan dari kaki depan bagian atas hingga belikat
(*shoulder*)

bain-marie *n* 1 teknik memanggang dengan meletakkan loyang berisi adonan kue di wadah atau

loyang berisi air panas yang berukuran lebih besar;
2 wadah atau panci berisi air panas yang kemudian di dalamnya diletakkan wadah lain atau loyang berisi adonan yang akan dimasak atau makanan yang akan dipanaskan; panci dua susun, bagian bawah digunakan untuk mendidihkan air, bagian atas diisi dengan bahan makanan yang akan ditim
(*bain-marie*)

bakasang *n* olahan makanan laut yang terbuat dari isi perut ikan tuna yang difermentasi dalam wadah tertutup dan diberi garam secukupnya, biasanya dimakan dengan taburan bawang merah, cabai rawit, dan air asam
(*bakasang*)

bakeri *n* tempat pembuatan dan penjualan roti, kue, atau pastri
(*bakery*)

baki *n* tempat untuk menyajikan makanan dan minuman terbuat dari kayu, logam, dan sebagainya, ada yang

bakon

berkaki dan ada yang bertelinga
(*tray*)

bakon *n* daging babi bagian perut atau punggung yang dipotong tipis dan diasapkan
(*bacon*)

bakon sapi *n* bakon yang terbuat dari daging sapi
(*beef bacon*)

bakpao *n* penganan berbentuk menyerupai roti bun oval yang dikukus dengan berbagai isian (daging, sayur, kacang merah, dan sebagainya)
(*baozi; bao*)

barbeku *n* makanan (daging, ikan, dan sebagainya) yang dipanggang
(*barbeque*)

barkuet *n* kulit pastri yang berbentuk perahu kecil
(*barquette*)



sumber: foodangles.com
(tanpa tahun)

bavarois

basi *n* wadah yang terbuat dari tanah liat, mempunyai tutup dan pegangan
(*cocotte*)



sumber: lecreuset.com
(tanpa tahun)

baskom *n* wadah yang digunakan untuk menyiapkan makanan, mencampur adonan, dan sebagainya
(*bassine*)

batonet *n* potongan sayuran berbentuk balok dengan ukuran kira-kira 4½ cm x ½ cm x ½ cm
(*batonnet*)

bavarois *n* makanan penutup yang terbuat dari kустar, gelatin, dan krim kocok
(*bavarois*)



sumber: Palmer, Rob
(tanpa tahun)

bavarois kastanya *n* bavarois yang menggunakan buah kastanya
(*bavarois aux marron*)

bawa pulang *n* pesanan makanan untuk dibawa pulang
(*take-away; take-out*)

bawang bombai *n* bawang besar, lapisan umbinya lebih tebal, rasanya tidak setajam bawang merah, dan mengandung banyak air
(*onion*)

bawang bombai tusuk cengkih
n bawang bombai yang permukaannya dilapisi salam lalu ditusuk dengan cengkih, biasa digunakan dalam pembuatan saus bekamel
(*onion pique*)

bawang merah *n* bawang yang bentuknya bulat kecil, warnanya merah, digunakan sebagai bumbu masakan pengganti bawang bombai
(*shallot*)

bawang putih *n* terna tegak, tinggi 30–60 cm, umbinya terdiri atas batang dengan umbi-umbi kecil atau siung

yang dibungkus oleh sisik-sisik kering, digunakan sebagai campuran bumbu masak dan penyedap berbagai masakan
(*garlic*)

bayam *n* sayuran berdaun hijau atau merah, bentuk daunnya bulat, bertangkai cukup panjang dan lunak, memiliki kandungan zat besi tinggi
(*spinach*)

beignet *n* 1 roti goreng yang dibuat dari adonan kental yang dicampur dengan buah-buahan atau daging; 2 donat berbentuk kotak yang ditaburi dengan bubuk gula
(*beignet*)

belansir *n* pemanasan bahan nabati segar, seperti sayur dan buah, dengan menggunakan air panas atau uap pada suhu kurang dari 100°C selama beberapa menit sebelum mengalami pembekuan, pengeringan, atau pengalengan
(*blanching*)

bento *n* bekal makan siang ala Jepang yang dikemas dalam kotak khusus, biasanya

beram

berisi nasi dan lauk-pauk yang ditata dengan tampilan menarik
(*bento*)

beram *n* brem
(beram)

beras arborio *n* beras asal Italia dengan butiran yang lebih pendek dari beras lokal, biasanya digunakan untuk membuat risoto
(*arborio*)

beras bulir panjang *n* beras dengan bentuk bulir panjang, teksturnya mudah pecah, tetapi tidak lengket saat dimasak
(*long grain rice*)

beras bulir pendek *n* beras dengan bentuk bulir pendek, teksturnya lembut dan lengket setelah dimasak
(*short grain rice*)

beras cokelat *n* beras berwarna cokelat yang masih memiliki lapisan kulit ari, teksturnya lebih kasar, renyah, dan kenyal daripada beras putih
(*brown rice*)

beras giling *n* beras yang dikupas dengan mesin

beras takdipoles

penggiling
(*milled rice*)

beras hitam *n* beras berwarna hitam, mengandung serat 10 kali lebih banyak daripada beras putih, mengandung betakaroten dan zat besi tinggi, rendah karbohidrat, dan kaya nutrisi
(*black rice*)



sumber: Risnandar, C. (2014)

beras merah *n* beras berwarna merah yang bernilai gizi tinggi
(*red rice*)

beras putih *n* beras yang telah digiling hingga sekam dan dedaknya tidak ada lagi
(*white rice*)

beras singkong *n* beras yang dibuat dari singkong
(beras singkong)

beras takdipoles *n* beras dengan sekam, kuman, dan lapisan dedak luar yang sudah dibuang, menyisakan

bertepung

lapisan dedak dalam
(*unpolished rice*)

bertepung *adj* mengandung
tepung
(*farinaceous*)

beurre manié *n* adonan yang
terbuat dari campuran
mentega dan tepung,
digunakan untuk mengemulsi
sup dan saus
(*beurre manié*)

biji ketumbar *n* buah ketumbar
yang dikeringkan
(*coriander*)



sumber: almanac.com
(tanpa tahun)

biji lada *n* biji tanaman lada
yang dikeringkan
(*peppercorn*)



sumber: Baskoro, D. (2015)

biji wijen *n* biji dari buah
wijen, berwarna putih dan
mengandung minyak,

bistik

digunakan sebagai bahan
makanan, hiasan, dan
sebagainya
(*sesame seed*)



sumber: TheUjulala (2016)

bir pahit *n* bir dengan rasa pahit
khas Inggris
(*bitter*)

biskuit *n* panganan kering yang
dibuat dari adonan tepung
terigu dan sebagainya dan
telur, dengan gula atau
tanpa diberi gula, biasanya
dibuat di pabrik dan dijual
dalam kemasan
(*biscuit*)

biskuit Skotlandia *n* biskuit
khas Skotlandia, dibuat dari
tepung, mentega, dan gula,
biasa disajikan saat peraya-
an Natal
(*shortbread*)

bistik *n* lauk bersaus yang
dibuat dari daging dan
sebagainya
(*biefstuk*)

bit

bit *n* sayuran yang umbinya berwarna merah keunguan, daunnya bisa dibuat sayur, umbinya biasa digunakan sebagai bahan minuman kesehatan
(*beetroot*)



sumber: Lestari, D. S. (2017)

blender *n* alat bertenaga listrik untuk melumatkan buah, makanan, dan sebagainya
(*blender*)

boga bahari *n* makanan yang berasal dari hewan laut, seperti udang, kepiting, dan berbagai jenis ikan atau tumbuhan laut
(*seafood*)

bon appetit *n* ungkapan dari bahasa Prancis yang diucapkan ketika akan mulai makan
(*bon appétit*)

bouce *n* pastri berbentuk seperti tabung kecil, dapat menggunakan berbagai

broiler

isian, rasanya gurih
(*bouchée*)



sumber: pidy.com (tanpa tahun)

bouillabaisse *n* sup ikan ala Prancis, dibuat dari berbagai ikan dan kerang, rasanya pedas
(*bouillabaisse*)

braize au jus *n* hidangan daging yang disajikan bersama saus ringan atau kaldu dari jus yang dihasilkan saat daging dimasak
(*braize au jus*)

brem *n* minuman khas Bali yang mengandung alkohol, terbuat dari peragian sari beras dan sebagainya
(*brem*)

broiler *n* ayam pedaging muda yang besarnya cocok untuk dimasak pada pemanggangan
(*pouissin*)

brunois

brunois *n* potongan berbentuk kubus kecil dengan ukuran sisi sekitar 3 mm, biasanya pada wortel, lobak, atau bawang bombai
(*brunoise*)

brunois kecil *n* potongan berbentuk kubus dengan ukuran lebih kecil dari brunois, sekitar 1,5 mm
(*fine brunoise*)

buah kaleng *n* buah yang diawetkan dengan cara dimasukkan ke dalam kaleng, ditambahkan cairan (seperti sirop), kemudian ditutup rapat dan disterilkan
(*canned fruit*)

buah kering *n* buah yang dikeringkan
(*dry fruit*)

bufet *n* prasmanan
(*buffet*)

builon *n* kaldu yang terbuat dari daging, sayuran, atau unggas yang direbus dalam air
(*buillon*)

bulgogi *n* makanan khas Korea

bunga lawang

berbahan dasar daging yang dibumbui kecap asin, gula, dan rempah lain, diolah dengan cara dipanggang atau digoreng
(*bulgogi*)

bumbu ikat *n* campuran herba yang diikat menjadi satu, biasanya terdiri atas timi, tangkai peterseli, seledri, lada, dan daun salam, digunakan sebagai perasa atau pengaroma masakan
(*bouquet garni*)

buncis *n* tumbuhan jenis kacang-kacangan, berwarna hijau dan berbentuk memanjang, daun dan buahnya yang muda dibuat sayur
(*string bean*)



sumber: Free-photos (2015)

bunga lawang *n* buah pedas kecil berbentuk bintang cokelat, biasanya

bunga telang

dikeringkan dan digunakan utuh atau digiling sebagai bumbu masakan
(*star anise*)



sumber: Andrea (2015)

bunga telang *n* tumbuhan merambat, bunganya berwarna biru atau

buntut sapi

berwarna putih, biasa dimanfaatkan sebagai bahan pewarna pada makanan dan minuman
(*butterfly pea*)



sumber: Rutmawati, S. (2017)

buntut sapi *n* daging yang ada di bagian ekor atau buntut, biasa diolah sebagai sup
(*oxtail*)

C - c

cabai cayenne *n* cabai yang bentuknya panjang dan rasanya pedas, berasal dari Kota Cayenne, Guinea (*cayenne pepper*)



sumber: Risacher, D. (2004)

chef de rang *n* pramusaji yang bertugas melayani satu area meja tertentu di restoran (*chef de rang; station waiter*)

cikueter *n* teknik melekkukan pinggiran adonan kulit pastri dengan pisau kecil (*chiqueter*)

cincang *v* memotong bahan makanan dengan ukuran sangat kecil (*mince*)

cincin bawang bombai *n* gorengan dari potongan bawang bombai yang dibalut adonan atau remah roti, bentuknya seperti cincin, biasa disajikan

sebagai penyelera dan kudapan (*onion ring*)

civri *n* **1** mentega yang dicampur dengan bawang merah, kervil (peterseli Prancis), peterseli, taragon, dan sebagainya, kemudian ditekan melalui saringan; **2** saus klasik Prancis yang dibuat dari saus velote, dibumbui dengan anggur putih, bawang merah, taragon, kervil (peterseli Prancis), dan mentega civri (*chivry*)

cokelat hitam masak *n* cokelat yang tidak terlalu manis dan agak pahit, biasa digunakan untuk membuat kue (*dark cooking chocolate*)

cokelat kovertur *n* cokelat dengan kandungan lemak cokelat yang tinggi, digunakan sebagai pelapis makanan (*couverture*)

cuka *n* **1** cairan yang masam rasanya, dibuat dari nira dan sebagainya; **2** zat cair yang mengandung 3–6% asam asetat, diperoleh pada

cuka anggur

oksidasi etanol karena tindakan bakterium pada anggur
(*vinegar*)

cuka anggur *n* cuka yang terbuat dari minuman anggur
(*wine vinegar*)

cuka balsamik

cuka balsamik *n* cuka asal Italia, dibuat dari fermentasi jus anggur yang disimpan selama bertahun-tahun dalam tong kayu
(*balsamic vinegar*)

D - d

dadu besar *n* potongan sayuran berbentuk balok, dengan sisi berukuran kira-kira 20 mm, digunakan pada wortel, kubis, dan bawang bombai (*large dice*)

dadu kecil *n* potongan berbentuk dadu kecil dengan ukuran kira-kira 6 mm x 6 mm x 6 mm (*small dice*)

dadu sedang *n* potongan sayuran berbentuk dadu berukuran kira-kira 12 mm x 12 mm x 12 mm (*medium dice*)

daging *n* bagian lembut pada hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang, merupakan bahan makanan yang dapat disiapkan dan diolah menjadi berbagai masakan (*meat*)

daging cincang *n* daging yang dipotong-potong sampai kecil-kecil dan sangat halus (*minced meat*)

daging cincang berbumbu *n* campuran daging dan sayuran yang dicincang,

digunakan sebagai isi atau hiasan makanan (*forcemeat*)

daging gulung *n* daging yang digulung dan diisi dengan wortel, acar, dan sebagainya (*rolled beef*)



sumber: tootsweet4two.com
(tanpa tahun)

daging sapi panggang *n* daging sapi yang dipotong dan dipanggang di oven (*roast beef*)

daging pelana *n* potongan daging mulai dari bagian punggung hingga bagian panggul, bentuknya menyerupai pelana (*saddle*)

daging penutup *n* bagian daging yang terletak di paha sapi bagian atas, lemak

daging sapi

pelindung atas agak tebal, biasa digunakan untuk masakan kari, empal, dan dendeng
(*topside*)

daging sapi *n* bagian tubuh binatang sembelihan (sapi) yang dijadikan makanan
(*beef*)

daging sapi muda *n* daging dari sapi yang berumur hanya beberapa hari hingga 3 bulan dan masih menyusui
(*veal*)

dandang *n* periuk besar untuk mengukus nasi dan makanan lainnya, biasanya dibuat dari tembaga atau aluminium
(*steamer pot*)

dariol *n* **1** cetakan pastri berbentuk silinder kecil yang terbuat dari aluminium; **2** cangkang patri yang diisi dengan makanan manis atau gurih
(*dariole*)

darne *n* potongan ikan yang diiris melintang sehingga

daun ketumbar

menghasilkan bentuk potongan bulat utuh, digunakan untuk membuat steak ikan
(*darne*)

dasyi *n* kaldu ala Jepang yang dibuat dari kombu dan katsuobushi, digunakan sebagai bahan dasar masakan Jepang
(*dashi*)

daun basil *n* daun yang mirip dengan kemangi, biasanya digunakan untuk untuk menambah rasa pada pasta, berbagai olahan ikan, atau salad dalam makanan khas Italia
(*basil leaf*)



sumber: Lischka, Andreas (2017)

daun ketumbar *n* daun dari tanaman ketumbar, digunakan sebagai hiasan atau bumbu pelengkap dalam makanan
(*cilantro*)

deli

deli *n* toko yang menjual bahan makanan impor yang berkualitas (*delicatessen*)

derval *n* hiasan untuk potongan turnedos dan noiset daging sapi, dibuat dari articok yang ditumis dengan mentega (*derval*)

dim sum *n* makanan tradisional Tiongkok, terdiri atas beberapa makanan kecil, seperti siomai, pangsit, dan bakpao, dikukus dan disajikan dalam wadah bambu (*dim sum*)

donat *n* penganan, dibuat dari tepung terigu, mentega, gula, dan sebagainya berbentuk bundaran yang berlubang di tengahnya (*doughnut*)

dudukan kue *n* wadah berbentuk bundar dengan batang sebagai penyangga di tengah, digunakan

dudukan telur

sebagai tempat untuk mendekorasi dan menampilkan kue, kadang terdiri atas beberapa tingkat (*cake stand*)



sumber: alittlelovelycompany.nl
(tanpa tahun)

dudukan telur *n* wadah yang digunakan untuk menyajikan telur rebus (*egg stand*)



sumber: goop.com
(tanpa tahun)

E - e

edamame *n* kedelai yang dipanen sebelum matang (masih berwarna hijau), biasanya direbus bersama kulitnya dan dijadikan sebagai kudapan (*edamame*)

eklair *n* kue sus berbentuk panjang atau oval yang dilapisi cokelat pada bagian atas (*eclair*)



sumber: Kravchuk, N. (2018)

ekor filet *n* bagian ujung filet (*fillet tail*)

ember es *n* wadah berbentuk silinder atau menyerupai ember, biasanya terbuat dari besi tahan karat, kadang diberi pegangan di kedua sisi, berisi es batu, digunakan untuk menaruh

botol minuman dan menjaga suhunya agar tetap dingin (*ice bucket*)

emulsi *n* cairan yang terbentuk dari campuran dua zat, zat yang satu terdapat dalam keadaan terpisah secara halus atau merata di dalam zat yang lain (seperti perenyawaan zat-zat bergetah atau berlemak dengan air) (*emulsion*)

entrekot *n* potongan daging di antara tulang rusuk, digunakan untuk membuat steak (*entrecôte*)

entremetier *n* juru masak yang bertugas menyiapkan sup dan hidangan lain yang tidak mengandung daging atau ikan, termasuk hidangan sayuran dan telur (*entremétier*)

eskan *n* wadah bercerat dengan pegangan yang digunakan untuk menyimpan dan menuangkan cairan (*jug; pitcher*)

es krim

es krim *n* sajian dingin yang dibuat dari susu, kuning telur, kepala susu, dan gula, berupa massa yang lembut dan halus
(*ice cream*)

es krim pisang *n* pencuci mulut yang dibuat dari es krim yang diapit potongan pisang, biasanya ditaburi kacang, meses, dan krim kocok
(*banana split*)



sumber: Pellegrinelli, C. (2019)

espresso

eskalop *n* potongan daging yang diratakan sebelum digoreng atau ditumis
(*escalope*)

espresso *n* kopi pekat yang dibuat dengan memaksa uap atau air mendidih melewati biji kopi yang sudah digiling
(*espresso*)

F - f

fermentasi *n* perubahan kimiawi pada substrat organik oleh bakteri, ragi, atau mikroorganisme lainnya, biasa dilakukan pada pembuatan roti, alkohol, dan sebagainya (*fermentation*)

fiadone *n* kue keju khas Korsika yang terbuat dari lima bahan, yaitu campuran telur, gula, keju brociu, parutan kulit lemon, dan brendi *Eau de Vie* (*fiadone*)

filet *n* potongan tipis daging (ayam, sapi, ikan, dan sebagainya) yang tidak bertulang (*fillet*)

filet gulung *n* hidangan berupa filet daging atau ikan yang digulung dengan isian daging cincang (*paupiette*)

filet lipat *n* potongan filet ikan utuh panjang yang kedua ujungnya dilipat (*delice*)

filet mignon *n* potongan daging sapi yang lembut dari

bagian ujung tenderloin (*filet mignon*)

filo *n* adonan yang sangat tipis, digunakan untuk membuat pastrri dengan kulit berlapis (*phyllo*)

flambe *adj* dimasak dengan menyiram cairan beralkohol ke dalam makanan yang sedang ditumis hingga api menyentuh pinggir wajan (*flambé*)

flan *n* hidangan berupa pai terbuka dengan isian manis atau gurih (*flan*)



sumber: tasteofhome.com
(tanpa tahun)

foil aluminium *n* foil yang mengandung aluminium sebesar 92—99%, biasanya terbuat dari bauksit, silikat, dan alumina (*aluminium foil*)

fokacia

fokacia *n* roti datar ala Italia, dibuat dari tepung, ragi, minyak zaitun, dan rempah-rempah (*focaccia*)



sumber: Arias, T. (2019)

fondan *n* bahan dekorasi kue, terbuat dari gula, gelatin, glukosa, dan gliserin, berbentuk seperti lilin, agak elastis dan mudah dibentuk, biasanya dipakai untuk menutupi kue atau sebagai ornamen pada kue (*fondant*)



sumber: Marek, L. (2019)

friter

fondu *n* hidangan yang terdiri atas potongan-potongan kecil makanan (daging atau buah) yang dimasak atau dicelupkan ke dalam cairan panas (keju, cokelat, minyak panas, dan sebagainya) (*fondue*)

frikase *n* hidangan daging yang direbus perlahan (disetup) lalu disajikan dengan saus putih (*fricassee*)



sumber: Feierbach, P. (tanpa tahun)

friter *n* penganan berupa adonan berbumbu yang digoreng dengan isian sayur, buah, atau daging (*fritter*)

G - g

galantin *n* hidangan yang dibuat dari daging cincang atau filet ikan dan bumbu-bumbu yang diisi dengan telur, dicetak silindris, disajikan dengan dipotong-potong lalu diberi saus (*galantine*)

ganace *n* krim yang dibuat dari lelehan cokelat yang dicampur dengan krim dan mentega, digunakan sebagai pengisi atau penyalut kue (*ganache*)



sumber: epicurious.com (2016)

gandik *n* bagian paha belakang sapi, biasanya dimasak untuk dendeng balado atau abon sapi (*eye round*)

garguilou *n* hidangan selada yang dibuat dari campuran sayuran, buah-buahan, biji-bijian, dan bunga, disajikan dengan tampilan yang menarik (*gargouillou*)

garpu hidangan utama *n* garpu besar, digunakan untuk menyantap hidangan utama (*dinner fork*)

garpu ikan *n* garpu yang digunakan untuk menyantap hidangan ikan (*fish fork*)

garpu lobster *n* garpu bergang panjang, ujungnya bercabang dua dan tajam, digunakan untuk mengambil daging dari cangkang lobster (*lobster pick*)

garpu pencuci mulut *n* garpu untuk menyantap pencuci mulut (*dessert fork*)

gastronomi *n* seni memilih, memasak, dan memakan makanan yang baik (*gastronomy*)

gastronomi molekuler *n* disiplin ilmu yang berkaitan dengan transformasi fisikokimia yang terjadi selama proses memasak (*molecular gastronomy*)

gelas bir *n* gelas yang digunakan untuk menyajikan bir (*beer mug*)

gelas koktail *n* gelas berbentuk corong untuk menyajikan koktail, tepi gelas dapat didinginkan atau dihiasi dengan buah (*cocktail glass*)

gelas piala *n* gelas yang berkaki dan berbatang menyerupai piala, tanpa pegangan (*goblet*)

gelas takar *n* gelas yang memiliki takar pada badannya, digunakan untuk mengukur volume bahan makanan dalam bentuk cair (*measuring cup*)

gelatin *n* zat dari tulang atau jaringan hewan yang digunakan untuk media pembiakan menjadi gel yang dicairkan oleh beberapa bakteri dan cendawan (*gelatin*)

gendarme *n* **1** ikan laut yang diasinkan; ikan asin; **2** sosis berbentuk persegi panjang dari daging sapi dan lemak daging babi, dibuat dengan

pengeringan atau pengasapan (*gendarme*)

gioza *n* makanan yang dibuat dari kulit pangsit diisi daging cincang dan sayuran, digoreng atau direbus (*gyoza*)

glasir *n* lapisan tipis mengilap yang melapisi permukaan kue atau makanan, rasanya manis atau gurih (*glaze*)

glasir daging *n* glasir yang dibuat dari hasil reduksi kaldu cokelat dengan pemanasan perlahan, digunakan untuk menguatkan rasa masakan (*glaze de viande; meat glaze*)

gliserol *n* cairan kental takberwarna dan takberbau, rasanya manis, dapat bercampur dengan air dan alkohol yang diperoleh dari lemak hewani atau nabati atau dari fermentasi glukosa (*glycerin*)

glukosa *n* zat gula sederhana yang banyak terdapat di dalam tumbuhan dan hewan (*glucose*)

goreng-dangkal

goreng-dangkal *n* teknik menggoreng bahan makanan dengan menggunakan sedikit minyak (*shallow frying*)

goreng-rendam *n* teknik menggoreng bahan makanan dengan menggunakan banyak minyak hingga terendam (*deep fat frying; deep-frying*)

goujon *n* potongan memanjang pada ikan atau ayam yang bersalut tepung roti, dimasak dengan teknik goreng rendam (*goujon*)

gratin *n* kerak cokelat yang terbentuk pada makanan yang dimasak secara *au gratin* (*gratin dish*)

gravi *n* saus yang dibuat dari sari yang keluar saat pemanggangan daging (*gravy*)

guacamole *n* saus ala Meksiko yang dibuat dari pure alpukat dicampur dengan berbagai bumbu (*guacamole*)

gula cokelat

gudang *n* ruang atau kamar untuk menyimpan bahan makanan hingga diperlukan (*store*)

gula *n* bahan pemanis, biasanya berbentuk kristal (butir-butir kecil) yang dibuat dari air tebu, aren (enau), atau nyiur (*sugar*)

gula aren *n* gula yang dibuat dari nira enau (*palm sugar*)

gula bubuk *n* gula pasir yang dihancurkan secara mekanis sehingga tidak ada kristal-kristal yang tertinggal, biasanya dicampur dengan sedikit pati atau bahan anti penggumpalan (*powdered sugar*)

gula cokelat *n* gula yang dibuat dari tetes tebu, dalam proses pembuatannya dicampur dengan molases sehingga dihasilkan butiran gula berwarna kecokelatan, bertekstur lebih halus dan lebih lembap daripada gula pasir (*brown sugar*)

gula kastor

gula kastor *n* gula yang bertekstur lebih lembut daripada gula pasir, biasanya digunakan untuk membuat kue basah yang bertekstur lembut atau campuran adonan kue kering
(*caster sugar*)

gula pasir

gula pasir *n* gula dari tebu yang bentuknya halus-halus seperti pasir
(*granulated sugar*;
white sugar; *sugar*)

H - h

habatussauda *n* jintan hitam
(*black cumin*)

ham *n* daging bagian atas kaki belakang babi yang digarami, dikeringkan atau diasapi, dan siap untuk dimakan
(*ham*)

has *n* bagian daging sapi antara rusuk hingga pinggul, terdiri atas has pendek, tenderloin (has dalam), dan sirloin (has luar)
(*loin*)

hati *n* organ dalam hewan yang dapat dimakan, biasa diolah menjadi berbagai masakan, seperti sambal goreng hati atau pate
(*liver*)

herba *n* tumbuhan yang daun, bunga, atau akarnya dapat digunakan untuk bumbu makanan
(*herb*)

hiasan *n* makanan yang digunakan sebagai penghias hidangan
(*garnish*)

hidangan *n* gaya memasak yang biasanya dipengaruhi oleh budaya atau wilayah geografis tertentu yang terlihat dari bahan-bahan yang digunakan, teknik memasak, serta makanan yang dihasilkan
(*cuisine*)

hidangan pelengkap *n* sesuatu yang ditambahkan atau disajikan dengan makanan atau hidangan agar lebih menarik
(*accompaniment*)

hidangan pendamping *n* makanan yang disajikan sebagai pelengkap hidangan utama
(*side dish*)

hidangan sepiringan *n* hidangan dalam satu porsi dengan lauk lengkap yang mengandung sayuran, karbohidrat, daging, penyajiannya cepat
(*one dish meal*)

hidangan utama *n* hidangan yang disajikan pada saat makan siang atau makan

hot dog

malam, porsiya lebih
besar daripada penyelera
(*main course*)

hot dog *n* roti berbentuk bulat
panjang, diisi sosis goreng,

hot dog

dihidangkan dengan
sayuran (seperti selada)
dan saus tomat
(*hot dog*)

I - i

iga *n* tulang yang pipih dan melengkung di bagian dada yang bersambung dengan tulang dada dan tulang punggung untuk melindungi rongga dada; tulang rusuk (*rib*)

ikan bersirip *n* ikan yang memiliki sirip dan rangka dalam, seperti ikan lele, salmon, dan sebagainya (*finfish*)

ikan bulat *n* ikan yang bentuk tubuh bagian tengahnya bulat dan kembang (*round fish*)

ikan lemak sedang *n* ikan ber kandungan lemak sedang, antara 2—5% (*medium fatfish*)

ikan rendah lemak *n* ikan ber kandungan lemak rendah, sekitar 2% atau kurang (*leanfish*)

ikan tinggi lemak *n* ikan yang memiliki lemak tinggi, mengandung lemak di atas 5% (*fatfish*)

iris panjang *n* potongan berbentuk panjang dan tipis (*shred*)

irisan *n* potongan tipis (*slice; emince*)

irisan daging *n* irisan tipis daging (*tranche*)

isian *n* bahan makanan yang diletakkan di dalam roti, kue, atau makanan lainnya (*filling*)

J - j

jagal *n* 1 orang yang bertugas menyembelih (memotong) binatang ternak (seperti lembu, kambing, kerbau) di rumah pemotongan hewan; 2 orang yang berusaha di bidang potong-memotong hewan atau sebagai agen penjual daging hewan (*butcher*)

jagung lilin *n* jagung ladang yang bertekstur lengket ketika dimasak (*waxy maize*)

jahe *n* tumbuhan berakar serabut, umbinya pedas rasanya, dipakai sebagai aromatik, obat, atau penyedap rasa dalam masakan (*ginger*)



sumber: Kusumaningrum, F.D (2017)

jambalaya *n* hidangan nasi yang dimasak dengan mencampur daging, sayuran, atau boga bahari dan

rempah-rempah dalam satu panci lalu diunyai hingga matang, rasanya pedas (*jambalaya*)



sumber: Evans, N. (2019)

jambonet *n* hidangan daging unggas yang disajikan dengan digulung seperti ham (*jambonnette*)



sumber: gastronomiac.com (tanpa tahun)

jamuan teh sore *n* jamuan minum teh pada sore hari yang disajikan dengan kue, biskuit, dan makanan ringan lainnya (*afternoon tea*)

jantung *n* bagian hewan yang dapat dimakan, harganya biasanya tidak mahal karena orang jarang memakannya, mengandung protein, folat, vitamin B, dan sebagainya yang tinggi
(*heart*)

jardinir *n* hiasan dari potongan sayuran berbentuk balok dengan panjang 3–4 cm dan ketebalan mencapai 5 mm
(*jardiniere*)

jarum daging *n* perkakas dapur berupa jarum besar terbuat dari baja nirkarat, digunakan untuk mengikat bagian daging unggas utuh yang longgar dengan jalinan tali dapur
(*trussing needle*)

jasa boga *n* usaha yang melayani pesanan hidangan untuk pesta, pertemuan, dan sebagainya
(*catering; catering service*)

jeli *n* penganan berstruktur kenyal dan elastis, dibuat dari sari buah, gula, dan

biasanya gelatin atau pektin, dapat dimakan tersendiri, dioleskan pada roti, atau diolah menjadi makanan lain, seperti puding dan kue
(*jelly*)

jeli aspic *n* jeli bening yang terbuat dari kaldu ikan, ayam, atau daging, terkandung dengan tambahan gelatin, dibumbui dengan lemon, taragon, cuka, *sherry*, merica, dan sayuran, digunakan untuk melapisi makanan, seperti daging atau ikan
(*aspic; aspic jelly*)

jeroan *n* isi perut hewan berkaki empat yang disembelih (babat, usus, limpa, dan sebagainya)
(*offal*)

jeroan unggas *n* isi perut unggas (usus, paru, hati, dan sebagainya)
(*giblets*)

jintan *n* biji-bijian berbentuk agak pipih lembut, berwarna kuning kecokelat-cokelatan, berbau sedap,

jintan hitam

dipakai untuk rempah-rempah atau ramuan obat (*cumin*)



sumber: Acharya, S. (2008)

jintan hitam *n* terna, daunnya berbau segar, bijinya mengandung minyak asiri dan lemak, digunakan sebagai rempah dalam masakan, terutama oleh masyarakat India, Pakistan, dan Timur Tengah (*black cumin*)



sumber: Bajramovic, N. (tanpa tahun)

jujur masak tumis

jujur *n* potongan tipis panjang seperti korek api (*julienne*)

jujur masak *n* koki terampil dan berpengalaman yang mengelola dapur (*chef*)

jujur masak pengganti *n* juru masak yang bertugas membantu atau menggantikan juru masak lainnya dan tidak memiliki tugas spesifik (*tournant*)

jujur masak penyelera *n* juru masak yang bertugas menyiapkan penyelera (*gardemanger*)

jujur masak tumis *n* juru masak yang bertugas membuat hidangan tumis dan saus pelengkap (*saucier*)

K - k

kacang tunggak *n* kacang yang bentuknya bulat panjang, ukurannya dua kali lebih besar daripada kacang hijau, terdapat bintik hitam di atasnya
(*black eyed bean*)



sumber: Hudson, T. (2012)

kacang-kacangan *n* segala jenis kacang
(*legume*)

kafe *n* 1 tempat minum kopi yang pengunjunnya dihibur dengan musik;
2 tempat makan berkonsep sederhana, biasanya yang disajikan berupa minuman dan makanan ringan
(*café*)

kailan *n* sayuran yang berdaun tebal, tepi daun bergelombang dan menguping di bagian tangkai yang kaku mendaging sehingga tidak

membongkol, mirip sawi, tetapi lebih kecil, biasa ditemukan pada masakan khas Tiongkok, ditumis bersama bahan makanan lain (bawang putih, daging, dan sebagainya)
(*gai lan*)



sumber: Abdurrosyid (2019)

kain baki *n* kain yang ditaruh pada baki, biasanya kain flanel, untuk menjaga agar baki tidak licin dan menyerap cairan atau minuman yang tumpah di atas baki
(*tray cloth*)

kain pelayan *n* kain putih yang disampirkan di lengan pelayan, digunakan untuk melindungi tangan dari paparan panas hidangan dan menjaga kebersihan tangan
(*service cloth*)

kaldu n 1 air atau kuah hasil merebus daging dan sayur (*broth*); **2** air atau kuah hasil rebusan tulang hewan (biasanya masih terdapat daging yang menempel) dan bahan makanan lainnya (bawang bombai, seledri, dan sebagainya) (*stock*)

kaldu ayam *n* kaldu yang dibuat dari rebusan karkas ayam dan sayuran aromatik (*fond de volaille; chicken stock*)

kaldu ayam kental *n* kaldu yang dibuat dari kaldu ayam yang dikonsentrasikan hingga pekat atau kental (*glace de volaille*)

kaldu bening *n* kaldu yang bening dan jernih yang terbuat dari tulang (ikan, ayam, dan sapi) dan sayuran (*white stock*)

kaldu bubuk *n* kaldu berbentuk bubuk untuk menggantikan kaldu segar (*stock powder*)

kaldu cokelat *n* kaldu yang dibuat dari daging sapi

yang direbus hingga menghasilkan cairan cokelat gelap, dijadikan sebagai bahan dasar saus, sup, dan sebagainya (*brown stock; estouffade*)

kaldu hewan buruan *n* kaldu yang dibuat dari pangangan daging rusa dan burung, dididihkan bersama campuran sayuran dan bumbu-bumbu (*fond de gibier; game stock*)

kaldu ikan *n* kaldu yang dibuat dari rebusan tulang ikan dan sayuran (*fond de poisson; fish stock*)

kaldu ikan kental *n* kaldu yang terbuat dari kaldu ikan yang dikonsentrasikan hingga pekat atau kental (*fumet de poisson*)

kaldu kental *n* kaldu yang dibuat dari campuran kaldu cokelat dan tepung jagung, teksturnya kental (*fond lie*)

kaldu putih *n* kaldu dari rebusan tulang ayam atau tulang sapi dan sayuran aromatik tanpa penggosongan tulang dan sayuran sehingga

kaldu sayuran

menghasilkan kaldu jernih
(*fond blanc; white stock*)

kaldu sayuran *n* kaldu yang dibuat dari rebusan sayuran, seperti wortel, seledri, peterseli, dan sebagainya
(*fond de legume; vegetable stock*)

kambing jantan muda *n* kambing jantan muda yang berusia 6 minggu hingga 4 bulan
(*kid*)

kanape *n* kudapan dari kue, roti, atau biskuit sekali suap dengan beragam pugas dan hiasan
(*canapé*)

kantin *n* ruang tempat menjual minuman dan makanan (di sekolah, kantor, dan sebagainya)
(*canteen*)

kaptan *n* kepala pelayan yang bertanggung jawab atas areanya dan bertugas mengambil pesanan dari tamu
(*captain*)

kapucino *n* kopi yang terbuat dari campuran espresso dan susu, di atasnya diberi busa

karamel

susu, disajikan dengan taburan rempah-rempah, seperti bubuk kayu manis, pala, atau cokelat
(*cappuccino*)

kapulaga *n* tumbuhan tropis, rimpang dan akarnya mengandung minyak asiri, buahnya kecil dan bulat, bijinya dipakai sebagai rempah-rempah dan dibuat obat, dalam masakan dimanfaatkan sebagai penguat rasa dan aroma, seperti pada gulai dan kari
(*cardamom*)



sumber: Virdhani, M. H. (2019)

kapur sirih *n* kapur halus dan lembut yang aman untuk dikonsumsi, biasanya untuk ramuan makan sirih
(*betel lime*)

karamel *n* gula-gula yang terbentuk dari pemanasan gula
(*caramel*)

karkas

karkas *n* bagian tubuh ternak yang disembelih selain kepala, kulit, jeroan, kaki bawah, ekor, dan bulu (*carcass*)

karkas belakang *n* potongan karkas bagian belakang, tekstur dagingnya lebih empuk (*hindquarter*)

karveri *n* restoran yang menyajikan daging panggang yang dapat diiris sesuai dengan keinginan pelanggan (*carvery*)

kaserol *n* hidangan yang terbuat dari daging, sayur, atau pasta yang dipanggang dengan suhu rendah dan disajikan menggunakan pinggan kaserol (*casserole*)



sumber: bettycrocker.com
(tanpa tahun)

katsuobusyi *n* makanan terbuat dari ikan cakalang yang

kayu manis

diawetkan, biasanya diserut hingga menyerupai serutan kayu, dapat langsung dimakan dengan nasi atau dipakai sebagai taburan untuk makanan lain (*katsuobushi*)



sumber: akazuki.com
(tanpa tahun)

kaviar *n* telur ikan besar (terutama ikan *sturgeon*) yang diawetkan dan diasinkan untuk dimakan (*caviar*)

kayu manis *n* pohon yang tingginya 10–15 m, kulit batangnya berwarna abu-abu tua dan berbau manis yang tajam (*cinnamon*)



sumber: Braxmeier, H. (2012)

keamanan pangan

keamanan pangan *n* usaha menjaga makanan tetap aman dikonsumsi, bebas dari pencemaran, dan tidak bertentangan dengan norma dan agama yang dianut (*food safety*)

kecambah *n* tumbuhan kecil yang baru tumbuh dari biji kacang-kacangan yang disemaikan, biasa ditemukan dalam masakan khas Asia (*sprout*)

kedai *n* usaha komersial kecil tempat orang berkumpul yang menyediakan minuman beralkohol dan, kadang-kadang, makanan (*tavern*)

kefta *n* makanan khas Maroko berupa bakso goreng yang dibuat dari daging kambing dan dibumbui dengan rempah-rempah (*kefta*)



sumber: eatingwell.com (2008)

keju cedar

keju *n* produk susu yang berasal dari susu yang diproduksi oleh koagulasi kasein (*cheese*)

keju Dauphin *n* keju bertekstur lembut yang dibuat dari susu sapi dan rempah-rempah (*dauphin*)

keju Derby *n* keju keras yang dibuat dari susu yang mengandung 45% lemak, dibentuk seperti roda, dimatangkan selama 2—10 bulan (*derby*)

keju Katshkawalj *n* keju asal Bulgaria yang dibuat dari susu domba (*katshkawalj*)

keju Taleggio *n* keju Italia yang berwarna putih dan bertekstur lembut (*taleggio*)

keju cedar *n* keju yang terbuat dari susu sapi, berwarna kuning pucat, makin lama warnanya makin kuning dan bertekstur makin keras (*cheddar cheese*)

keju gaperon

keju gaperon *n* keju asal Prancis yang dibuat dari susu skim atau susu mentega yang dicampur dengan bawang putih dan lada (*gaperon*; *gapron*)

keju gerardmer *n* keju dari susu sapi yang mengandung 45–50% lemak, berbentuk silinder dengan berat 5–6 kg, beraroma tajam, dimakan saat masih segar (*gerardmer*)

keju gouda *n* keju yang dibuat dari susu sapi, bentuknya bulat dilapisi lilin merah atau kuning, teksturnya lembut dan rasanya manis (*gouda*)

keju mozarella *n* keju yang terbuat dari susu sapi atau kerbau, biasanya digunakan sebagai taburan piza, pasta, dan sebagainya, bertekstur lembut saat dihidangkan dalam keadaan hangat (*mozzarella*)

keju parmesan *n* keju yang terbuat dari susu sapi dan berwarna kuning pucat,

kentang

umumnya dijual dalam bentuk serbuk, digunakan sebagai taburan makanan, seperti pasta dan piza (*parmesan cheese*)

keladi *n* talas (*taro*)

kematangan *adj* terlalu matang karena dimasak terlalu lama (*overcooking*)

kemiri *n* pohon, tinggi hingga 39 m, kayunya ringan, tidak awet sebagai kayu bangunan, buahnya berkulit keras, isinya mengandung minyak, dan biasa digunakan dalam berbagai masakan (*candlenut*)

kentang *n* ubi yang bentuknya bulat-bulat, termasuk tumbuhan sayuran yang banyak mengandung pati, daging umbinya berwarna putih kekuning-kuningan, banyak mengandung air, digunakan untuk sambal goreng, sayur sup, dan sebagainya (*potato*)

kentang Anna

kepala susu

kentang Anna *n* hidangan khas Prancis berupa irisan kentang yang disusun berlapis, disirami mentega cair, kemudian dipanggang (*pommes Anna*)



sumber: Mielle, J. (tanpa tahun)

kentang duchess *n* hidangan yang dibuat dari campuran kentang tumbuk, kuning telur, mentega, garam, lada, dan pala, dicetak pada pipa atau cetakan tangan sebelum dipanggang (*duchess potatoes*)

kentang goreng *n* kentang dengan potongan berbentuk persegi panjang yang digoreng (*frite; french fry*)

kentang goreng Pont Neuf *n* kentang goreng dengan potongan tebal berukuran kira-kira 1 cm x 1 cm x 7–8 cm (*pont neuf potato*)

kentang panggang berkulit *n* kentang yang dipanggang

dengan kulitnya, biasanya kulitnya renyah dan bagian dalamnya lembut, disajikan dengan berbagai pilihan pугasan seperti keju parut, kacang panggang, dan tuna atau polos dengan mentega, garam, dan merica (*jacket potato*)

kentang tumbuk *n* hidangan yang dibuat dari kentang rebus lalu ditumbuk hingga lembut, biasanya ditambahkan mentega dan susu untuk memperkaya rasa (*mashed potato*)

kepala juru masak *n* juru masak senior yang mengepalai dapur dan bertanggung jawab atas dapur, staf, menu, dan sebagainya (*executive chef*)

kepala pelayan *n* orang yang bertanggung jawab atas semua layanan kepada pelanggan di restoran (*head waiter*)

kepala susu *n* lemak kental yang berada pada permukaan air susu (*cream; fresh cream*)

kerang-kerangan *n* berbagai binatang yang berkulit kapur, seperti lokan, siput, dan tiram
(*mussel*)

keranjang roti *n* keranjang yang digunakan untuk menyajikan beragam roti
(*bread basket*)

keripik kentang *n* penganan dari kentang yang diiris tipis lalu digoreng hingga kecokelatan
(*chip*)

kertas renda *n* kertas berbentuk bundar atau persegi dengan pola renda, digunakan sebagai alas kue di atas piring
(*doily; doyley*)

kertas saring *n* kertas yang terbuat dari selulosa murni untuk menapis benda cair
(*filter paper*)

kervil *n* rempah dari keluarga peterseli, biasa digunakan dalam masakan Prancis, kadang disebut peterseli Prancis
(*chervil*)

kisel *n* pencuci mulut dari negara Rusia yang terbuat

dari buah-buahan merah, biasanya beri, gula, dan tepung jagung atau tepung kentang, dapat dihidangkan panas atau dingin dengan krim segar
(*kissel*)

kismis *n* buah anggur yang dikeringkan dan dihilangkan bijinya, digunakan sebagai bahan makanan
(*raisin*)

kiwi *n* buah yang kulitnya berwarna cokelat kehijauan dan berbulu, dagingnya berwarna hijau dan rasanya manis, berasal dari Cina
(*kiwi fruit*)

koagulasi *n* perubahan protein dari keadaan cair menjadi padat atau semipadat, sangat penting dalam pembuatan makanan, biasanya menggunakan telur, produk susu, atau tepung
(*coagulation*)

kobokan *n* mangkuk berisi air yang digunakan untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah makan
(*finger bowl*)

koki

koki *n* orang yang menyiapkan makanan untuk disajikan dan dimakan
(*cook*)

koktail *n* minuman beralkohol dibuat dari campuran berbagai bahan, biasanya diminum dengan es batu dan gula
(*cocktail*)

kol *n* kubis
(*cabbage*)

kolrabi *n* sayuran sejenis kubis dengan bentuk umbi bulat, dipanen saat musim semi
(*kohlrabi*)



sumber: Jonathunder
(tanpa tahun)

kombu *n* ganggang laut berbentuk lebar dan berwarna hitam, dipakai sebagai bumbu tradisional di Jepang
(*konbu*)

konsom

komprom oven *n* kompor besar yang dilengkapi dengan oven
(*cooking range*)



sumber; indiamart.com
(tanpa tahun)

kondimen *n* bumbu yang digunakan untuk memberi rasa pada makanan, seperti garam, lada, atau moster
(*condiment*)

konsom *n* sup bening yang terbuat dari kaldu dan sayuran yang dijernihkan, ditambahkan daging cincang dan putih telur, dapat dihidangkan dengan atau tanpa hiasan
(*consomme*)



sumber: Lemm, E. (2019)

konsom ayam

konsom ayam *n* konsom yang terbuat dari daging ayam cincang, sayuran, putih telur, dan kaldu, dididihkan dengan api kecil selama dua jam, disaring menggunakan kain kasa untuk menghasilkan kuah yang jernih (*chicken consommé*)

konsom dingin *n* konsom yang disajikan dingin (*cold consommé*)

kontaminasi *n* pencemaran bahan pangan olahan melalui kontak langsung, pekerja, air, atau udara (*contamination*)

kopi hitam *n* kopi yang disajikan tanpa tambahan susu atau krim (*black coffee*)

korsvet *n* margarin yang digunakan sebagai campuran adonan pastry agar kulit yang dihasilkan berlapis, seperti kroisan dan pastry Denmark (*pastry margarine*)

kotak es *n* wadah penyimpanan berbentuk kotak dan berisi es, digunakan untuk menjaga suhu makanan atau minuman agar tetap dingin

krim segar asam

serta mengawetkan bahan makanan (*ice box*)

krep *n* panekuk tipis yang dibuat dari adonan tepung, susu, air, dan lain-lain, dipanggang di atas wajan dengan sedikit minyak, biasanya disajikan dengan berbagai isian manis atau gurih dan dilipat (*crepe*)

krim Inggris *n* kустar ringan yang terbuat dari campuran gula, kuning telur, susu panas, dan dibumbui vanili, biasa digunakan sebagai saus atau krim pencuci mulut (*crème anglaise; English cream*)

krim kocok *n* krim dengan 30%–35% lemak susu yang telah dikocok menggunakan alat pengocok hingga mengembang, biasanya telah diberi pemanis, teksturnya ringan dan halus (*slagroom; whipped cream*)

krim segar asam *n* krim kental yang dibuat dari krim asam dan susu mentega, rasanya asam segar (*crème fraîche*)

krim tartar *n* potasium hidrogen tartrat, digunakan sebagai pengembang dan pelembut kue (*cream of tartar*)

krimer *n* produk nonsusu yang digunakan sebagai pengganti krim, misalnya pada kopi (*creamer*)

kroisan *n* roti dari adonan pastrri berlapis, bentuknya seperti bulan sabit, rasanya gurih (*croissant*)

kroket *n* penganan yang dibuat dari kentang yang dihaluskan, diisi daging di dalamnya, dibentuk lonjong, lalu digoreng (*croquette*)

kuarter *n* potongan makanan hasil membagi empat sama persis atau kurang lebih sama (*quarter*)

kuas pastrri *n* alat dengan pegangan dan bulu di ujungnya, digunakan untuk mengoles kue atau pastrri dengan cairan, bubuk, atau mentega (*pastry brush*)

kubis *n* sayuran berdaun besar, bundar mencekung, duduk padat menggerombol, bulat membongkol seperti bola, putih, putih kehijauan atau kemerahan; kol (*cabbage*)

kucai *n* sayuran jenis bawang, berdaun panjang kecil-kecil, berwarna hijau, digunakan dalam berbagai masakan (*garlic chives*)



sumber: cookingwsheila.com (2015)

kudapan gurih *n* kudapan bercita rasa gurih (*savoury*)

kudapan pembuka *n* makanan kecil yang diberikan sebelum rangkaian hidangan disajikan (*hors d'oeuvre*)

kue *n* penganan manis yang dibuat dari tepung, gula,

kue Alaska

telur, susu, dan bahan lainnya, dipanggang dalam oven
(*cake*)

kue Alaska *n* pencuci mulut berupa kue spons atau puding Natal yang dilapisi es krim dan adonan kue mering, yang kemudian dipanggang kecokelatan (*baked Alaska*)



sumber: foodnetwork.com
(tanpa tahun)

kue apung *n* penganan pencuci mulut berupa mering yang disajikan dengan krim Inggris, dihias dengan taburan badam, pralin, atau karamel
(*ile flottante; floating island*)



sumber: Jr., M. R. (tanpa tahun)

kue kecil

kue buah *n* kue yang dibuat dari adonan yang dicampur dengan buah-buahan
(*fruit cake*)

kue busa *n* kue mering
(*meringue*)

kue Genoa *n* kue spons asal Genoa, dibuat dari tepung terigu, gula, lelehan mentega, serta putih dan kuning telur yang dikocok terpisah, menggunakan udara yang terperangkap dalam adonan sebagai pengembang alami, disajikan dengan lumuran selai, krim buah, pure, dan sebagainya
(*genoese sponge*)



sumber: goodtoknow.co.uk
(2019)

kue kecil *n* penganan berupa kue berukuran kecil yang disajikan sebagai pencuci mulut
(*petit four*)

kue keju Korsika *n* kue keju khas Korsika yang bentuk dan bahannya hampir menyerupai fiadone, yakni campuran telur, gula, keju brociu, dan parutan kulit lemon, tetapi memiliki lapisan bawah yang terbuat dari adonan pastrri atau kue berbentuk seperti kerak (*imbrucciata*)

kue mering *n* penganan yang dibuat dari putih telur dan gula, keduanya dikocok hingga kaku mengembang, teksturnya ringan (*meringue*)



sumber: bakingamoment.com.
(2019)

kue pon *n* kue yang dibuat dari tepung, mentega, telur, dan gula dengan takaran masing-masing sekitar satu pon, teksturnya padat, umumnya disajikan dengan

taburan gula bubuk
(*pound cake*)



sumber: Segall, J.
(tanpa tahun)

kue spons *n* kue bertekstur lembut dan ringan yang berbahan dasar tepung, telur, dan gula, dibuat dengan mengocok putih dan kuning telur secara terpisah (*sponge cake*)

kukis *n* kue kering berbahan dasar tepung yang dipanggang, biasanya dicampur dengan bahan lain, seperti kismis, keripik cokelat, atau kacang-kacangan, rasanya manis atau tawar dalam berbagai variasi (*cookies*)

kuliner *adj* berhubungan dengan masak-memasak (*culinary*)

kulit jeruk

kulit jeruk *n* bagian luar dari kulit buah jeruk, digunakan sebagai penyedap atau pengharum kue/masakan (*zest*)

kulkas *n* lemari pendingin (tempat menyimpan makanan supaya tidak cepat busuk dan sebagainya) (*refrigerator*)

kuning telur *n* bagian telur yang berbentuk bulat dan berwarna kuning yang terletak pada bagian tengah telur, biasa digunakan untuk menambahkan kekayaan lemak dan rasa pada makanan, seperti kue, roti, dan sebagainya (*egg yolk*)

kunyit *n* tanaman rempah asal Asia, banyak digunakan dalam masakan, misalnya sebagai bumbu penyedap, pemberi warna kuning, dan dapat membuat makanan lebih awet (*turmeric*)



sumber: Rafikasari, D. (2018)

kutlet

kupas kulit *v* **1** mengupas kulit buncis yang berkulit lebar; **2** mengupas kulit tomat, badam, dan kentang sebelum direbus (*derober*)

kupe *n* **1** gelas dengan badan yang menyerupai mangkuk, digunakan untuk menyajikan es krim; **2** es krim yang disajikan dalam gelas berbentuk mangkuk (*coupe*)



sumber: amazon.com
(tanpa tahun)

kutlet *n* irisan daging tipis (tentang sapi, domba, atau ikan), diiris dari kaki atau tulang rusuk (*cutlet*)

L - I

lada *n* tanaman memanjat dan bercabang banyak, tinggi mencapai 15 m, dari buku-buku batang keluar daun, tunas, berbunga, berdaun tunggal berselang-seling pada cabang, buahnya buni dan tidak bertangkai, berbiji satu, berkulit keras dan dibalut daging buah yang tebal, digunakan sebagai rempah-rempah (*pepper*)

lada hitam *n* rempah-rempah dari buah lada yang masih hijau, diperam dan dijemur sampai kering sehingga buahnya menjadi keriput dan berwarna kehitam-hitaman (*black pepper*)

lada putih *n* rempah-rempah dari buah lada yang kulit hitamnya telah dibuang (*white pepper*)



sumber: Chetanachan, S.
(tanpa tahun)

lasagna *n* masakan Italia berupa pasta yang terdiri atas beberapa lapis yang di dalamnya berisi daging, keju, tomat, saus, dan sebagainya, dipanggang dalam oven (*lasagna*)

lemari penghangat *n* peralatan yang digunakan untuk menyimpan makanan pada suhu tertentu dalam jangka waktu singkat (*food holding equipment*)

lemari persediaan *n* lemari kecil yang diletakkan di ruang makan restoran, digunakan untuk menyimpan peralatan makan (*sideboard*)

lengkuas *n* tanaman berumbi, umbinya berserat kasar agak keras, berwarna putih kecokelat-cokelatan atau kekuning-kuningan, dapat digunakan sebagai obat, dalam masakan dimanfaatkan untuk menguatkan rasa dan aroma (*galangal*)

lewah kocok

lewah kocok *adj* terlalu lama pengadukan dan pencampurannya (*overmixing*)

liaison *n* campuran kuning telur dan krim yang digunakan untuk mengentalkan saus (*liaison*)

lidah sapi *n* lidah sapi atau kerbau, biasa dimasak dengan direbus (*oxtongue*)

lipatan serbet *n* teknik melipat serbet menjadi hiasan dekoratif, biasanya digunakan untuk menghias meja di restoran (*napkin folding*)

lobak *n* sayuran yang umbinya berwarna putih, umbi dan

lotus

daunnya biasa dibuat sayur (*turnip*)

lobster *n* udang laut, berwarna hitam kebiru-biruan, berkaki delapan, dan mempunyai sepasang sepit yang besar, hidup di perairan terumbu karang, biasa dimasak dengan cara direbus atau dikukus (*lobster*)

lokio *n* tanaman bawang, dikenal sebagai bawang asinan, dapat dibuat lalap, sayur bening, sayur asam, atau sebagai campuran hidangan karena rasanya yang gurih pedas (*chives*)

lotus *n* seroja (*lotus*)

M - m

madu *n* cairan yang banyak mengandung zat gula pada sarang lebah atau bunga (rasanya manis) (*honey*)

maizena *n* tepung jagung (*corn starch*)

makan malam *n* 1 makan pada malam hari; 2 jamuan makan besar dan formal pada malam hari (*dinner*)

makan siang *n* makan pada waktu tengah hari (*lunch*)

makanan risiko tinggi *n* makanan yang siap dimakan, tidak memerlukan pemasakan lebih lanjut, dan tidak disimpan pada suhu yang dikendalikan sehingga memungkinkan bakteri untuk hidup, tumbuh, dan berkembang, misalnya nasi dan pasta matang, makanan berprotein tinggi yang lembap, atau produk susu (*high-risk food*)

makanan risiko rendah *n* makanan yang memberikan dampak bahaya lebih

rendah pada kesehatan (*low-risk food*)

makanan sisa *n* makanan yang tidak habis dikonsumsi (*leftover food*)

makedoin *n* campuran potongan buah dan sayuran dalam bentuk dadu yang disajikan dalam selada atau digunakan sebagai hiasan (*macedoine*)

manajer catering *n* manajer yang bertugas dalam pelayanan catering (*catering manager*)

mangkuk *n* wadah untuk makanan berkuah, tidak bertelinga, cekung, bagian permukaannya lebih luas daripada bagian alasnya, terbuat dari porselen atau bahan lain (*bowl*)

mangkuk es krim *n* mangkuk untuk menyajikan es krim di meja (*ice cream bowl*)

mangkuk gula *n* mangkuk untuk menyajikan gula

mangkuk mentega

di meja
(*sugar bowl*)

mangkuk mentega *n* mangkuk yang digunakan sebagai wadah mentega
(*butter bowl*)

mangkuk sup *n* mangkuk cekung untuk menyajikan sup
(*soup bowl*)

mangkuk turin *n* mangkuk besar bertutup untuk menyajikan makanan, biasanya sup
(*tureen*)

margarin *n* produk hasil emulsi buatan menyerupai mentega yang terbuat dari minyak nabati atau lemak hewan dan susu skim
(*margarine*)

marinade *n* bahan perendam daging, ikan, sayur, dan sebagainya yang dibuat dari air jeruk, cuka, atau anggur yang dicampur dengan bumbu, seperti lada, bawang merah, garam
(*marinade*)

masakan *n* makanan yang disiapkan, dimasak, dan

melumuri

disajikan dengan cara tertentu
(*dish*)

matelot *n* sup ikan asal Prancis, dibuat dari ikan air tawar yang direbus dengan campuran anggur, bawang bombai, dan jamur
(*matelote*)

mayones *n* saus dingin yang dimakan dengan selada, dibuat dari bahan kuning telur, garam, merica, moster, cuka, dan minyak yang dijadikan emulsi
(*mayonnaise*)

meja uap *n* meja untuk menyajikan makanan yang sudah dimasak agar tetap hangat, bentuknya besar dan terdiri atas ceruk-ceruk berpartisi untuk menaruh wadah makanan, dapat tertutup atau terbuka, bertenaga gas atau listrik, biasa digunakan di hotel, restoran, kantin, dan sebagainya
(*steam table*)

melumuri *v* memberi bumbu seluruh permukaan bahan makanan
(*rub*)

memanggang

memanggang *v* 1 memasak makanan menggunakan panas udara dalam oven, biasanya daging sapi, ayam, ikan, dan sebagainya (*roast*); 2 memasak adonan di dalam oven, seperti roti, kue, atau pai (*bake*)

memanggang renyah *v* membuat makanan, misalnya roti, menjadi renyah, panas, dan kecokelatan dengan panas melalui radiasi termal (*toast*)

membakar *v* memasak (memanaskan) di atas bara api (*grill*)

membekukan *v* membekukan bahan makanan dalam lemari pendingin untuk diawetkan (*freeze*)

membersihkan remah *v* membersihkan remah-remah makanan di atas meja di antara sesi hidangan (*crumb down*)

membumbui *v* memberi bumbu pada hidangan (*season*)

menggoreng

memeras *v* menekan bahan makanan agar airnya keluar (*squeeze*)

mencampur *v* mengaduk bahan hidangan selada dengan bumbu hingga tercampur rata (*toss*)

mencencang *v* memotong (mengiris) halus-halus (*concasser*)

mengeluarkan dari cetakan *v* mengeluarkan jeli, kue, dan sebagainya dari cetakan (*unmould*)

mengeluarkan isi perut *v* membuang organ dalam hewan (*gutting*)

menggarit *v* membuat goresan tipis-tipis pada permukaan bahan makanan untuk mempercepat proses pematangan (*score*)

menggoreng *v* memasak kering-kering di wajan (kuali) dengan minyak (*fry*)

menggratin

menggratin *v* memasak makanan yang diberi taburan remah mentega atau keju parut hingga permukaan yang garing atau berupa kerak terbentuk
(*gratinate*)

mengiris *v* memotong menjadi lembaran tipis
(*emincer; slice*)

mengocok *v* mencampur atau mengembangkan bahan adonan atau makanan dengan alat secara manual
(*whisk*)

mengunyai *n* memasak, merebus, dan sebagainya lambat-lambat (dengan mengecilkan nyala api)
(*simmer*)

menjahit daging *v* mengikat bagian daging unggas utuh dengan tali dapur menggunakan jarum daging
(*trussing*)

mentega *n* lemak kental dan lunak, terbuat dari susu, biasa dipakai untuk membuat kue, memasak, atau sebagai pelengkap roti
(*butter*)

menu bawa pulang

mentega berbumbu *n* mentega yang diperkaya dengan berbagai bumbu untuk meningkatkan cita rasa
(*compound butter*)

mentega leleh *n* mentega yang dilelehkan
(*melted butter*)

mentega putih *n* mentega bertekstur padat, berwarna putih dan tidak berbau, digunakan untuk melembutkan dan merenyahkan tekstur kue
(*shortening*)

menu *n* daftar atau rangkaian jenis makanan dan minuman yang tersedia dan dapat dihidangkan
(*menu*)

menu anak-anak *n* menu untuk anak-anak, biasanya porsi-nya lebih kecil dan penyajiannya lebih sederhana
(*children menu*)

menu bawa pulang *n* menu yang disiapkan khusus untuk dipesan oleh pembeli yang tidak ingin memakannya langsung di restoran
(*take-out menu*)

menu karyawan

menu karyawan *n* menu yang disiapkan khusus untuk karyawan
(*employee menu*)

menu layanan kamar *n* menu yang disiapkan untuk melayani pesanan makanan yang diantarkan ke kamar
(*room service menu*)

menu makan malam *n* menu yang disiapkan khusus untuk makan malam
(*dinner menu*)

menumis *v* memasak dengan sedikit minyak
(*saute*)

menyaring *v* membersihkan masakan berkuah, seperti sup, dari lemak atau partikel-partikel kecil
(*strain*)

menyaset *v* memisahkan daging dari tulang dan membuang lemak berlebih
(*french*)

mesin espresso

menyiapkan *v* membuat makanan siap untuk dimasak atau disajikan
(*prepare*)

meragam *v* mencampur dua atau lebih bahan makanan yang berbeda rasa, warna, atau bentuk
(*variegate*)

merica *n* lada
(*pepper*)

merica hitam *n* lada hitam
(*black pepper*)

merica putih *n* lada putih
(*white pepper*)

mesin es *n* mesin untuk membuat es
(*ice maker*)

mesin espresso *n* alat bertenaga listrik yang digunakan untuk membuat espresso
(*espresso maker*)

mesin pengembang roti

minyak samin

mesin pengembang roti *n*
mesin berbentuk lemari
dengan pengaturan suhu,
digunakan untuk menyimpan
adonan yang sedang
difermentasi agar
mengembang sempurna
(*proofing cabinet*)



sumber:
www.webstaurantstore.com
(tanpa tahun)

mesin pengolah makanan *n*
mesin yang digunakan untuk
mengolah makanan, seperti
mencincang, memotong,
mengiris, atau mencampur
makanan
(*food processor*)

mesin penipis adonan *n* mesin
yang digunakan untuk
membuat lembaran dan
menggulung adonan ke
ketebalan yang diinginkan
(*dough sheeter*)

meze *n* berbagai jenis kudapan
yang dihidangkan sebagai
penyelera pada piring-piring
kecil di Yunani, berupa
makanan lokal tradisional,
kacang-kacangan, camilan
kemasan, dan sebagainya
(*meze*)

mi *n* bahan makanan dari tepung
terigu, bentuknya seperti tali,
biasanya dimasak dengan
cara digoreng atau direbus,
diberi daging, udang, sayuran,
bumbu, dan sebagainya
(*noodle*)

mi goreng Tiongkok *n* mi goreng
khas Tiongkok berupa tumis-
an mi telur yang digoreng
lama hingga garing, dicampur
dengan sayuran dan daging
atau boga bahari
(*chow mein*)

minuman *n* cairan yang dapat
diminum
(*beverages*)

minyak samin *n* minyak yang
dibuat dari lemak kambing,
unta, dan sebagainya, digu-
nakan dalam membuat
masakan
(*ghee*)

minyak zaitun *n* minyak berwarna kuning jernih yang diperoleh dari buah zaitun (*olive oil*)

minyak zaitun paling murni *n* minyak zaitun yang dihasilkan dari perasan pertama zaitun, berwarna kehijauan dan bertekstur kental, biasa digunakan dalam hidangan selada (*extra virgin olive oil*)

mirepoiks *n* bumbu pemberi aroma kaldu berupa potongan bawang bombai, wortel, dan seledri (*mirepoix*)

molases *n* produk sampingan dari pengolahan gula tebu atau gula bit berupa cairan manis, lengket, berwarna coklat gelap sampai keemasan, merupakan sisa proses kristalisasi gula yang terjadi berulang-ulang (*molasses*)

molton *n* kain tebal yang dapat menyerap cairan, dipasang di bawah taplak meja (*moulton*)

monosodium glutamat (MSG) *n* zat berbentuk serbuk putih, digunakan untuk membuat rasa makanan menjadi lebih lezat (*monosodium glutamate*)

moster *n* **1** tanaman berbunga kuning, bijinya digunakan sebagai rempah-rempah dan bahan pembuat moster; **2** penyedap makanan yang teksturnya seperti krim, berwarna kuning, diolah dari biji moster (*mustard*)

mus *n* penganan yang bertekstur lembut dan ringan seperti busa, dibuat dari putih telur, krim kocok, gelatin, dan gula, dikocok dan disajikan dingin (*mousse*)

N - n

nampan *n* baki
(*tray*)

nasi setengah matang *n* nasi yang dimasak setengah matang, beras yang digunakan masih berupa gabah yang direndam, dikukus, dikeringkan, kemudian dibuang kulit luarnya
(*converted rice; parboiled rice*)

nasi uduk *n* nasi yang dimasak dengan santan dan diberi bumbu
(nasi uduk)

noiset *n* potongan kecil daging tanpa lemak
(*noisette*)

nomor meja *n* nomor yang diberikan untuk setiap meja di restoran untuk memudahkan saat mengantarkan pesanan
(*table number*)

nori *n* ganggang laut berwarna keungu-unguan yang berubah menjadi hitam ketika kering, biasanya dijual dalam bentuk lembaran tipis, menjadi bahan makanan Jepang
(*nori*)

O - o

olesan *n* bahan makan yang lembek atau setengah kental yang dioleskan pada permukaan roti (*spread*)

olivet *n* 1 tomat plum; 2 potongan daging yang digulung dan diberi isi sayuran (*olivette*)

oregano *n* tanaman penyedap masakan, tumbuh di Asia Tengah, panjang tanaman 20–80 cm, daun berlawanan, bunga berwarna ungu, biasa digunakan sebagai bumbu pada masakan Italia (*oregano*)



sumber: veseys.com
(tanpa tahun)

oven konveksi *n* oven yang menggunakan teknologi kipas internal untuk meratakan suhu pemanggangan (*convection oven*)



sumber: baumannliving.com
(tanpa tahun)

oven listrik *n* tempat pembakaran atau pemanggangan makanan (*electric oven*)

oven mikrogelombang *n* oven yang memanfaatkan radiasi elektromagnetik gelombang pendek untuk menghangatkan makanan (*microwave*)

oven roti *n* oven yang digunakan untuk memanggang roti, kue,

oven salamander

atau pastri
(*bakery oven; baking oven*)



sumber: indiamart.com
(tanpa tahun)

oven salamander *n* oven
bertenaga listrik atau gas
yang menggunakan panas

oven salamander

atas dan bawah untuk
memberikan efek
kecokelatan pada
permukaan hidangan
(*salamander*)



sumber: indiamart.com
(tanpa tahun)

P - p

paela *n* hidangan khas Spanyol yang dibuat dari nasi, ikan, kerang-kerangan, dan sayuran yang dimasak dalam satu wajan besar (*paella*)



sumber: myrecipes.com (2000)

paha atas *n* bagian dari kaki unggas yang terletak di atas paha bawah (*thigh*)

paha ayam renyah *n* paha ayam yang digoreng dengan balutan tepung panir, teksturnya renyah (*crunchy drumstick*)

paha bawah *n* bagian dari kaki unggas yang terletak di bawah paha atas (*drumstick*)

pai *n* hidangan dari pastrri yang biasanya diberi isian buah-buahan, daging, atau sayuran, bentuknya bundar pipih dengan pinggir

bergelombang, rasanya manis atau gurih (*pie*)

pai Lorraine *n* pai yang diisi dengan campuran telur, susu, daging, dan keju (*quiche Lorraine*)



sumber: Gore, M. dan Lauren Miyashir (2018)

pakcoy *n* sawi berbentuk kecil seperti sendok, batang melebar, daun berwarna hijau pekat (*bok choy; pak choi*)



sumber: Wellmann, K. H. (2013)

pala *n* buah batu yang berdaging kuning muda kehijau-hijauan untuk dibuat manisan, berbentuk bulat

pan datar

lonjong dan beralur memanjang, bijinya dibuat bumbu penyedap atau ramuan obat (*nutmeg*)



sumber: Iscan, G. (2013)

pan datar *n* peranti masak berbentuk pelat datar, digunakan untuk memanggang makanan, seperti daging, panekuk, dan sebagainya (*griddle*)



sumber: gopresto.com
(tanpa tahun)

panas basah *n* teknik memasak makanan dengan menggunakan cairan untuk memaskannya (*moist heat*)

panci kaldu *n* panci, belanga, atau wadah khusus yang digunakan untuk membuat

pangan

kaldu, ada yang memiliki keran di bagian bawah sehingga memungkinkan untuk mengeringkan cairan hingga beratnya berkurang (*stock pot*)



sumber: argos.co.uk
(tanpa tahun)

pandan *n* tumbuhan yang daunnya berbentuk pita, berwarna hijau tua, agak kaku seperti daun nanas, digunakan sebagai bumbu dalam masakan (*pandanus*)



sumber: pinterest.com
(tanpa tahun)

pangan *n* segala sesuatu yang dapat dimakan, berasal dari sumber hayati dan

pangsit

nonhayati, baik yang diolah maupun tidak
(*food*)

pangsit *n* penganan yang terbuat dari kulit berbahan adonan tepung, telur, air, dan garam yang diisi campuran daging dan sayuran, kemudian digoreng atau dikukus, biasa dimakan dengan saus
(*wonton*)

parata *n* roti khas India yang bentuknya bulat pipih, dibuat dari tepung gandum utuh, dimasak dalam wajan datar
(*paratha*)



sumber: Jain, M. (2018)

parfe *n* pencuci mulut khas Prancis, dibuat dari buah-buahan, es krim, sirop, dan krim kocok, disusun ber-

pasta kentang

lapis dalam gelas, disajikan dingin
(*parfait*)



sumber: thechunkychef.com
(2018)

pasta *n* bahan makanan yang dibuat dari terigu dicampur air dan telur, bentuknya bermacam-macam, ada yang pipih panjang seperti lembaran dan ada yang bulat panjang seperti pipa
(*pasta*)

pasta almon *n* pasta yang dibuat dari campuran almon, gula, dan telur
(*almond paste*)

pasta kentang *n* pasta yang terbuat dari adonan kentang,

pasta kering

dapat berbentuk lonjong seperti jari atau menyerupai mi
(*nouilles de pommes de terre*)



sumber: Rau, H. (2010)

pasta kering *n* pasta yang dibuat dari tepung, garam, dan air, biasanya dicetak dan dipotong sebelum hasilnya digantung di rak untuk dikeringkan
(*dried pasta*)

pasta segar *n* pasta yang dibuat dari tepung, air, telur, dan garam, waktu memasaknya lebih singkat daripada pasta kering, tetapi tidak tahan lama
(*fresh pasta*)

pasteurisasi *n* sterilisasi kuman melalui pemanasan pada suhu 60–70°C, selama 30 menit dengan tujuan membunuh bakteri patogen
(*pasteurisation*)

pastr *n* 1 adonan yang digunakan untuk membuat pai dan kue panggang

pastr sus

lainnya; 2 penganan yang dibuat dari adonan yang mengandung lemak tinggi, tekstur kulitnya renyah
(*pastry*)

pastr Denmark *n* pastr yang berasal dari Denmark, menggunakan ragi, teksturnya lembut dan lebih bermentega daripada pastr biasa, berasa manis, diberi isian seperti kacang, buah, keju, dan sebagainya
(*Danish pastry*)

pastr remah *n* pastr yang dibuat dari adonan tanpa ragi yang dicampur dengan lemak, tekstur kulitnya beremah
(*short pastry*)

pastr renyah *n* pastr dengan



kulit renyah, dibuat dari adonan tanpa ragi
(*feuilleté; puff pastry*)
sumber: Gupta, S. (2018)

pastr sus *n* adonan yang dibuat dengan menggunakan mentega, air, tepung

terigu, dan telur, digunakan untuk membuat berbagai pastrri, seperti kue sus (*choux pastry*)

pati *n* bubuk putih yang tidak larut dalam air, tawar, dan takberbau, mengandung karbohidrat tinggi, merupakan tempat penyimpanan utama kelebihan glukosa pada tumbuhan (*starch*)

pati jagung lilin *n* pati dari jagung lilin (*waxy maize starch*; *waxy corn starch*)

pekak *n* bunga lawang (*star anise*)

pektin *n* zat bermolekul berat yang terdapat di dalam buah yang masak, biasa digunakan sebagai pengental makanan (*pectin*)

pelapisan *n* proses menyusun bahan makanan secara berurutan (*layering*)

pelayan jamuan *n* orang yang bertugas mempersiapkan suatu perjamuan (*banquet steward*)

pelayanan ala Amerika *n* pelayanan yang menyajikan langsung hidangan yang sudah siap ditata dan diporsikan di piring dari dapur (*american service*)

pelayanan gerai *n* pelayanan restoran yang menyajikan pesanan makanan di atas gerai (*counter service*)

pelayanan langsung *n* pelayanan dalam jamuan makan dengan cara menghidangkan makanan ke piring tamu secara langsung oleh pelayan menggunakan peralatan makan perak (*silver service*)

pelayanan siap racik *n* pelayanan ala Amerika (*ready on plate*)

pelayuan *n* proses melayukan bahan makanan dengan cara menyimpannya dalam suhu tertentu (*aging*)

pelemakan *n* proses memasukkan potongan lemak ke dalam daging agar lembap selama dimasak (*larding*)

pelumuran lemak

pelumuran lemak *n* proses melumuri makanan, biasanya daging, dengan lemak atau cairan saat dimasak agar tetap lembut (*basting*)

pemanas makanan *n* peranti yang terbuat dari logam dengan pemanas api di bawahnya, digunakan untuk menyajikan dan menghangatkan makanan saat prasmanan (*chafing dish*)



sumber:
ehire.co.za (tanpa tahun)

pemanggang roti *n* perangkat listrik untuk pemanggang roti (*toaster*)

pemanggangan *n* proses memasak bahan makanan di

pembardiran

oven yang adonannya dibuat terlebih dahulu, seperti roti, kue, atau pai (*baking*)

pemanggangan api atas *n* teknik memasak daging pada oven dengan menggunakan panas api atas (*broiling*)

pemanis *n* bahan makanan alami atau buatan yang dapat menambahkan rasa manis pada makanan dan minuman (*sweetener*)

pemarut *n* alat untuk memarut (*grater*)

pembakar *n* alat untuk memanggang (*grill*)

pembangkit selera *n* penyelera (*appetizer; entrée*)

pembardiran *n* proses membungkus daging dengan lemak agar tidak kering selama pembakaran (*barding*)

pembeku bagas

pembeku bagas *n* mesin yang digunakan untuk membekukan makanan dengan cepat
(*blast freezer*)



sumber: indiamart.com.
(tanpa tahun)

pembeku teruk *n* mesin pembeku berbentuk lemari, digunakan untuk membekukan makanan dengan suhu hingga -20°C
(*deep-freezer*)



sumber: amazon.com
(tanpa tahun)

pembentuk gel *n* bahan makanan aditif yang mengan-

pemoseran

dung pektin atau asam alginat, digunakan untuk membuat makanan bertekstur gel
(*gelling agent*)

pembuat kopi *n* alat yang digunakan untuk membuat kopi
(*coffee maker*)

pembuka kaleng *n* alat yang digunakan untuk membuka kaleng
(*can opener*)

pembuka tutup gabus *n* alat yang digunakan untuk membuka penutup botol dari gabus
(*cork puller*)

pembusukan makanan *n* perubahan kondisi makanan, misalnya bau atau rasa, hingga tidak dapat dikonsumsi lagi
(*food spoilage*)

pemfiletan *n* proses memotong daging secara melintang yang menghasilkan daging tanpa tulang
(*filleting*)

pemoseran *n* teknik memasak makanan dalam cairan yang

penaburan

tidak banyak dengan api kecil
(*poaching*)

penaburan *n* teknik menaburkan gula halus, cokelat bubuk, atau kayu manis di atas makanan atau minuman
(*dusting*)

penataan meja *n* kegiatan mengatur dan menyiapkan meja dengan peralatan makan
(*table set up; table setting*)

pencampuran *n* penyatuan dua atau lebih bahan masakan agar menjadi satu kesatuan
(*blending*)

pencencangan *n* proses memotong kecil-kecil bahan sayuran (terutama tomat)
(*concasse*)

pencetak *n* alat dan sebagainya untuk mencetak makanan
(*mold*)

pencincangan *n* proses memotong secara sembarangan baik dalam hal ukuran maupun bentuk potongannya
(*chopping*)

pengaduk

pencokelatan *n* proses membuat permukaan makanan menjadi kecokelatan dengan cara memanggang atau membakar
(*browning*)

pencuci mulut *n* hidangan penutup (buah-buahan dan sebagainya) yang dimakan setelah hidangan utama
(*dessert*)

pencuci mulut dingin *n* pencuci mulut yang disajikan dalam keadaan dingin, seperti diberi es atau dibekukan, atau dibiarkan mendingin terlebih dahulu setelah diolah
(*cold dessert*)

pencuci mulut panas *n* pencuci mulut yang disajikan dalam keadaan panas, misalnya pisang panas atau krep
(*hot dessert*)

pendasar utuh *n* bagian daging sapi yang terletak di bawah tulang belakang dan atas kaki
(*silverside*)

pengaduk *n* mesin yang digunakan untuk mengaduk bahan makanan
(*mixer*)

pengaduk besar

pengaduk besar *n* mesin pengaduk adonan otomatis yang wadahnya tidak berputar dan bilah-bilahnya bergerak mengitar di dalam mangkuk (*planetary mixer*)



sumber: amazon.com
(tanpa tahun)

pengasapan *n* proses memasak (mengeringkan, membersihkan, mengharumkan, dan sebagainya) makanan dengan asap (*smoked*)

pengasinan *n* proses mengawetkan daging atau ikan dengan menggunakan garam dan gula (*curing*)

pengawabekuan *n* proses mencairkan makanan beku, misalnya dengan mendiamkannya di kulkas semalaman, menggunakan oven mikrogelombang, atau menempatkannya di bawah

pengeruk apel

aliran air dingin
(*thawing*)

pengawakerakan *n* proses membersihkan kerak makanan yang menempel pada wadah masak dengan menggunakan cairan, seperti air, kaldu, atau sari buah (*deglazing*)

pengejus *n* alat untuk mengejus buah dan sayur
(*juicer*)

pengemasan vakum *n* metode pengemasan dengan memasukkan makanan ke dalam kantong plastik kedap udara yang disegel sehingga berdaya tahan lama
(*vacuum packing*)

pengembang roti *n* bahan yang digunakan untuk mempercepat pengembangan adonan roti
(*bread improver*)

pengemulsi *n* zat yang digunakan untuk menstabilkan emulsi pada makanan
(*emulsifier*)

pengeruk apel *n* pengeruk inti apel dan pir
(*apple corer*)

penggilas adonan

penggilas adonan *n* alat berbentuk silinder panjang untuk menggilas (melindas) adonan
(*rolling pin*)

penggiling *n* alat yang digunakan untuk menghancurkan makanan
(*grinder*)

penggiling kopi *n* mesin yang digunakan untuk menggiling kopi
(*coffee grinder*)

penggiling lada *n* alat yang digunakan untuk menghaluskan biji lada dengan cara diputar
(*peppermill*)

penggoreng rendam *n* penggoreng dengan keranjang peniris dan pengatur suhu, digunakan untuk teknik goreng-rendam
(*deep fat fryer; deep-fryer*)

penghalus makanan *n* alat berbentuk wadah dengan tuas berputar serta dasar bersaring, digunakan untuk menggiling dan mengha-

pengolahan makanan

luskan makanan
(*mouli*)



sumber: chef.com.au
(tanpa tahun)

pengirisan *n* proses mengiris bahan makanan yang akan disajikan atau dimakan
(*carving*)

pengocok *n* alat untuk mengocok bahan adonan atau makanan secara manual
(*whisk*)

pengocok balon *n* pengocok dengan kawat besi berbentuk menyerupai balon
(*balloon whisk*)

pengolahan makanan *n* usaha mengolah bahan mentah menjadi produk setengah jadi atau produk siap konsumsi
(*food processing*)

pengoles mentega

pengoles mentega *n* pisau kecil dengan bilah yang ujungnya membulat, digunakan untuk mengoles mentega (*butter spreader*)

pengorak-arikan *n* teknik memasak makanan dengan mencampuradukkan bahan makanan secara acak, seperti pembuatan telur orak-arik (*scrambling*)

pengukiran *n* proses mengukir buah, sayuran, kentang, telur, dan sebagainya untuk hiasan hidangan (*tournieren*)

pengukus *n* alat untuk mengukus makanan berupa panci bertutup, ada yang bertingkat, dapat bertenaga listrik (*steamer*)

pengukus bambu *n* pengukus yang terbuat dari bambu (*bamboo steamer*)

pengukusan *n* teknik memasak bahan makanan dengan uap air mendidih, seperti aneka bolu, puding, dan ikan (*steaming*)

pengupas *n* alat dengan mata pisau berlubang, digunakan

penjepit siput

untuk mengupas kulit buah atau sayuran (*peeler*)

pengupas kulit jeruk *n* alat untuk mengambil kulit jeruk tanpa mengenai bagian putihnya (*zester*)

pengupasan *n* proses mengupas kulit buah atau sayuran (*peeling*)

penirisan *n* proses meniriskan bahan makanan yang telah dicuci hingga kering (*draining*)

penjepit es *n* penjepit dengan sisi luar kedua ujung yang bergerigi, digunakan untuk mengambil es (*ice tongs*)

penjepit kue *n* penjepit yang digunakan untuk mengambil kue (*cake tongs*)

penjepit lobster *n* penjepit yang bentuknya seperti tang, digunakan untuk menjepit lobster pada saat dimakan (*lobster tongs*)

penjepit siput *n* alat yang pegangannya terhubung

penyangrai kopi

dengan klem berbentuk lengkung, digunakan untuk menjepit cangkang siput (*snail tongs*)

penyangrai kopi *n* alat yang digunakan untuk menyangrai kopi (*coffee roaster*)

penyelera *n* makanan yang disajikan sebelum hidangan utama (*appetizer; entrée*)

penyelera dingin *n* penyelera yang dihidangkan dalam keadaan dingin, dengan kisaran suhu 10–15°C (*cold appetizer*)

penyelera panas *n* penyelera yang disajikan dalam keadaan panas, biasanya berbasis sup, roti, dan segala makanan yang digoreng atau dibakar (*hot appetizer*)

penyemuran *n* teknik memasak daging (sapi, ikan, atau ayam) yang telah dimarinade dengan dimasak dalam panas api tinggi terlebih dahulu, kemudian diberi cairan beraroma dan dimasak secara perlahan

peralatan persiapan makanan

dalam wadah tertutup hingga daging lembut (*braising*)

penyetupan *n* teknik memasak bahan makanan yang telah dipotong-potong kecil secara perlahan dengan menggunakan cairan yang tidak terlalu banyak agar aroma makanan keluar dengan sempurna (*stewing*)

penyisikan *n* proses membuang sisik ikan sebelum dimasak (*scaling*)

peralatan kaca *n* peralatan makan dan minum yang terbuat dari kaca (*glassware*)

peralatan pengolahan makanan *n* peralatan yang digunakan untuk mengolah bahan makanan, seperti panci, wajan, oven, dan sebagainya (*food processing equipment*)

peralatan persiapan makanan *n* berbagai alat yang dipakai untuk mempersiapkan bahan makanan yang digunakan untuk memasak (*food preparation equipment*)

peranti rangkup

peranti rangkup *n* peralatan saji terbuat dari logam selain alat makan yang diletakkan di atas meja, seperti mangkuk, teko, wadah kondimen, dan sebagainya
(*holloware*)

perasa *n* bahan yang digunakan untuk memberikan atau menambah rasa pada makanan dan minuman
(*flavouring*)

perata krim *n* alat untuk meratakan krim adonan pada kue
(*scraper*)

perebusan *n* proses memasak dengan menggunakan air atau memasak sesuatu dalam air mendidih
(*boiling*)

perputaran bahan *n* prosedur penggiliran stok bahan makanan agar menggunakan stok bahan yang lama sebelum menggunakan bahan yang baru dengan menempatkan stok baru di bagian dalam rak di belakang stok lama
(*stock rotation*)

piring hidangan utama

peterseli *n* tanaman perdu, jenis seledri, batangnya berbentuk persegi, daunnya keriting berwarna hijau muda, digunakan sebagai bumbu dapur dan penghias masakan
(*parsley*)



sumber: walmart.com
(tanpa tahun)

pinggan *n* piring makan yang besar
(*platter*)

piring *n* wadah berbentuk bundar pipih dan sedikit cekung (atau ceper), terbuat dari porselen (seng, plastik), tempat meletakkan nasi, lauk-pauk, dan sebagainya yang hendak dimakan
(*plate*)

piring hidangan utama *n* piring besar, digunakan untuk menyajikan hidangan utama
(*dinner plate*)

piring kudapan pembuka

piring kudapan pembuka *n*
piring yang digunakan
untuk menyajikan *hors
d'ouvre* atau kudapan
pembuka
(*hors d'ouvre plate*)

piring pencuci mulut *n* piring
kecil untuk menyajikan
pencuci mulut
(*dessert plate*)

piring roti dan mentega *n*
piring berdiameter
5–6 inci, digunakan
untuk menyajikan roti
dan mentega
(*bread and butter plate*)

piring saji *n* piring besar yang
diletakkan di meja sebagai
pemanis meja makan
(*show plate*)

pisau *n* bilah besi tipis dan
tajam yang bertangkai,
digunakan sebagai alat
pengiris dan sebagainya
(*knife*)

pisau hidangan utama *n* pisau
besar, digunakan untuk me-
nyantap hidangan utama
(*dinner knife*)

pisau kaviar *n* pisau yang
digunakan untuk
mengambil kaviar dari

pisau pencuci mulut

wadah dan mengoles-
kannya pada roti, biskuit,
dan sebagainya
(*caviar knife*)

pisau keju *n* pisau dengan
lengkungan pada ujung
bilahnya, digunakan untuk
memotong keju
(*cheese knife*)

pisau kue *n* pisau yang digu-
nakan untuk memotong kue
(*cake knife*)

pisau mandolin *n* pisau dengan
berbagai mata pisau yang
dapat diganti, digunakan
untuk mengiris sayur dalam
berbagai ukuran yang
sama rata
(*mandoline*)

pisau pastri *n* pisau dengan
bentuk bilah yang me-
lengkung, mata pisaunya
bergigi, digunakan untuk
memotong pastri
(*pastry knife*)

pisau pencuci mulut *n* pisau
untuk memotong pencuci
mulut menjadi potongan
kecil
(*dessert knife*)

pisau roti

pisau roti *n* pisau bergerigi yang digunakan untuk memotong roti
(*bread knife*)

pisau steik *n* pisau untuk memotong steik, biasanya bergerigi dan bergagang kayu
(*steak knife*)

pisau tulang *n* pisau kecil berbilah tajam, digunakan untuk memisahkan daging dari tulang
(*boning knife*)

pisau ukir *n* pisau berbilah tipis dan runcing, digunakan untuk mengukir bahan makanan
(*carving knife*)

pistakio *n* tumbuhan dari keluarga jambu mete, banyak ditemukan di Asia Tengah dan Timur Tengah, bijinya berwarna hijau dan biasa digunakan sebagai bahan makanan
(*pistachio*)



sumber: Alexas_Fotos (2018)

potongan kubus

piza *n* penganan berasal dari Italia, berbentuk bundar, terbuat dari terigu, telur, dan bumbu dengan keju, tomat, saus, dan sebagainya di atasnya
(*pizza*)

poci listrik *n* poci bertenaga listrik untuk membuat teh, kopi, dan sebagainya, biasanya terbuat dari baja
(*electric teapot*)

poci teh *n* tempat air minum bercerat untuk menyeduh teh
(*teapot*)

porisi *n* sajian satu jenis makanan untuk satu orang
(*portion*)

potong zig-zag *v* membuat potongan zig-zag pada pinggiran belahan buah atau sayur, dipakai sebagai penghias hidangan
(*vandyke*)

potongan baji *n* potongan makanan yang menyerupai baji
(*wedge*)

potongan kubus *n* potongan bahan makanan dalam

potongan primer

bentuk kubus, terdiri atas berbagai jenis potongan bergantung pada ukurannya, misalnya potongan brunois dan brunois kecil
(*cube*)

potongan primer *n* potongan besar karkas sapi, seperti sampil, has, iga, dan paha
(*primal cut*)

potongan sekunder *n* bagian daging sapi yang diambil dari potongan utama karkas, seperti gandik, tanjung, dan sandung lamur
(*secondary cut*)

pralin *n* 1 campuran kacang dan karamel yang dilumatkan, digunakan sebagai isian cokelat, kue, dan sebagainya; 2 penganan yang dibuat dari lelehan cokelat yang dicetak beraneka ragam, umumnya diisi dengan kacang, buah, dan sebagainya
(*praline*)

prapemanasan *n* proses memanaskan oven untuk menyesuaikan suhu sebelum digunakan untuk memanggang kue
(*preheating*)

puder kue

prapemasakan *n* proses memasak bahan makanan menjadi setengah matang
(*precooking*)

prasmanan *n* hidangan makanan yang disajikan di atas meja besar, terdiri atas beragam menu yang dapat diambil dan dipilih sendiri oleh para tamu

prasmanan berdiri *n* prasmanan yang dinikmati oleh tamu secara berdiri
(*standing buffet*)

produk makanan kering *n* produk makanan yang disimpan dalam suhu ruang
(*dry good*)

produk susu *n* produk yang berbahan dasar susu, misalnya susu itu sendiri, krim, mentega, yoghurt, dan keju
(*dairy*)

puder kue *n* bahan pengembang yang dipakai untuk meningkatkan volume dan memperingan tekstur makanan yang dipanggang
(*baking powder*)

puding

puding *n* penganan yang umumnya dibuat dari tepung (agar-agar, terigu, maizena, dan sebagainya), dimasak dengan direbus, dikukus, atau dipanggang (*pudding*)

puding hitam *n* sosis darah (*galabart; black pudding*)

puding kukus *n* puding yang dimasak dengan cara dikukus (*steam pudding*)

puding Natal *n* puding tradisional yang terbuat dari daging sapi dan daging kambing dengan kismis, prem, anggur, dan rempah-rempah, disajikan sebagai bagian dari makan malam Natal di Inggris, Irlandia, dan negara-negara Eropa lain (*christmas pudding*)



sumber: Conte, C. (2016)

putih telur

puding panggang *n* puding yang dibuat dengan cara dipanggang, baik langsung setelah adonan jadi maupun dikukus terlebih dahulu kemudian dipanggang (*baked pudding*)

pugasan *n* hiasan yang diletakkan atau ditaburkan di atas makanan untuk mempercantik atau menambah rasa (*topping*)

pure *n* bahan makanan yang dilumatkan (*puree*)

pure buah *n* buah yang dilumatkan (*fruit puree*)

pusat pengambilan *n* tempat di dapur yang digunakan untuk menaruh hidangan yang siap diantar oleh pelayan (*pick-up station*)

putih telur *n* cairan putih yang terkandung di dalam sebuah telur, biasa disebut juga albumen (*albumen; egg white*)

Q - q

quenele *n* campuran daging sapi cincang dan ikan yang dibumbui, dibentuk oval menyerupai telur, kemudian dimasak
(*quenelle*)

quenele hati *n* quenele yang

dibuat dari hati cincang
(*quenelles de foie*)

quenele sumsum *n* quenele yang dibuat dari sumsum cincang
(*quenelles de moelle*)

R - r

ragi *n* zat yang mengandung mikroorganisme bersel tunggal yang menyebabkan fermentasi, dimanfaatkan untuk pembuatan minuman beralkohol, pembuatan roti, dan sebagainya
(*yeast*)

ragi basah *n* ragi yang bertekstur halus dan padat, berbentuk balok atau kubus kecil
(*wet yeast*)

ragi instan *n* ragi yang berstekstur lebih halus daripada ragi kering, dapat dicampur langsung ke dalam adonan
(*instant yeast*)

ragi kering *n* ragi yang dikeringkan
(*dry yeast*)

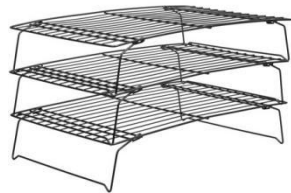
rak pemanggang *n* rak yang digunakan untuk menaruh loyang di dalam oven, berbentuk seperti jala atau jeruji, terbuat dari baja nirkarat, terdiri atas satu

tingkat atau lebih
(*oven rack*)



sumber: webstaurant.com.
(tanpa tahun)

rak pendingin *n* rak yang digunakan untuk mendinginkan kue yang baru dipanggang
(*cooling rack*)



sumber: walmart.com.
(tanpa tahun)

rasi *n* beras singkong
(*rasi*)

rempah

rempah *n* berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma, seperti pala, cengkih, lada untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan (*spice*)

renyah *adj* kering, rapuh, dan mudah remuk (*crispy*)

resep standar *n* resep yang menghasilkan makanan dengan cita rasa dan porsi yang sama, menggunakan bahan dan metode yang spesifik (*standard recipe*)

restoran *n* usaha komersial yang membuat dan menyediakan makanan dan minuman yang dapat dipesan untuk dimakan langsung di tempat atau dibawa pulang (*restaurant*)

restoran à la carte *n* restoran yang menyajikan menu dengan makanan atau lauk tersendiri, tidak dalam set menu (*à la carte restaurant*)

risoto *n* nasi yang dimasak dengan kaldu beserta daging, sayur, dan

roti bap

sebagainya, kemudian dibumbui dengan parutan keju (*risotto*)

rolade *n* hidangan yang dibuat dari daging cincang yang digulung dengan telur (*roulade*)

rosmarin *n* tumbuhan yang daunnya berbentuk lancip seperti jarum, beraroma wangi, digunakan sebagai bumbu masakan (*rosemary*)



sumber: Bogush,A. (2017)

roti *n* makanan berbahan utama tepung terigu dan air yang biasanya difermentasikan dengan ragi (*bread*)

roti baget *n* roti asal Prancis yang berbentuk panjang seperti tongkat (*baguette*)

roti bap *n* roti putih asal Skotlandia yang berbentuk

roti bun

bulat, berukuran kecil, dan bertekstur lembut
(*bap*)



sumber:
halletsthebakers.co.uk
(tanpa tahun)

roti bun *n* roti berbagai bentuk dan ukuran, umumnya kecil dan bulat atau oval, dengan berbagai isian, dapat digunakan untuk membuat hamburger atau hot dog
(*bun*)



sumber: Christiansen, S.
(tanpa tahun)

roti calah *n* roti khas dalam perayaan Yahudi, dibuat dari tepung, telur, dan ragi serta dikepang sebelum dipanggang
(*challah*)



sumber: Giralt, S. (2016)

roti lapis bandar

roti dadu *n* roti tawar yang dipotong dadu, digoreng atau dipanggang hingga kering
(*crouton*)

roti gandum utuh *n* roti yang dibuat dengan tepung dari gandum utuh, biasanya berwarna cokelat
(*wholemeal bread*)

roti kering *n* roti yang dipanggang hingga kering
(*biscotti*)



sumber: Edwards, B. (2016)

roti lapis *n* dua lembar roti atau lebih yang diisi daging, sayuran, keju, dan sebagainya di antaranya
(*sandwich*)

roti lapis bandar *n* roti lapis berisi potongan daging panggang, bentuknya lebih besar dari

roti lapis buka

roti lapis pada umumnya
(*bookmaker sandwich*)



sumber: Melissa (2014)

roti lapis buka *n* roti lapis yang isiannya terbuka karena bagian atasnya tidak ditutup dengan roti
(*open face sandwich*)

roti lapis dingin *n* roti lapis yang disajikan dalam keadaan dingin atau dengan isian yang dimasak dahulu, kemudian didiamkan hingga mendingin, dan diolah menjadi roti lapis
(*cold sandwich*)

roti lapis gulung *n* roti lapis berbentuk spiral, dibuat dengan cara menggulung roti lapis dan kemudian dipotong-potong
(*pinwheel sandwich*)



sumber: McCaul, A. (2011)

roti lapis panas

roti lapis jari *n* roti lapis yang dipotong memanjang menyerupai jari
(*finger sandwich*)



sumber: Lister, L. (tanpa tahun)

roti lapis klub *n* roti lapis yang terdiri atas tiga potong roti dengan dua lapis daging, selada, tomat, dan mayones
(*club sandwich*)

roti lapis Monte Kristo *n* roti lapis berisi keju, selai, atau daging kalkun, dicelup ke dalam telur sebelum digoreng atau dipanggang
(*Monte Cristo sandwich*)



sumber: Johnson, A. (2019)

roti lapis panas *n* roti lapis yang disajikan dalam keadaan panas atau dengan isian yang setelah dimasak langsung diolah menjadi

roti lapis Reuben

roti lapis
(*hot sandwich*)

roti lapis Reuben *n* roti lapis dengan isian kornet sapi dan asinan kubis, disajikan dengan roti gandum hitam (*Reuben*)



sumber: Kenkel, M. (2018)

roti lapis tutup *n* roti lapis yang isiannya tidak terlihat dari luar
(*closed sandwich*)

roti multibulir *n* roti yang dibuat dari tepung multibulir
(*multigrain bread*)

roti naan *n* roti khas Asia Selatan dan Asia Tengah yang berbentuk pipih, dibuat dari tepung gandum, permukaannya biasanya

roti tawar Pullman

ditaburi wijen atau jintan hitam
(*naan*)



sumber: Moncel, B. (2015)

roti panggang *n* roti yang dimasak dengan panas dari radiasi termal hingga menjadi renyah dan kecokelatan
(*toast*)

roti tawar Pullman *n* roti tawar persegi yang terbuat dari tepung putih dan dipanggang dalam wadah yang panjang, sempit, dan tertutup
(*Pullman loaf*)



sumber: Crane, D. (2012)

roti sabat

roti sabat *n* roti calah
(*challah*)

rouks *n* bahan pengental yang dibuat dari campuran tepung dan lemak, digunakan sebagai bahan dasar pembuatan saus dan sup krim
(*roux*)



sumber:
spendwithpennies.com (2018)

rouks cokelat *n* rouks yang memakan waktu paling

rouks putih

lama dalam pembuatannya, sekitar 35–40 menit, hingga warnanya menjadi cokelat
(*brown roux*)

rouks pirang *n* rouks putih yang dimasak lebih lama, sekitar 20 menit, sehingga memiliki warna keemasan, saat dimasak mengeluarkan aroma harus menyerupai aroma jagung berondong atau roti panggang
(*blond roux*)

rouks putih *n* rouks paling dasar yang dibuat dalam waktu hanya sekitar 4–5 menit sampai bau tepung memudar
(*white roux*)

sajian *n* masakan
(*dish*)

salam *n* pohon dengan tinggi mencapai 25 m, lebar, daunnya berbentuk bulat telur atau lonjong, berbau harum, biasa digunakan sebagai bumbu masak (*Indonesian bay leaf*)



sumber: pertanianku.com
(2018)

samosa *n* gorengan khas India berbentuk segitiga yang diisi dengan daging dan sayuran dan dibumbui dengan rempah-rempah (*samosa*)



sumber: Vartak, D. S
(tanpa tahun)

sampil *n* bagian daging sapi dari leher hingga bahu sapi,

biasanya masih menempel ke paha depan sampai terluar, digunakan untuk membuat sup, semur, dan adonan bakso (*chuck*)

sandung lamur *n* daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah sekitar ketiak, lebih berlemak daripada bagian yang lain (*brisket*)

sarapan *n* makan pertama pada pagi hari (*breakfast*)

sarapan ala Inggris *n* sarapan dengan menu sereal, bakon, roti, teh, dan sebagainya (*English breakfast*)

sari panggang *n* sari dari pengawakerakan sisa pemanggangan (*jus de roti; roast gravy*)

saringan kerucut *n* saringan berbentuk kerucut yang digunakan untuk memisahkan ampas dan kuah kaldu (*chinois; conical strainer*)

satai *n* irisan daging kecil-kecil

yang ditusuk dan dipanggang, diberi bumbu kacang atau kecap
(*satay*)

saus *n* kuah yang kental berisi bumbu bahan tertentu (tomat, cabai, dan sebagainya) untuk pasangan kue atau lauk; kuah penyedap makanan
(*sauce*)

saus Belanda *n* saus ala Belanda yang dibuat dari mentega, kuning telur, lemon, dan cuka, teksturnya kental
(*hollandaise sauce*)

saus bolognese *n* saus yang dibuat dari pasta tomat, daging cincang, bawang bombai, dan rempah-rempah
(*bolognese sauce*)

saus cokelat *n* saus yang dibuat dari kaldu cokelat dan roux
(*espagnole*)

saus dasar cokelat *n* saus yang dibuat dari campuran saus cokelat dan kaldu cokelat, dijadikan sebagai dasar saus untuk pembuatan saus lainnya
(*demi-glace*)

saus kustar *n* saus yang terbuat dari campuran susu, krim, dan kuning telur, biasa disajikan sebagai saus puding, bahan dasar makanan, atau pencuci mulut
(*custard*)

saus lobak pedas *n* saus dari lobak pedas yang dihaluskan, jus lemon, dan krim, biasanya disajikan sebagai pelengkap hidangan daging panggang
(*horseradish sauce*)

saus mentega *n* saus yang dibuat dari campuran mentega, kaldu, bumbu lainnya, dan tepung
(*butter sauce*)

saus mentega hitam *n* saus yang dibuat dari mentega yang dilelehkan hingga hitam kecokelatan, disajikan dengan tambahan cuka atau potongan peterseli
(*beurre noir; black butter*)

saus normal *n* saus dengan tingkat kekentalan normal dengan perbandingan sekitar 1 liter kaldu, 60 gram mentega, dan 80 gram tepung
(*normal sauce*)

saus Norwegia

saus Norwegia *n* turunan saus dasar selada yang dibuat dari vinaigret, cuka, dan telur
(*Norwegian sauce*)

saus putih *n* saus yang terbuat dari tepung, mentega cair, dan susu atau krim
(*white sauce; bechamel sauce*)

saus Robert *n* saus yang dibuat dari saus dasar cokelat yang diolah dengan tambahan bawang bombai, moster, dan anggur putih, biasa disajikan dengan daging panggang
(*sauce Robert*)

saus selada *n* saus yang dibuat dari minyak, cuka, dan rempah yang dituangkan ke selada
(*dressing; salad dressing*)

saus selada Prancis *n* saus selada yang dibuat dari campuran minyak, cuka, dan sedikit saus tomat
(*french dressing*)

saus tartar *n* saus yang bahan utamanya mayones dan ditambah dengan bahan-bahan lainnya,

sayur kaleng

seperti bawang bombai cincai dan lokio
(*tartare sauce; tartar sauce*)

saus tomat *n* saus yang dibuat dari pasta tomat, bawang bombai, gula, dan garam, disajikan sebagai pelengkap makanan
(*ketchup*)

saus unggul *n* saus dasar dari saus velote yang ditambah dengan krim, mentega, dan air perasan lemon
(*supreme sauce*)

saus velote *n* saus dengan rasa gurih yang terbuat dari rouks dan kaldu ringan
(*veloute sauce*)

saus Worcestershire *n* bumbu hasil fermentasi yang dibuat dari dasar cuka dan dibumbui dengan ikan teri, molases, asam jawa, bawang bombai, bawang putih, dan bumbu lainnya, rasanya gurih dan manis
(*Worcestershire sauce*)

sayur kaleng *n* sayur masak yang diawetkan dengan cara dimasukkan ke dalam kaleng, diberi

sayuran beku

cairan asin, kemudian ditutup rapat dan disterilkan (*canned vegetable*)

sayuran beku *n* sayuran yang dibekukan (*frozen vegetable*)

sayuran kering *n* sayuran yang dipotong kasar untuk memberikan aroma pada makanan, seperti bawang bombai, wortel, dan seledri (*dried vegetable*)

sayuran segar *n* sayuran yang diambil langsung dari sumbernya (*fresh vegetable*)

sebaran lemak *n* lemak yang masih melekat pada daging sapi (*marbling*)

sekali suap *adj* dapat dimakan dalam satu kali suap (tentang ukuran potongan makanan) (*bite size*)

¹selada *n* sayuran berwarna hijau yang biasa dimakan sebagai lalap atau digunakan dalam hidangan selada (*lettuce*)

seledri

²selada *n* hidangan yang dibuat dari daun selada dengan mentimun, tomat, dan sebagainya, disiram dengan mayones dan sebagainya (*salad*)

selada buah Rusia *n* selada asal Rusia berupa buah segar yang telah dimarinade dalam anggur dengan pure dari buah-buahan merah (stroberi dan rasberi), disajikan dingin di mangkuk besar (*kaltschale*)



sumber: Anne, K. (2019)

selai *n* olesan yang dibuat dari buah-buahan yang dimasak dengan gula sampai kental (biasanya untuk roti atau kue) (*jam*)

seledri *n* terna tegak, tinggi sekitar 40 cm, berbatang persegi dan beralur membujur, bungunya

kecil-kecil berwarna hijau, biasanya digunakan sebagai penyedap pada makanan, seperti sup
(*celery*)



sumber: Buckley, B. (2018)

sendok *n* alat berbentuk agak bulat, cekung, dan bertangkai, digunakan untuk mengambil, menyajikan, atau mengaduk makanan
(*spoon*)

sendok builon *n* sendok untuk sup yang encer
(*buillon spoon*)

sendok es buah *n* sendok bertangkai panjang dengan cekungan dalam, digunakan untuk menuang minuman, seperti es campur dan es buah
(*punch ladle*)

sendok es krim *n* sendok kecil dengan ujung datar, digunakan untuk menyantap es krim
(*ice cream spoon*)

sendok gula *n* sendok yang digunakan untuk mengambil gula dari mangkuk gula
(*sugar ladle*)

sendok hidangan *n* sendok besar untuk mengambil hidangan
(*serving spoon*)

sendok hidangan utama *n* sendok besar, digunakan untuk menyantap hidangan utama
(*dinner spoon*)

sendok jeruk *n* sendok dengan ujung bergerigi, digunakan untuk mengambil daging buah jeruk
(*grapefruit spoon*)

sendok kopi *n* sendok kecil untuk mengaduk kopi
(*demitasse spoon*)

sendok melon *n* sendok dengan bentuk setengah bulat cekung di bagian ujungnya, digunakan untuk mengeruk daging melon atau buah lainnya dengan hasil kerukan bulat
(*melon spoon; melon baller*)

sendok pencuci mulut

seroja

sendok pencuci mulut *n* sendok kecil untuk menyantap pencuci mulut (*dessert spoon*)

sendok saus *n* sendok bertangkai panjang dan cekung, digunakan untuk menuangkan saus (*sauce ladle*)

sendok soda *n* sendok dengan tangkai panjang, digunakan untuk mengaduk minuman dalam gelas panjang (*long spoon*)

sendok sup *n* sendok yang digunakan untuk menyantap sup (*soup spoon*)

sendok sup hidangan utama *n* sendok sup bertangkai panjang, digunakan untuk menyantap hidangan utama (*dinner ladle*)

sendok takar *n* sendok dengan cekungan dalam berbagai takar, digunakan untuk mengukur jumlah bahan makanan yang akan digunakan (*measuring spoon*)

sendok teh *n* sendok untuk meminum teh (*tea spoon*)

sengkel *n* bagian daging sapi yang terletak di bawah kaki depan sapi, bertekstur keras, sedikit lemak, dan berotot (*shank*)

serai *n* tanaman tahunan, bentuknya rumpun padat, batangnya kaku dan pendek, daunnya seperti pita yang meruncing ke ujung, menghasilkan minyak serai, bonggol batang yang muda digunakan sebagai penyedap berbagai masakan (*lemongrass*)



sumber: kumparan.com (2018)

serbet *n* sepotong kain (semacam saputangan) untuk membersihkan atau menyeka tangan atau mulut sesudah makan (*napkin*)

seroja *n* tanaman sejenis lili air, bijinya besar dan biasanya

dimakan mentah atau seperti lalapan, dapat juga direbus atau dibakar, akarnya biasa dikonsumsi seperti sayuran di Asia, terutama Jepang dan Cina (*lotus*)

setup *n* buah-buahan dan sebagainya yang dimasak dengan dikukus atau direbus dan dibubuhi gula (*compote*)

sherry *n* minuman anggur dari Spanyol yang diperkaya dengan rasa kacang yang menonjol (*sherry*)

singkong *n* ubi kayu (*cassava*)

siomai *n* penganan yang terbuat dari ikan, ayam, atau udang yang dihaluskan bersama tepung dan putih telur, dilapisi kulit pangsit kecuali permukaannya, kemudian dikukus atau digoreng, biasa dimakan dengan saus (*shumai*)

sirloin *n* daging sapi has luar atau daging punggung bagian luar yang memiliki lapisan lemak yang menem-

pel di salah satu sisi atau sekeliling daging (*aloyau; sirloin*)

sirop *n* cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, terkadang diberi esens dan diwarnai (*syrup*)

sistem dua rangkap *n* sistem pencatatan pesanan yang dibuat dua rangkap salinan, salinan pertama diberikan ke dapur untuk penyiapan makanan, sedangkan salinan kedua diberikan ke kasir untuk pembayaran (*duplicate checking system*)

sistem periksa rangkap tiga *n* sistem pencatatan pesanan yang dibuat tiga rangkap salinan, salinan pertama diberikan ke dapur untuk penyiapan makanan, salinan kedua diberikan ke kasir untuk pembayaran, dan salinan ketiga digunakan oleh pelayan untuk menyiapkan peralatan makanan yang diperlukan (*triplicate checking system*)

skim *v* memisahkan lapisan, lemak, buih, dan sebagainya dari permukaan cairan (*skim*)

sommelier *n* orang yang bertugas untuk membuka dan menyajikan anggur di restoran (*sommelier*)

sorbet *n* es krim yang dibuat dari campuran jus buah, gula, dan susu (*sherbet*)

sosis ayam korizo *n* sosis tradisional dari Spanyol, terbuat dari daging ayam yang dicincang, dibumbui dengan rempah-rempah dan paprika sehingga rasanya pedas, diawetkan selama 2—3 bulan sebelum disajikan (*chicken chorizo*)

sosis darah *n* sosis yang terbuat dari darah (sapi, babi, dan sebagainya), lemak, dan bahan lainnya (*galabart; blood sausage*)

steik *n* daging (sapi, babi, ikan, ayam) yang dipotong lebar kurang lebih sebesar telapak tangan, tebal sekitar 1,5 cm, dibumbui lada dan garam atau bumbu lainnya, lalu dipanggang dengan mentega atau minyak sekadarnya (*steak*)

steik tulang-T *n* steik dari bagian daging sapi di antara has pendek dan tenderloin yang memiliki tulang berbentuk huruf "T" (*T-Bone steak*)

stevia *n* pemanis alami yang berasal dari daun tumbuhan perdu, rasa manisnya 300 kali gula pasir, dan dapat membantu menurunkan kadar gula darah (*stevia*)

stroganof daging sapi *n* hidangan yang dibuat dari potongan daging sapi, dimasak dengan bawang bombai dan jamur dalam saus krim asam (*beef stroganoff*)

strudel *n* kue berlapis yang dibuat dari pastrri, diisi bermacam-macam buah (*strudel*)



sumber: platedcravings.com (2017)

sufle

sufle *n* kue spons bertekstur ringan dan mengembang, dibuat dari putih telur kocok dan krim
(*soufflé*)



sumber:
homecookingadventure.com
(2019)

sundae *n* es krim yang disajikan dengan pugas, seperti cokelat, buah, sirop, dan sebagainya
(*sundae*)

sup *n* masakan berkuah dari kaldu yang diberi bumbu pala, lada, dan sebagainya
(*soup*)

sup bening *n* sup yang terbuat dari kaldu daging yang encer dan bening, bisa disajikan dengan atau tanpa hiasan sayuran dan potongan daging
(*clear soup*)

sup bit *n* sup bit ala Rusia, biasanya disajikan dengan

sup Hungaria

saus asam
(*borscht*)



sumber: eatingwell.com (2013)

sup boga bahari *n* sup kental yang terbuat dari ikan, kerang, dan/atau sayuran, biasanya mengandung susu dan kentang
(*chowder*)

sup Hungaria *n* sup ala Hungaria yang dibuat dari potongan daging dan sayuran, dibumbui dengan paprika
(*hungarian goulash*)



sumber: goodtoknow.com
(2019)

sup ikan Bermuda

susu UHT

sup ikan Bermuda *n* sup ikan khas Bermuda yang dibuat dari ikan, tomat, bawang, rum, dan saus merica (*Bermuda fish chowder*)

sup jagung *n* sup yang dibuat dari jagung, susu, dan krim (*corn chowder*)

sup kental *n* sup yang dimasak dengan cara dikentalkan menggunakan berbagai bahan, misalnya pati atau dengan bahan dari sup itu sendiri (*thick soup*)

sup krim *n* sup kental yang dibuat dari susu, krim, dan kaldu (*cream soup*)

sup krim boga bahari *n* sup kental, teksturnya seperti krim, biasanya berbahan dasar kerang-kerangan, udang, atau lobster (*bisque*)



sumber: keviniscooking.com
(2018)

sup krim kepiting *n* sup krim yang dibuat dari kepiting, susu, tepung, dan bumbu lainnya, teksturnya kental (*crab bisque*)

sup nasional *n* sup yang merupakan ciri khas suatu negara (*national soup*)

sup pure *n* sup kental yang dibuat dari pure sayuran (*puree soup*)

sup sayur kental *n* sup yang dibuat dari sayuran, teksturnya kental (*potage*)

sup sayuran *n* sup yang berisi berbagai macam sayuran, seperti wortel, kentang, kol, dan sebagainya (*vegetables soup*)

sup spesial *n* sup yang menggunakan metode atau bahan-bahan yang khusus (*special soup*)

susu UHT *n* susu yang di-sterilisasi dengan suhu tinggi dalam waktu 2—5 detik (*ultra-high temperature processing milk; UHT milk*)

susu bubuk

susu bubuk *n* air susu yang dikeringkan dan dijadikan bubuk
(*dry milk*)

susu kental *n* susu yang dikentalkan dan diberi gula
(*condensed milk*)

susu kocok *n* minuman yang dibuat dari campuran susu dan es krim serta kadang pemanis (sirop, karamel, dan sebagainya)
(*milkshake*)

susu murni *n* susu segar
(*whole milk*)

susu pasteurisasi *n* susu yang diawetkan dengan cara memanaskan pada temperatur 80°C selama 30 menit
(*pasteurised milk*)

susu segar *n* susu yang langsung berasal dari

susyi

pemerahan sapi tanpa melalui proses apapun, hanya disaring untuk menghilangkan kotoran, tidak tahan lama
(*whole milk*)

susu skim *n* cairan susu yang telah dipisahkan dari kepala susu sehingga kadar lemak dan vitaminnya rendah
(*skimmed milk*)

susu terhomogen *n* susu yang diolah dengan mencampurkan lemak susu dengan cairan susu
(*homogenised milk*)

susyi *n* makanan khas Jepang berupa nasi yang dicampur cuka kemudian dibentuk dengan berbagai rupa bersama lauknya (boga bahari, daging, atau sayuran mentah)
(*sushi*)

T - t

table d'hôte *n* 1 makanan yang disajikan pada waktu tertentu dengan harga yang tetap; 2 set makanan yang disajikan dengan harga tetap, tetapi dengan variasi hidangan yang terbatas (*table d'hôte*)

taburan *n* sesuatu yang ditaburkan pada makanan, seperti cokelat, kulit lemon, dan sebagainya (*sprinkle*)

tafia *n* minuman disuling dari sisa tebu (*tafia*)

tahu *n* makanan yang dibuat dari endapan perasan biji kedelai yang mengalami koagulasi (*tofu*)

tako *n* tortila goreng yang dilipat atau digulung dan diberi isian berupa campuran daging, keju, dan selada (*taco*)

talam *n* baki (*tray*)

talas *n* tumbuhan berumbi, daun

muda dan tangkai mudanya dapat disayur (*taro*)

talenan *n* alas untuk memotong atau mencincang, terbuat dari papan (keratan kayu dan sebagainya) (*chopping board; chopping block; cutting board*)

tamu *n* orang yang membayar atas pelayanan yang diberikan oleh suatu usaha komersial (seperti restoran atau hotel) (*guest*)

tanjung *n* daging sapi yang berasal dari bagian punggung belakang (*rump*)

taoge *n* kecambah dari kacang-kacangan, seperti kacang hijau atau kacang kedelai, digunakan sebagai sayuran (*bean sprout*)

tapas *n* camilan porsi kecil ala Spanyol, biasanya disajikan bersama minuman (*tapas*)

tapioka *n* tepung pati ubi kayu (*tapioca*)

taplak

taplak *n* kain yang dipakai sebagai penutup meja (*tablecloth*)

tar *n* kue yang dibuat dari tepung terigu, gula, mentega, telur, dan sebagainya berbentuk bulat dengan ukuran besar (*tart*)

taragon *n* tanaman herbal atau rempah yang biasa digunakan sebagai obat dan penyedap alami masakan, banyak digunakan pada masakan Prancis (*tarragon*)



sumber: ncfarmsinc.com
(tanpa tahun)

tarlet *n* kue tar kecil (*tartlet*)

tartin *n* roti lapis buka (*tartine*)

tata boga *n* teknik menyiapkan, meramu, mengolah, dan

telur asin

menyediakan serta menghidangkan makanan dan minuman (*culinary art*)

teknik lipat adonan *n* teknik untuk menggabungkan beberapa bahan secara perlahan agar bahan tidak mengalami banyak kerusakan (*folding*)

teko kopi *n* cerek dari tembikar dan sebagainya, digunakan untuk menyajikan kopi (*coffee pot*)

teko krim *n* teko keramik kecil, digunakan untuk menyajikan krim (*creamer*)

telur *n* benda bercangkang yang mengandung zat hidup bakal anak yang dihasilkan oleh unggas (ayam, itik, burung, dan sebagainya), biasanya dimakan (direbus, diceplok, didadar, dan sebagainya) (*egg*)

telur asin *n* telur (itik atau ayam) yang diawetkan dengan cara diasinkan (*salted egg*)

telur ceplok

telur ceplok *n* telur mata sapi
(*sunny-side up*)

telur dadar *n* telur ayam dan
sebagainya yang dikocok,
lalu digoreng
(*omelette; omelet*)

telur mata sapi *n* telur yang
digoreng tanpa diaduk
terlebih dahulu, kuning
telur tidak pecah, permu-
kaan telur masih basah
(*sunny-side up*)

telur oles *n* campuran kuning
telur, air, atau susu, digu-
nakan sebagai pengoles roti
dan kue kering sebelum
dipanggang agar mengilap
(*egg wash*)

telur orak-arik *n* hidangan
yang dibuat dari telur
kocok yang digoreng
sambil diaduk perlahan
dalam wajan
(*scrambled egg*)

telur poser *n* telur ceplok yang
direbus selama 4—5 menit,
tekstur kuning telurnya
lembut meleleh, tetapi
putihnya padat
(*poached egg*)

tepung jagung

temu kunci *n* tanaman yang
dibudidayakan, umbi induk
berupa bola kecil yang
dilingkari akar-akar kecil
yang menjadi lebar, digu-
nakan sebagai rempah-
rempah
(*fingerroot*)



sumber: Wardani, D.M. (2016)

tenderloin *n* daging sapi bagian
punggung dalam, sangat
lunak, tidak berotot, dan
tidak berlemak
(*tenderloin*)

tepung *n* bubuk dari lumatan
biji-bijian atau umbi-umbi-
an, biasanya digunakan
sebagai bahan dasar
pembuatan roti dan kue
(*flour*)

tepung garut *n* tepung yang
dibuat dari umbi garut
(*arrow root flour*)

tepung jagung *n* tepung yang
terbuat dari biji jagung
yang dihaluskan, berwarna

tepung protein sedang

kuning terang dengan
tekstur yang kasar
(*corn starch*)

tepung protein sedang *n* tepung
dengan kadar protein antara
11—13%, dapat digunakan
untuk membuat berbagai
jenis makanan
(*medium flour*)

tepung protein tinggi *n* tepung
terigu berprotein tinggi,
biasanya digunakan untuk
membuat roti, mi, pasta,
dan sebagainya
(*hard flour*)

tepung roti *n* tepung yang ter-
buat dari roti kering yang
dihaluskan, bertekstur agak
kasar, biasa digunakan se-
bagai lapisan luar makanan
agar terasa renyah
(*breadcrumb*)

tepung tabur *n* tepung yang
ditaburkan pada alat atau
tempat mengadon agar
adonan tidak melekat
(*dusting flour*)

terin

tepung tapioka *n* tepung yang
dibuat dari pati umbi
singkong
(*cassava flour*)

terasamkan *adj* dibuat asam
dengan menambahkan
jus lemon atau cuka
(*acidulated*)

tergarami *adj* diasini dengan
garam
(*salted*)

terglasir *adj* disajikan dengan
glasir
(*glace; glazed*)

teri *n* ikan laut kecil yang
diawetkan dengan cara
diasinkan atau direndam
dalam minyak
(*anchovy*)

terin *n* **1** wadah yang biasanya
terbuat dari tembikar untuk
memasak dan menyajikan
makanan; **2** hidangan
berupa campuran potongan
daging, ikan, dan sayuran

teriyaki

yang dimasak dan disajikan dalam wadah terin (*terrine*)



sumber: lecreuset.co.za (2014)

teriyaki *n* masakan Jepang yang dibuat dari daging ayam, sapi, atau ikan yang dimarinade dengan kecap asin, gula, dan mirin (*teriyaki*)

terpanir *adj* dilumuri dengan tepung roti atau panir (*breaded*)

terung *n* perdu, batang dan daunnya berbulu, bunganya berwarna biru, buah, ukuran, dan warnanya bervariasi, dimanfaatkan sebagai sayuran atau dimakan mentah (*eggplant*)

thousand island *n* saus yang terbuat dari mayones, tomat, acar timun, paprika, bawang

tornedos

bombai, dan seledri (*thousand island*)

timbangan dapur *n* alat untuk menimbang bahan makanan (*kitchen scale*)

timi *n* terna yang tumbuh tegak atau menanjak, bercabang banyak, batangnya persegi, daunnya yang kecil dan berbentuk lonjong sering digunakan untuk bumbu masakan dalam bentuk segar atau kering (*thyme*)



sumber: urbanseedling.com

tiram *n* kerang besar yang kulitnya agak datar, dagingnya (isinya) lezat dimakan, diolah mentah atau dimasak (*oyster*)

tornedos *n* potongan filet kecil daging sapi yang diambil dari bagian ujung tenderloin (*tournedos*)

tortila

tortila *n* roti berbentuk bundar dan tipis, terbuat dari tepung jagung atau tepung terigu yang dipanggang (*tortilla*)

trim *n* proses mengambil bagian-bagian yang tidak diinginkan atau tidak dapat dimakan pada bahan makanan, misalnya lemak berlebih pada daging sapi (*trimming*)

troli makanan *n* troli yang digunakan oleh pelayan untuk membawa hidangan ke meja tamu (*gueridon*)

tusuk daging

troncon *n* potongan pada ikan bertulang pipih yang masih lengkap dengan kulit dan durinya (*troncon*)

tulang *n* bagian dari hewan yang biasa digunakan untuk membuat kaldu (*bone*)

tusuk daging *n* alat berbahan kayu atau logam dengan ujung runcing, digunakan untuk menusuk daging agar tidak terlepas saat dipanggang (*skewer*)

U - u

ubi kayu *n* perdu yang banyak ditanam, umbinya kaya akan karbohidrat dan nilai ekonominya yang penting, diolah menjadi bermacam-macam makanan dan bahan untuk tepung tapioka (*cassava*)

udang *n* binatang tidak bertulang, hidup di laut, berkulit keras, berkaki sepuluh, berekor pendek, dan bersepat dua pada kaki depannya, dapat dimakan dan diolah menjadi berbagai masakan (*shrimp*)

udang tawar *n* udang yang hidup di perairan tawar, berukuran besar, dan dapat dimakan (*prawn*)

umami *n* rasa gurih yang berasal dari monosodium glutamat, asam amino, protein, serta ribonukleotida (*umami*)

umbi *n* akar atau batang yang menjadi besar dan berisi yang dapat dimakan (wortel, ketela, talas, dan sebagainya) (*tuber*)

unggas *n* hewan bersayap, berkaki dua, berparuh, dan berbulu, yang mencakupi segala jenis burung, dapat dipiara dan ditenakkan sebagai penghasil pangan (daging dan telur) (*poultry*)

uperisasi *n* metode sterilisasi susu dengan menyuntikkan uap di bawah tekanan agar suhu naik hingga 150°C (*uperisation*)

vakerin *n* pencuci mulut yang dibuat dari kue mering dan isian berupa es krim atau buah
(*vacherin*)



sumber: Deseine, T. (2013)

valle d'auge *n* hidangan dari Normandia berupa daging ayam yang dicokelatkan
(*valle d'auge*)

valois *n* hiasan untuk hidangan unggas goreng atau tumis atau potongan daging kecil, dibuat dari kentang Anna dan irisan artichok yang ditumis dalam mentega,

kadang-kadang dengan tambahan isian buah zaitun
(*valois*)

vanili *n* penyedap masakan yang dibuat dari biji tanaman vanili
(*vanilla*)

venison *n* daging hewan buruan, terutama rusa dan kijang
(*venison*)

vinaigret *n* saus yang terbuat dari minyak, cuka, dan bumbu lainnya, biasa digunakan untuk hidangan selada atau ikan
(*vinaigrette*)

vla *n* pencuci mulut khas Belanda yang terbuat dari susu, gula, dan telur, disajikan dingin
(*vla*)

W - w

wadah bumbu *n* wadah kecil yang diletakkan di atas meja, digunakan untuk menaruh garam, lada, dan sebagainya (*cruet*)

wadah panas *n* wadah berbahan dasar logam dan berbentuk datar, digunakan untuk menyajikan makanan dalam keadaan tetap hangat (*hot plate*)

wadah selai *n* wadah kaca bertutup, digunakan untuk

menyimpan selai (*jam pot*)

wafel *n* kue dadar tebal, bagian luarnya renyah, dipanggang di atas cetakan yang berlekuk sehingga membentuk pola kisi (*waffle*)

wajan wok *n* wajan beralas cekung dan bertelinga, terbuat dari besi, aluminium, dan sebagainya (*Chinese wok*)

Y - y

yoghurt *n* susu yang dihasilkan melalui fermentasi bakteri tertentu, rasanya agak asam,

bentuknya seperti krim
(*yoghurt*)

Sumber Referensi

Referensi Cetak

- Andrew, Sudhir. (2009). *Food and beverage service: A training manual*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited.
- Arini, Dewi Eka, dkk. (2018). *Kamus pariwisata*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Batteman, Heather, Harris Emma, McAdam, Katy. (2006). *Dictionary of leisure, travel, and tourism 3rd edition*. London: A & C Black.
- Corbeil, Jean-Claude dan Ariane Archambault. (2009). *The visual dictionary of food & kitchen*. Canada: QA International.
- Davidson, Alan. (2014). *The oxford companion to food*. Oxford: Oxford University Press.
- Fadhli, Aulia. (2017). *Manajemen stewarding pariwisata dan perhotelan*. Yogyakarta: Gava Media.
- Garjito, Murdijati. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gisslen, Wayne. (2011). *Professional cooking*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- _____. (2017). *Professional baking 7th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Heekin, Dordre, Caleb Barber. (2009). *In late winter we ate pears: A year of hunger and love*. US: Chelsea Green Publishing.
- Hickman, A. (2013). *Prepare soup*. Jakarta: Association of South East Asian Nations (ASEAN).
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2012). *Taste the Indonesian cuisine*. Jakarta: Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- Lumb, Marianne. (2009). *Kitchen knife skills: techniques for carving, boning, slicing, chopping, dicing, mincing, filleting*. Kanada: Firefly books.
- Montagné, Prosper. (1977). *The new larousse gastronomique: The encyclopedia of food, wine, & cookery*. English edition. New York: Crown Publishers.
- _____. (2009). *New larousse gastronomique*. English Edition. UK: Hamlyn.

- Nikmawati, Elis Endang dan Ai Mahmudatussa'adah. (2018). *Keamanan pangan*. Jakarta: Kemristekdikti.
- Norman, Jill. (2015). *Herbs & spices*. London: Dorling Kindersley.
- North American Meat Processors Association. (2007). *The meat buyers's guide: Beef, lamb, veal, pork, and poultry*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Nurhayati, Ai dan Patriasih, R. (2018). *Dasar boga*. Jakarta: Kemristekdikti.
- Page, K. dan Dornenburg, A. (2008). *The flavor bible*. London: Little, Brown and Company.
- Prihastuti, Ekawatiningsih. (2008). *Restoran jilid 1*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- _____. (2008). *Restoran jilid 3*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Republik Indonesia, Permendagri No. 22 Tahun 2013 tentang Ketentuan Impor dan Ekspor Hewan dan Produk Hewan.
- Riely, Elizabeth. 2003. *The chef's companion: A culinary dictionary*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Sinclair, C. (2005). *Dictionary of food*. London: A&C Black.
- Sjoekri, Rima. (2017). *Seni rasa teman teman resep masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sobey, Ed. (2010). *The way kitchens work*. Chicago: Chicago Review Press.
- William Angliss Institute of TAFE. (2013). *Prepare a variety of sandwiches*. Jakarta: Assosiation of South East Nations.
- _____. (2013). *Prepare and cook seafood*. Jakarta: Assosiation of South East Nations.
- _____. (2013). *Prepare appetisers and salads*. Jakarta: Assosiation of South East Nations.
- _____. (2013). *Prepare soup*. Jakarta: Assosiation of South East Nations.

Referensi Daring

- Alfaro, D. (2019). *Classic sauce robert*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/sauce-robert-recipe-996112>
- Alfaro, D. (2019). *Liaison: A culinary term for a sauce thickening technique*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/what-is-a-liaison-995775>

- Aluminium Indonesia. (tanpa tahun). *Pengertian aluminium foil dan fungsinya*. Diakses dari <http://aluminiumindonesia.com/pengertian-aluminium-foil-dan-fungsinya/>
- Amazon. (tanpa tahun). *RSVP endurance stainless steel ice cream spoon with colorful handle, set of 4*. Diakses dari <https://www.amazon.com/RSVP-Endurance-Stainless-Colorful-Handle/dp/B00XM338GK>
- Aneka Beras. (tanpa tahun). *Jenis beras*. Diakses dari <http://anekaberas.com/index.php/14-jenis-beras>
- Anugrah, W. (tanpa tahun). *Resep chicken maryland yang gurih*. Diakses dari <http://widhiaanugrah.com/resep-chicken-maryland-yang-gurih/>
- Astro Mesin. (tanpa tahun). *Mesin dough sheeter alat pembuat adonan roti*. diakses dari <https://astromesin.com/mesin-dough-sheeter/>
- Atiningmas, I. (2016). *Seri kamus kuliner: Basting*. Diakses dari <https://www.femina.co.id/food-trend/seri-kamus-kuliner-basting>
- Binus University. (tanpa tahun). *Blanching, metode pengawetan sayuran yang baik*. Diakses dari <http://scdc.binus.ac.id/himfoodtech/2016/05/blanching-metode-pengawetan-sayuran-yang-baik/>
- Bisa Kimia. (2014). *Gastronomi molekuler: Uniknya kuliner ala teknik ilmiah*. Diakses dari <https://bisakimia.com/2014/01/18/gastronomi-molekuler-uniknya-kuliner-ala-teknik-ilmiah/>
- Bogasari. (2015). *Tips apa itu korsvet*. Diakses dari www.bogasari.com/tips/tips-apa-itu-korsvet
- Booking Hotel. (tanpa tahun). *Jenis pelayanan restoran american service*. Diakses dari <https://bookinghotel.id/jenis-pelayanan-restoran-american-service/>
- Cambridge Dictionary. (tanpa tahun). Diakses dari <https://dictionary.cambridge.org/>
- Chef Steps. (tanpa tahun). *Chicken consomme*. Diakses dari <https://www.chefsteps.com/activities/chicken-consomme>
- Christensen, E. (2015). *How to make pâte à choux (choux pastry)*. Diakses dari <https://www.thekitchn.com/how-to-make-pate-a-choux-choux-pastry-80889>
- Collins Dictionary. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.collinsdictionary.com>
- Cooks Info. (2018). *À la moëlle*. Diakses dari <https://www.cooksinfo.com/a-la-moelle>
- _____. (2018). *Pont neuf potatoes*. Diakses dari <https://www.cooksinfo.com/pont-neuf-potatoes>

- Detik Food. (2010). *Apa itu croissant?*. Diakses dari <https://food.detik.com/cooking-tips/d-1501145/apa-itu-croissant>
- _____. (2015). *Ini arti istilah a la carte hingga hors d'oeuvres di restoran Prancis (1)*. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2845575/ini-arti-istilah-a-la-carte-hingga-hors-doeuvres-di-restoran-prancis-1/2/#news>
- _____. (2002). *Hard flour*. Diakses dari <https://food.detik.com/info-bahan/d-319345/hard-flour>
- Direct Seafoods. (tanpa tahun). *What is a round fish?*. Diakses dari <https://www.directseafoods.co.uk/faqs/what-is-a-round-fish/>
- Encyclopedia.com. (2019). *Aspic jelly*. Diakses dari <https://www.encyclopedia.com/education/dictionaries-thesauruses-pictures-and-press-releases/aspic-jelly>
- Femina. (2011). *Chicken kiev*. Diakses dari <https://www.femina.co.id/easy-cooking/chicken-kiev>
- _____. (2011). *Mengenal aneka roti*. Diakses dari <https://www.femina.co.id/article/mengenal-aneka-roti>
- _____. (2013). *Kategori sup*. Diakses dari <https://www.femina.co.id/article/kategori-sup>
- _____. (2016). *Floating island, dessert dingin Prancis yang memanjakan lidah*. Diakses dari <https://www.femina.co.id/snacks/floating-island-dessert-dingin-prancis-yang-memanjakan-lidah>
- _____. (2016). *Seri kamus kuliner: Au gratin*. Diakses dari <https://www.femina.co.id/food-trend/seri-kamus-kuliner-au-gratin>
- Fitri, D. (tanpa tahun). *Macam dan jenis sup*. Diakses dari <http://dwifitri.com/2012/02/13/macam-dan-jenis-sup/>
- Flash Freeze. (tanpa tahun). *Deep Freezer, Ketahui Kekurangan Mesin Pembeku Ini*. Diakses dari <http://flash-freeze.net/id/teknologi-flash-freezer/deep-freezer-ketahui-kekurangan-mesin-pembeku-ini.html>
- Furrow, D. (2013). *Recipe: Gargouillou: A test of the flavor pairing theory*. Diakses dari <https://foodandwineaesthetics.com/2013/02/21/recipe-gargouillou-a-test-of-the-flavor-pairing-theory/>
- Ina Cookies. (2014). *Macam-macam talenan yang wajib anda tahu*. Diakses dari inacookies.co.id/macam-macam-talenan-yang-wajib-anda-tahu
- Jipping, D. (2016). *Army chefs: Handbook of cookery* [Versi Google Book]. Diakses dari https://books.google.co.id/books?id=x_2gDAAAQBAJ&pg=SA7PA13&lpg=SA7PA13&dq=top+mask+dot+sprinkle

+cooking&source=bl&ots=wMckDJvHE9&sig=ESBlPnkK_bqjJ5Z1ft3ArYWIVs&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwi9xeGnyKHcAhULbisKHVy3CygQ6AEIPDAH#v=onepage&q=top%20mask%20dot%20sprinkle%20cooking&f=false

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.kbbi.kemdikdub.go.id>

Koepoe Koepoe. (2016). *Deglazing*. Diakses dari <http://koepoekoepoe.com/secret/deglazing/>

Kompasiana. (2015). *Edisi lebaran mengenal sapi*. Diakses dari <https://www.kompasiana.com/equalawsconsultant/552828bf6ea83408568b45d7/edisi-lebaran-mengenal-sapi>

Kumparan. (2018). *8 jenis pisau dapur dan kegunaannya*. Diakses dari <https://kumparan.com/@kumparanfood/8-jenis-pisau-dapur-dan-kegunaannya>

Larousse. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-anglais>

Lexico. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.lexico.com>

Linguee. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.linguee.com/english-dutch>

Maksindo. (tanpa tahun). *Chafing dish bentuk bulat*. Diakses dari www.tokomesin.com/chafing-dish-bentuk-bulat-round-roll-6-liter.html

Manggarayu. (2017). *Mengenal teknik au bain marie*. Diakses dari <https://resepkoki.id/2017/07/14/mengenal-teknik-bain-marie-tips-memanggangnya/>

Merriam Webster. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.merriam-webster.com>

Mesin Raya. (tanpa tahun). *Keuntungan menggoreng dengan deep fryer*. Diakses dari <https://www.mesinraya.co.id/keuntungan-menggoreng-dengan-deep-fryer.html>

_____. (tanpa tahun). *Perbedaan planetary mixer dan spiral mixer*. Diakses dari <https://www.mesinraya.co.id/perbedaan-planetary-mixer-dan-spiral-mixer.html>

Moncel, B. (2019). *Moist heat cooking methods*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/moist-heat-cooking-methods-t2-1328688>

- Nisbets. (tanpa tahun). *Food preparation equipment*. Diakses dari https://www.nisbets.com.au/commercial-kitchen-machines/food-preparation-equipment/_/a33-2
- Pakaroti. (tanpa tahun). *Bread improver*. Diakses dari <https://pakaroti.com/material/bread-improver>
- Preston's Master Butchers. (tanpa tahun). *Glossary of culinary terms*. Diakses dari <https://www.prestonsmasterbutchers.co.nz/wholesale-glossary-culinary/>
- Quessenberry, S. (2017). *Dried vs fresh pasta*. Diakses dari <http://www.realsimple.com/food-recipes/shopping-storing/food/dried-vs-fresh-pasta-10000001609408/>
- Ratri, W. W. (2018). *Ini lho 4 sup lezat yang terkenal di Asia*. Diakses dari <https://www.brilio.net/creator/ini-lho-4-sup-lezat-yang-terkenal-di-asia-38144f.html>
- Resep Koki. (2017). *Mengenal teknik au bain marie*. Diakses dari <https://resepkoki.id/2017/07/14/mengenal-teknik-bain-marie-tips-memanggangnya/>
- _____. (2018). *6 jenis whisk pengaduk yang perlu diketahui*. Diakses dari <https://www.resepkoki.id/6-jenis-whisk-pengaduk/>
- Rolek, B. (2019). *A la polonaise garnishing style*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/what-does-a-la-polonaise-mean-1135565>
- Sulistiani, Eni. (tanpa tahun). *Tugas dasar executive chef*. Diakses dari http://www.lomboksociety.web.id/2015/01/tugas-dasar-executive-chef_19.html
- Tempo. (2017). *Manfaat krim tartar dan resep bikin penggantinya*. Diakses dari <https://cantik.tempo.co/read/842639/manfaat-krim-tartar-dan-resep-bikin-penggantinya>
- The Free Dictionary. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.thefreedictionary.com>
- Toko PASTRI. (2013). *Macam-macam menu yang disajikan khusus*. Diakses pada 9 April 2019 dari <http://tokopastri.com/blog/macam-macam-menu-yang-disajikan-khusus>
- Trucapapy. (2017). *Quenelles de moelle ou markknepfle*. Diakses dari <http://trucapapy.com/quenelles-de-moelle-ou-markknepfle/>
- USDA. (tanpa tahun). *Milled rice*. Diakses dari <https://www.ams.usda.gov/book/milled-rice>

Webstaurant Store. (tanpa tahun). *Holding cabinet and proofing cabinet buying guide*. Diakses dari <https://www.webstaurantstore.com/guide/756/holding-cabinet-and-proofing-cabinet-buying-guide.html>

Yonathan, A. (2017). *Hindarkan kontaminasi silang pada makanan Anda*. Diakses dari <https://www.mbriofood.com/singlepost/2017/06/20/Hindarkan-Kontaminasi-Silang-pada-Makanan-Anda>

SUMBER GAMBAR

- A Little Lovely Company. (tanpa tahun). *Cake stand: Large vintage blue*. Diakses dari <https://www.alittlelovelycompany.nl/en/cake-stand-large-vintage-blue.html>
- Abdurrosyid. (2019). *Cara semai benih sayur kailan*. Diakses dari <https://www.kampustani.com/cara-semai-benih-sayur-kailan/>
- Acharya, S. (2008). *Cumin*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1605537>
- Akazuki. (tanpa tahun). *Katsuobushi grater box*. Diakses dari <https://www.akazuki.com/products/katsuobushi-grater-box>
- Alexas_Fotos. (2018). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/pistachios-eat-delicious-snack-3223610/>
- Almanac. (tanpa tahun). *Growing coriander and cilantro*. Diakses dari <https://www.almanac.com/plant/coriander-and-cilantro>
- Amazon. (tanpa tahun). *Cocktail kingdom leopold coupe glass*. Diakses dari <https://www.amazon.com/Cocktail-Kingdom-Leopold-Coupe-Glass/dp/B01N40J6TQ>
- Amazon. (tanpa tahun). *Godrej 510 L deep freezer*. Diakses dari <https://www.amazon.in/Godrej-DpFrz-GCHW535R2DHC-Htop-White/dp/B07ND3XVN7>
- Andrea. (2015). Diakses dari <https://pixabay.com/id/photos/adas-bintang-merica-wangi-natal-1049585/>
- Anne, K. (2019). *Kaltschale recipe – chilled fruit soup for hot days*. Diakses dari <https://germangirlinamerica.com/kaltschale-recipe/>
- Argos. (tanpa tahun). *Argos home 11 litre stainless steel stock pot*. Diakses dari <https://www.argos.co.uk/product/8355238>
- Arias, T. (2019). *Focaccia bread*. Diakses dari <https://www.handletheheat.com/focaccia-bread/>
- Augustyn, G. (tanpa tahun). *Closed sandwich on a plate*. Diakses dari https://www.123rf.com/photo_77857588_closed-sandwich-on-a-plate.html
- Bajramovic, N. (tanpa tahun). *Black cumin seed (Nigella sativa) in wooden spoon top view*. Diakses dari https://www.123rf.com/photo_77668438_black-cumin-seed-nigella-sativa-in-wooden-spoon-top-view.html

- Baking A Moment. (2019). *Meringue cookies*. Diakses dari <https://bakingamoment.com/meringue-cookies/>
- Baskoro, D. (2015). *Lebih baik pilih biji lada sebagai penyedap masakan*. Diakses dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/06/09/298/1162552/lebih-baik-pilih-biji-lada-sebagai-penyedap-masakan>
- Baumann Living. (tanpa tahun). *18L convection oven*. Diakses dari <https://www.baumannliving.com/products/18l-convection-oven>
- BBC Good Food. (tanpa tahun). *Chicken kiev*s. Diakses dari <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/666649/chicken-kiev>s
- Betty Crocker. (2019). *Chocolate mousse*. Diakses dari <https://www.bettycrocker.com/recipes/chocolate-mousse/25446b27-770f-4d48-babd-5315521b0e7b>
- Betty Crocker. (tanpa tahun). *Creamy ground beef noodle casserole*. Diakses dari <https://www.bettycrocker.com/recipes/creamy-ground-beef-noodle-casserole/124a1dc4-c6a3-465f-8abf-23907eec1b88>
- Bogush, A. (2017). *Table setting with rosemary*. Diakses dari <https://creativemarket.com/atasitseli/2044362-table-setting-with-rosemary>
- Bonnie Plants. (tanpa tahun). *Arugula*. Diakses dari <https://bonnieplants.com/product/arugula/>
- Braxmeier, H. (2012). Diakses dari <https://pixabay.com/id/photos/kayu-manis-batang-kayu-manis-kering-73778/>
- Buckley, B. (2018). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/celery-vegetable-food-vegetarian-3410302>
- Bulk Nation USA. (tanpa tahun). *Adzuki beans (organic)*. Diakses dari <https://www.bulknationusa.com/product/adzuki-beans-organic/>
- Cahya, P. (tanpa tahun). *Mirip banget, ternyata ini beda daun bawang loko dan daun kucai*. Diakses dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/beda-daun-bawang-lokio-dan-daun-kucai/full>
- Chef. (tanpa tahun). *Mouli tinplate 37cm 7.5L with 3mm blade by Matfer Bourgeat*. Diakses dari <https://www.chef.com.au/tools-utensils/mouli-food-mills/mouli-tinplate-37cm-7-5l-with-3mm-blade-by-matfer-bourgeat/>
- Chetanachan, S. (tanpa tahun). *Close up whole white pepper texture background*. Diakses dari https://www.123rf.com/photo_19472928_close-up-whole-white-pepper-texture-background.html

- Chiesa, L. (2008). *Mandorle sgusciate*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3663685>
- Christiansen, S. (tanpa tahun). *Soft buns*. Diakses dari <https://www.splendidtable.org/recipes/soft-buns>
- Congerdesign. (2014). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/pepper-peppercorns-white-pepper-525696>
- Conte, C. (2016). *Traditional british christmas pudding (a make ahead, fruit and brandy filled, steamed dessert)*. Diakses dari <https://www.christinascucina.com/traditional-british-christmas-pudding-make-ahead-fruit-brandy-filled-steamed-dessert/>
- Cooking Classy. (2016). *Garlic parmesan duchess potatoes*. Diakses dari <https://www.cookingclassy.com/garlic-parmesan-duchess-potatoes/>
- Cooking With Sheila. (2015). *Daun kucai*. Diakses pada 29 Agustus 2019 dari <http://cookingwsheila.com/daun-kucai/>
- Crane, D. (2012). *Pullman bread pain de mie*. Diakses dari <https://www.justapinch.com/recipes/bread/savory-bread/pullman-bread-pain-de-mie.html>
- Cuisine AZ. (tanpa tahun). *Paupiette de porc figues sechees-noix*. Diakses dari <https://www.cuisineaz.com/recettes/paupiette-de-porc-figues-sechees-noix-86509.aspx>
- Deseine, T. (2013). *Raspberry vacherin*. Diakses dari <https://www.irishtimes.com/life-and-style/food-and-drink/recipes/raspberry-vacherin-1.1387519>
- Eating Well. (2008). *Kefta*. Diakses dari <http://www.eatingwell.com/recipe/249753/kefta/>
- Eating Well. (2013). *Borscht with beef*. Diakses dari <http://www.eatingwell.com/recipe/252414/borscht-with-beef/>
- Edwards, B. (2016). *How to make biscotti*. Diakses dari <https://thepioneerwoman.com/food-and-friends/how-to-make-biscotti/>
- Ehire.co.za. (tanpa tahun). *Rectangular roll top chafing dish – for hire*. Diakses dari <https://ehire.co.za/product/rectangle-chafing-dish-with-roll-top/>
- Epicurious. (2016). *Ganache*. Diakses dari <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/ganache-109253>
- Ethnoflora. (2007). *Asam gelugur keping*. Diakses dari <https://www.flickr.com/photos/ethnoflora/406853993/in/photostream/>

- Evans, N. (2019). *Slow cooker jambalaya*. Diakses dari https://www.simplyrecipes.com/recipes/slow_cooker_jambalaya/
- Fanfon. (2015). *Matelote*. Diakses dari <https://depositphotos.com/72452515/stock-photo-matelote.html>
- Feierbach, P. (tanpa tahun). *Chicken fricassee*. Diakses dari <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a23105767/easy-chicken-fricassee-recipe/>
- _____. (tanpa tahun). *Tandoori chicken*. Diakses dari <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a20267342/tandoori-chicken-recipe/>
- Fitday. (tanpa tahun). *The nutrition of arame*. Diakses dari <https://www.fitday.com/fitness-articles/nutrition/healthy-eating/the-nutrition-of-arama.html>
- Food Angles. (tanpa tahun). *Pidy mini barquette 6 cm long 1x280*. Diakses dari <https://www.foodangles.com/pidy-mini-barquette-6cm-long-x-280pcs>
- Food Network. (tanpa tahun). *Baked alaska*. Diakses dari <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/baked-alaska-recipe-2125603>
- Free-photos. (2015). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/vegetable-string-green-bean-food-642119/>
- Gastronomiac. (tanpa tahun). *Jambonnette*. Diakses dari https://www.gastronomiac.com/lexique_culinaire/jambonnette/
- Giralt, S. (2016). *Challah with saffron*. Diakses dari <https://www.foodnetwork.com/recipes/ina-garten/challah-with-saffron-3812094>
- Go Presto. (tanpa tahun). *Liddle griddle mini griddle*. Diakses dari <https://www.gopresto.com/product/presto-liddle-griddle-mini-griddle-07211>
- Good to Know. (2019). *Beef goulash recipe*. Diakses dari <https://www.goodtoknow.co.uk/recipes/beef-goulash>
- _____. (2019). *Genoese sponge with strawberries and cream recipe*. Diakses dari <https://www.goodtoknow.co.uk/recipes/genoese-sponge-with-strawberries-and-cream>
- Goop.com. (tanpa tahun). *Egg stand*. Diakses dari <https://shop.goop.com/shop/products/egg-stand>

- Gore, M. dan Lauren Miyashiro. (2018). *Quiche lorraine*. Diakses dari <https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/recipes/a58388/easy-quiche-lorraine-recipe/>
- Gupta, S. (2018). *Easy puff pastry recipe*. Diakses dari <https://anybodycanbake.com/puff-pastry-recipe/>
- Halletts Craft Bakers. (tanpa tahun). *White bap*. Diakses dari <http://hallettsthebakers.co.uk/products/detail/white-bap>
- Home Cooking Adventure. (2019). *Vanilla souffle*. Diakses dari <https://www.homecookingadventure.com/recipes/vanilla-souffle>
- Hudson, T. (2012). *Black eyed peas*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=18417691>
- India Mart. (tanpa tahun). *Bakery oven, for cakes*. Diakses dari <https://www.indiamart.com/proddetail/bakery-oven-15598979730.html>
- India Mart. (tanpa tahun). *Blast freezer*. Diakses dari <https://www.indiamart.com/proddetail/blast-freezer-13199309348.html>
- _____. (tanpa tahun). *KAFF cooking range KSB 60*. Diakses dari <https://www.indiamart.com/proddetail/kaff-cooking-range-ksb-60-14777845173.html>
- _____. (tanpa tahun). *Salamander oven*. Diakses dari <https://www.indiamart.com/proddetail/salamander-oven-17151730162.html>
- _____. (tanpa tahun). *Stainless steel 20 litre planetary mixer*. Diakses dari <https://www.indiamart.com/proddetail/20-litre-planetary-mixer-15147900662.html>
- Iscan, G. (2013). Diakses dari <https://pixabay.com/id/photos/lada-hitam-merica-233983/>
- _____. (2013). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/nutmeg-muskat-233964/>
- Jain, M. (2018). *Aloo palak paratha*. Diakses dari <https://www.manjulaskitchen.com/aloo-palak-paratha/>
- Johnson, A. (2019). *Monte cristo sandwich recipe*. Diakses dari <https://shewearsmanyhats.com/monte-cristo/>
- Jonathunder. (tanpa tahun). *Green kohlrabi*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=27643105>

- Jr., M. R. (tanpa tahun). *Floating islands*. Diakses dari https://www.bbc.co.uk/food/recipes/floating_islands_01988
- Kania, D. (2018). *Khasiat lobak untuk kecantikan kulit, yuk coba dikonsumsi*. Diakses dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/08/10/194/1934781/khasiat-lobak-untuk-kecantikan-kulit-yuk-coba-di-konsumsi>
- Kenkel, M. (2018). *Traditional reuben sandwich*. Diakses dari <https://anaffairfromtheheart.com/traditional-reuben-sandwich/>
- Kevin Is Cooking. (2018). *Creamy lobster bisque recipe*. Diakses dari <https://keviniscooking.com/creamy-lobster-bisque-recipe/>
- Kravchuk, N. (2018). *Classic eclair recipe*. Diakses dari <https://natashaskitchen.com/classic-eclair-recipe-video/>
- Kumparan. (2018). *Andaliman, rempah mahal yang terlupakan*. Diakses dari <https://kumparan.com/@kumparanfood/andaliman-rempah-mahal-yang-terlupakan-27431110790548957>
- _____. (tanpa tahun). *Atasi insomnia hingga cegah kanker, 7 manfaat serai untuk kesehatan*. Diakses dari <https://kumparan.com/@kumparanfood/atasi-insomnia-hingga-cegah-kanker-7-manfaat-serai-untuk-kesehatan>
- Kusumaningrum, F.D. (2017). *Alasan kenapa jahe ampuh untuk sembuhkan migrain*. Diakses dari <https://www.merdeka.com/sehat/alasan-kenapa-jahe-ampuh-untuk-sem-buhkan-migrain.html>
- Le Creuset. (2014). *Terrific terrines: How to up the entertainment stakes*. Diakses dari <https://www.lecreuset.co.za/blog/terrific-terrines-how-to-up-the-entertainment-stakes>
- _____. (tanpa tahun). *Mini round cocotte*. Diakses dari <https://www.lecreuset.com/mini-round-cocotte>
- Lemm, E. (2019). *Easy chicken consommé*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/easy-chicken-consomme-recipe-434886>
- Lestari, D. S. (2017). *Terungkap suka makan buah sayur Michelle Obama ternyata paling benci buah bit*. Diakses dari <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/08/28/298/1764741/terungkap-suka-makan-buah-sayur-michelle-obama-ternyata-paling-benci-buah-bit>
- Lifestyle Food. (tanpa tahun). *Red delight baked potato jacket*. Diakses dari <https://www.lifestylefood.com.au/recipes/15655/red-delight-baked-potato-jacket>

- Lischka, Andreas. (2017). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/basil-spice-italian-herbs-food-2827369/>
- Lister, L. (tanpa tahun). *Salmon and herb cream finger sandwiches*. Diakses dari <https://www.taste.com.au/recipes/salmon-herb-cream-finger-sandwiches/cb20a9ae-1c07-44fc-a9bf-10834351eea1>
- Marek, L. (2019). *Best fondant recipe ever! (marshmallow fondant)*. Diakses dari <https://sugargeekshow.com/recipe/fondant-recipe/>
- McCaul, A. (2011). *Hummus and turkey pinwheel sandwich*. Diakses dari <https://www.myrecipes.com/recipe/hummus-turkey-sandwiches>
- Melissa. (2014). *Bookmaker's sandwich*. Diakses dari <https://chindeep.com/2014/12/26/bookmakers-sandwich/>
- Mendelson, M. (tanpa tahun). *How to cook asparagus in the microwave*. Diakses dari <https://www.melaniecooks.com/how-to-cook-asparagus-in-the-microwave/6664/>
- Mielle, J. (tanpa tahun). *Pommes anna*. Diakses dari <https://www.recipe30.com/3061.html>
- Moncel, B. (2015). *Homemade naan bread*. Diakses dari <https://www.budgetbytes.com/naan/>
- Monniaux, D. (2007). *Bouquet garni*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1518312>
- Murrin, O. (tanpa tahun). *Poulet vallée d'auge*. Diakses dari <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/1345/poulet-valle-dauge>
- My Recipes. (2000). *Traditional spanish paella*. Diakses dari <https://www.myrecipes.com/recipe/traditional-spanish-paella-0>
- North Carolina Farms Inc. *Herb french tarragon cutting liner*. Diakses dari <https://ncfarmsinc.com/rooted-plugs/Herb-French-Tarragon#>
- Novrina. (2017). *Tidak hanya jadi bumbu dapur, ketumbar jika direbus manfaatnya luar biasa loh*. Diakses dari <https://www.grid.id/read/04136834/tidak-hanya-jadi-bumbu-dapur-biji-ketumbar-jika-direbus-manfaatnya-luar-biasa-loh?page=all>
- Palmer, Rob. (tanpa tahun). *Vanilla & coffee bavarois with mocha sauce*. Diakses dari <https://www.taste.com.au/recipes/vanilla-coffee-bavarois-mocha-sauce/d5eaf90-bc61-4317-b99c-b2592e16c6ad>
- Pellegrinelli, C. (2019). *The perfect banana split*. Diakses dari <https://www.thespruceeats.com/perfect-banana-split-recipe-305712>

- Pertanianku. (2018). *Khasiat daun salam untuk sembuhkan asam urat*. Diakses dari <https://www.pertanianku.com/khasiat-daun-salam-untuk-sem-buhkan-asam-urat/>
- Pidy. (tanpa tahun). *Bouchee*. Diakses dari <https://www.pidy.com/en/products/bouche%CC%81e-0>
- Pinterest. (tanpa tahun). *10 health benefit of pandan leaves*. Diakses dari <https://www.pinterest.com/pin/320177854751799726>
- Plated Cravings. (2017). *Apple strudel recipe*. Diakses dari <https://platedcravings.com/apple-strudel-recipe/>
- Poulos, C. (2007). *Herbes de provence rotisserie chickens*. Diakses dari <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/herbes-de-provence-rotisserie-chickens-238794>
- Rafikasari, D. (2017). *5 manfaat asam jawa untuk tubuh*. Diakses dari <https://lifestyle.sindonews.com/read/1194505/155/5-manfaat-asam-jawa-untuk-tubuh-1491388297>
- _____. (2018). *Kunyit terbukti atasi pikun*. Diakses dari <https://lifestyle.sindonews.com/read/1277840/155/kunyit-terbukti-atasi-pikun-1517285275>
- Rahmah, M. (2012). *Asam sunti cita rasa masakan Aceh*. Diakses dari <https://www.meutiarahmah.com/asam-sunti-cita-rasa-masakan-aceh/>
- Rau, H. (2010). *Casserole de nouilles de pomme de terre*. Diakses dari <https://fr.depositphotos.com/2208644/stock-photo-potato-noodle-pan.html>
- Resep Koki. (tanpa tahun). *5 khasiat asam kandis bagi kesehatan*. Diakses dari <https://resepkoki.id/5-khasiat-asam-kandis-bagi-kesehatan/>
- Risacher, D. (2004). *Thai peppers*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1189373>
- Risnandar, C. (2014). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/black-rice-oryza-sativa-beras-hitam-1204640/>
- Rutmawati, S. (2017). *Bunga telang, tanaman liar kaya pewarna alami*. Diakses dari <https://malang.merdeka.com/gaya-hidup/bunga-telang-tanaman-liar-kaya-antioksidan-yang-jadi-pewarna-alami-170720q.html>
- Segall, J. (tanpa tahun). *Perfect pound cake*. Diakses dari <https://www.onceuponachef.com/recipes/perfect-pound-cake.html>
- Spend With Pennies. (2018). *How to make roux*. Diakses dari <https://www.spendwithpennies.com/how-to-make-a-roux/>

- Swari, R. C. (tanpa tahun). *Apa itu adas manis?*. Diakses dari <https://hellosehat.com/herbal/adas-manis/>
- Taste of Home. (tanpa tahun). Diakses dari <https://www.tasteofhome.com/recipes/creamy-caramel-flan/>
- The Chunky Chef. (2018). *Mixed berry ricotta parfait recipe*. Diakses dari <https://www.thechunkychef.com/mixed-berry-ricotta-parfait-recipe/>
- TheUjulala. (2016). Diakses dari <https://pixabay.com/photos/sesame-seeds-sesame-seeds-1627005/>
- Toot Sweet 4 Two. (tanpa tahun). *Rolled beef florentine*. Diakses dari <https://tootsweet4two.com/rolled-beef-florentine/>
- Urban Seedling. (tanpa tahun). *Thyme english*. Diakses dari <https://www.urbanseedling.com/product/thyme-english/>
- Vartak, D. S. (tanpa tahun). *Samosa*. <https://rotimatic.com/recipe/samosa/>
- Veseys. (tanpa tahun). *Oregano*. Diakses dari <https://www.veseys.com/ca/oregano.html>
- Virdhani, M. H. (2019). *Buktikan 3 khasiat seduhan teh biji pala bagi tubuh*. Diakses dari <https://www.jawapos.com/lifestyle/22/01/2019/buktikan-3-khasiat-seduhan-teh-biji-pala-bagi-tubuh/>
- _____. (2019). *Rutin minum teh kapulaga bantu obati 4 penyakit*. Diakses dari <https://www.jawapos.com/kesehatan/health-issues/02/06/2019/rutin-minum-teh-kapulaga-bantu-obati-4-penyakit/>
- Voekler, T. (2008). *Sacred lotus Nelumbo nucifera*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8142220>
- Walmart. (tanpa tahun). *Parsley, flat, fresh*. Diakses dari <https://www.walmart.ca/en/ip/parsley-flat-fresh/6000191272067>
- _____. (tanpa tahun). *Wilton perfect results non stick 3 tier cooling rack*. Diakses dari <https://www.walmart.com/ip/Wilton-Perfect-Results-Non-Stick-3-tier-Cooling-Rack/24548080>
- Wardani, D.M. (2016). *Temu kunci, herbal antikanker*. Diakses dari <http://www.satuharapan.com/read-detail/read/temu-kunci-herbal-antikanker>
- Wardhani, A.K (ed.). (2017). *Bukan sekadar bumbu dapur biasa! Lengkuas bisa usir rematik hingga menaikkan gairah seks*. Diakses dari <https://www.tribunnews.com/kesehatan/2017/11/10/bukan-sekadar-bumbu-dapur-biasa-lengkuas-bisa-usir-rematik-hingga-menaikkan-gairah-seks>

Webstaurant Store. (tanpa tahun). *Metro C539 CDC-U C5 3 series heated holding and proofing cabinet clear dutch doors*. Diakses dari <https://www.webstaurantstore.com/metro-c539-cdc-u-c5-3-series-heated-holding-and-proofing-cabinet-clear-dutch-doors/461C539CDCU.html>

. (tanpa tahun). *FMP140-1058 oven rack 20 x 26*. Diakses dari <https://www.webstaurantstore.com/fmp-140-1058-oven-rack-20-x-26/3721311000.html>

Wellmann, KH. (2013). *Baby pak choi*. Diakses dari <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=27727061>

INDEKS

à la broche	<i>à la broche</i>
à la carte	<i>à la carte</i>
à la carte restaurant	restoran <i>à la carte</i>
à la crème	<i>à la crème</i>
à la Dubarry	<i>à la Dubarry</i>
à la hollandaise	ala Belanda
à la meunière	<i>à la meunière</i>
à la milanaise	<i>à la milanaise</i>
à la minute	<i>à la minute</i>
a la moelle	<i>à la moelle</i>
à la oignon	<i>à la oignon</i>
à la Polonaise	ala Polandia
à la vapeur	<i>à la vapeur</i>
à l'Anglaise	ala Inggris
aburage	aburage
accompagnement	hidangan pelengkap
achar	acar
acidulated	terasakan
adzuki	azuki
aemono	aemono
affettati	afetati
affriander	afriander
affriter	afriter
afternoon tea	jamuan teh sore
aging	pelayuan
al dente	<i>al dente</i>
albumen	albumen; putih telur
allumette	alumet
almond	badam; almon

almond paste	pasta almon
aloyau	sirloin
aluminium foil	foil aluminium
american service	pelayanan ala Amerika
anchovy	teri
angciu	angciu
aniseed	adas manis
aperitif	aperitif
appetizer	penyelera; pembangkit selera
apple corer	pengeruk apel
aquavit	aquavit
arame	arame
aramrath	aramrat
arborio	beras arborio
arem-arem	arem-arem
aron	aron
arrow root flour	tepung garut
artichoke	articoke
artificial mineral water	air mineral buatan
arugula	arugula
asparagus	asparagus
aspic	jeli aspik
aspic jelly	jeli aspik
au beurre	<i>au beurre</i>
au gratin	<i>au gratin</i>
aux fine herbes	<i>aux fines herbs</i>
bacon	bacon
baguette	roti baget
bain-marie	<i>bain-marie</i>
bake	memanggang
baked Alaska	kue Alaska

baked pudding	puding panggang
bakery	bakery
bakery oven	oven roti
baking	pemanggangan
baking oven	oven roti
baking powder	puder kue
balloon whisk	pengocok balon
balsamic vinegar	cuka balsamik
bamboo steamer	pengukus bambu
banana split	es krim pisang
banquet steward	pelayan jamuan
bao	bakpao
baozi	bakpao
bap	roti bap
barbeque	barbeku
barbequed roast chicken	ayam panggang barbeku
barding	pembardiran
barquette	barkuet
basil leaf	daun basil
bassine	baskom
basting	pelumuran lemak
batonnet	batonet
batter	adonan kental
bavarois	bavarois
bavarois aux marron	bavarois kastanya
bean sprout	taoge
bechamel sauce	saus putih
beef	daging sapi
beef bacon	bakon sapi
beef stroganoff	stroganof daging sapi
beef teriyaki	teriyaki daging sapi

beer mug	gelas bir
beetroot	bit
beignet	beignet
bento	bento
bermuda fish chowder	sup ikan ala Bermuda
betel lime	kapur sirih
betel lime water	air kapur sirih
beurre manié	<i>beurre manié</i>
beurre noir	saus mentega hitam
beverage	minuman
biefstuk	bistik
biscotti	roti kering
biscuit	biskuit
bisque	sup krim boga bahari
bite size	sekali suap
bitter	bir pahit
black butter	saus mentega hitam
black coffee	kopi hitam
black cumin	jintan hitam; habatussauda
black eyed bean	kacang tunggak
black pepper	lada hitam; merica hitam
black pudding	puding hitam; sosis darah
black rice	beras hitam
blanching	belansir
blast freezer	pembeku bagas
blender	blender
blending	pencampuran
blond roux	rouks pirang
blood sausage	puding hitam; sosis darah
boiling	perebusan
bok choy	pakcoy

bolognese sauce	saus bolognese
bon appétit	<i>bon appetit</i>
bone	tulang
boning knife	pisau tulang
bookmaker sandwich	roti lapis bandar
borscht	sup bit
bouchée	bouce
bouillabaisse	<i>bouillabaisse</i>
bouillon	builon
bouillon spoon	sendok builon
bouquet garni	bumbu ikat
bowl	mangkuk
braising	penyemuran
braize au jus	<i>braize au jus</i>
bread	roti
bread and butter plate	piring roti dan mentega
bread basket	keranjang roti
bread improver	pengembang roti
bread knife	pisau roti
breadcrumb	tepung roti
breaded	terpanir
breakfast	sarapan
brisket	sandung lamur
broiling	pemanggangan api atas
broth	kaldu
brown rice	beras cokelat
brown roux	rouks cokelat
brown stock	kaldu cokelat
brown sugar	gula cokelat
browning	pencokelatan
brunoise	brunois

buffet	prasmanan; bufet
bulgogi	bulgogi
bun	roti bun
butcher	jagal
butter	mentega
butter bowl	mangkuk mentega
butter sauce	saus mentega
butter spreader	pengoles mentega
butterfly pea	bunga telang
cabbage	kubis; kol
café	kafe
cake	kue
cake knife	pisau kue
cake stand	dudukan kue
cake tongs	penjepit kue
can opener	pembuka kaleng
canapé	kanapé
candlenut	kemiri
canned fruit	buah kaleng
canned vegetable	sayur kaleng
canteen	kantin
capon	ayam kebiri
cappuccino	kapucino
captain	kaptan
caramel	karamel
carcass	karkas
cardamom	kapulaga
carvery	karveri
carving	pengirisan
carving knife	pisau ukir
cassava	singkong; ubi kayu

cassava flour	tepung tapioka
casserole	kaserol
caster sugar	gula kastor
catering	jasa boga
catering manager	manajer katering
catering service	jasa boga
caviar	kaviar
caviar knife	pisau kaviar
cayenne pepper	cabai cayenne
chafing dish	pemanas makanan
challah	roti calah; roti sabat
cheddar cheese	keju cedar
cheese	keju
cheese knife	pisau keju
chef	juru masak
chef de rang	<i>chef de rang</i>
chervil	kervil
chicken	ayam
chicken chorizo	sisis ayam korizo
chicken consommé	konsom ayam
chicken kiev	ayam kiev
chicken maryland	ayam maryland
chicken stock	kaldu ayam
chicken vol-au vent	ayam vol-au vent
children menu	menu anak-anak
Chinese wok	wajan wok
chinois	saringan kerucut
chip	keripik kentang
chiqueter	cikueter
chives	lokio
chivry	civri

chopping	pencincangan
chopping block	talenan
chopping board	talenan
choux paste	adonan sus
choux pastry	pastrri sus
chow mein	mi goreng Tiongkok
chowder	sup boga bahari
christmas pudding	puding Natal
chuck	sampil
cilantro	daun ketumbar
cinnamon	kayu manis
clear soup	sup bening
closed sandwich	roti lapis tutup
club sandwich	roti lapis klub
coagulation	koagulasi
cocktail	koktail
cocktail glass	gelas koktail
cocotte	basi
coffee grinder	penggiling kopi
coffee maker	pembuat kopi
coffee pot	teko kopi
coffee roaster	penyangrai kopi
cold appetizer	penyelera dingin
cold consomme	konsom dingin
cold dessert	pencuci mulut dingin
cold sandwich	roti lapis dingin
compote	setup
compound butter	mentega berbumbu
concasse	pencincangan
concasser	mencencang
condensed milk	susu kental

condiment
conical strainer
consomme
contamination
convection oven
converted rice
cook
cookies
cooking range
cooling rack
coriander
cork puller
corn chowder
corn strach
counter service
coupe
couverture
crab bisque
cream
cream of tartar
cream soup
creamer
creamer
crème anglaise
crème fraiche
crepe
crispy
croissant
croquette
crouton
cruet

kondimen
saringan kerucut
konsom
kontaminasi
oven konveksi
nasi setengah matang
koki
kukis
kompor oven
rak pendingin
biji ketumbar
pembuka tutup gabus
sup kental jagung
tepung jagung; maizena
pelayanan gerai
kupe
cokelat kovertur
sup krim kepiting
kepala susu
krim tartar
sup krim
krimer
teko krim
krim Inggris
krim segar asam
krep
renyah
kroisan
kroket
roti dadu
wadah bumbu

crumb down	membersihkan remah
crunchy drumstick	paha ayam renyah
cube	potongan kubus
cuisine	hidangan
culinary	kuliner
culinary art	tata boga
cumin	jintan
curing	pengasinan
custard	saus kustar
cutlery	alat makan
cutlet	kutlet
cutting board	talenan
dairy	produk susu
Danish pastry	pastrri Denmark
dariole	dariol
dark cooking chocolate	cokelat hitam masak
darne	darne
dashi	dasyi
dauphin	keju Dauphin
deep fat fryer	penggoreng rendam
deep fat frying	goreng-rendam
deep-freezer	pembeku teruk
deep-fryer	penggoreng rendam
deep-frying	goreng-rendam
deglazing	pengawakerakan
delicatessen	deli
delice	filet lipat
demi-glace	saus dasar cokelat
demitasse spoon	sendok kopi
derby	keju Derby
derober	kupas kulit

derval
dessert
dessert fork
dessert knife
dessert plate
dessert spoon
dim sum
dinner
dinner fork
dinner knife
dinner ladle
dinner menu
dinner plate
dinner spoon
dish
doily
dough
dough sheeter
doughnut
doyley
draining
dressing
dried pasta
dried vegetable
drumstick
dry fruit
dry good
dry milk
dry yeast
duchess potatoes
duplicate checking system

derval
pencuci mulut
garpu pencuci mulut
pisau pencuci mulut
piring pencuci mulut
sendok pencuci mulut
dim sum
makan malam
garpu hidangan utama
pisau hidangan utama
sendok sup hidangan utama
menu makan malam
piring hidangan utama
sendok hidangan utama
masakan; sajian
kertas renda
adonan
mesin penipis adonan
donat
kertas renda
penirisan
saus selada
pasta kering
sayuran kering
paha bawah
buah kering
produk makanan kering
susu bubuk
ragi kering
kentang duchess
sistem dua rangkap

dusting	penaburan
dusting flour	tepung tabur
eclair	eclair
edamame	edamame
egg	telur
egg stand	dudukan telur
egg wash	telur oles
egg white	albumen; putih telur
egg white	putih telur
egg yolk	kuning telur
eggplant	terung
electric oven	oven listrik
electric teapot	poci listrik
emince	irisian
emincer	mengiris
employee menu	menu karyawan
emulsifier	pengemulsi
emulsion	emulsi
english breakfast	sarapan ala Inggris
English cream	krim Inggris
entrecôte	entrekot
entrée	penyelera; pembangkit selera
entremétier	entremetier
escalope	eskalop
espagnole	saus coklat
espresso	espresso
espresso maker	mesin espresso
estouffade	kaldu coklat
executive chef	kepala juru masak
extra virgin olive oil	minyak zaitun paling murni
eye round	gandik

farinaceous	bertepung
fatfish	ikan tinggi lemak
fermentation	fermentasi
feuilleté	pastri renyah
fiadone	fiadone
filet mignon	filet mignon
fillet	filet
fillet tail	ekor filet
filleting	pemfiletan
filling	isian
filter paper	kertas saring
fine brunoise	brunois kecil
finfish	ikan bersirip
finger bowl	kobokan
finger sandwich	roti lapis jari
fingerroot	temu kunci
fish fork	garpu ikan
fish stock	kaldu ikan
flambé	flambe
flan	flan
flavouring	perasa
floating island	kue apung
flour	tepung
focaccia	fokacia
folding	teknik lipat adonan
fond blanc	kaldu putih
fond de gibier	kaldu hewan buruan
fond de legume	kaldu sayuran
fond de poisson	kaldu ikan
fond de volaille	kaldu ayam
fond lie	kaldu kental

fondant	fondan
fondue	fondu
food	pangan
food holding equipment	lemari penghangat
food preparation equipment	peralatan persiapan makanan
food processing	pengolahan makanan
food processing equipment	peralatan pengolahan makanan
food processor	mesin pengolah makanan
food safety	keamanan pangan
food spoilage	pembusukan makanan
foodstuff	bahan makanan
forcemeat	daging cincang berbumbu
freeze	membekukan
french	menyeset
french dressing	saus selada Prancis
french fry	kentang goreng
fresh cream	kepala susu
fresh pasta	pasta segar
fresh vegetable	sayuran segar
fricassee	frikase
fried chicken	ayam goreng tepung
frite	kentang goreng
fritter	fritter
frozen vegetable	sayuran beku
fruit cake	kue buah
fruit puree	pure buah
fry	menggoreng
fumet de poisson	kaldu ikan kental
gai lan	kailan
galabart	puding hitam; sosis darah
galangal	lengkuas

galantine
game stock
ganache
gaperon
gapron
gardemanger
gargouillou
garlic
garlic chives
garnish
gastronomy
gelatin
gelling agent
gendarme
genoese sponge
gerardmer
ghee
giblets
ginger
glace
glace de volaille
glassware
glaze
glaze de viande
glazed
glucose
glycerin
goblet
gouda
goujon

galantin
kaldu hewan buruan
ganace
keju gaperon
keju gaperon
juru masak penyelera
garguilou
bawang putih
kucai
hiasan
gastronomi
gelatin
pembentuk gel
gendarme
kue Genoa
keju gerardmer
minyak samin
jeroan unggas
jahe
terglasir
kaldu ayam kental
peralatan kaca
glasir
glasir daging
terglasir
glukosa
gliserol
gelas piala
keju gouda
goujon

granulated sugar

grapefruit spoon

grater

gratin dish

gratinate

gravy

griddle

grill

grill

grinder

grocery

guacamole

gueridon

guest

gutting

gyoza

ham

hard flour

head waiter

heart

herb

high-risk food

hindquarter

hollandaise sauce

holloware

homogenised milk

honey

hors d'oeuvre plate

hors d'oeuvre

horseradish sauce

gula pasir

sendok jeruk

pemarut

gratin

menggratin

gravi

pan datar

membakar

pembakar

penggiling

bahan makanan kering

guacamole

troli makanan

tamu

mengeluarkan isi perut

gyoza

ham

tepung protein tinggi

kepala pelayan

jantung

herba

makanan risiko tinggi

karkas belakang

saus Belanda

peranti rangkup

susu terhomogen

madu

piring kudapan pembuka

kudapan pembuka

saus lobak pedas

hot sandwich	roti lapis panas
hot appetizer	penyelera panas
hot dessert	pencuci mulut panas
hot dog	hot dog
hot plate	wadah panas
hungarian goulash	sup Hungaria
ice box	kotak es
ice bucket	ember es
ice cream	es krim
ice cream bowl	mangkuk es krim
ice cream spoon	sendok es krim
ice maker	mesin es
ice tongs	penjepit es
ile flottante	kue apung
imbrucciata	kue keju Korsika
Indonesian bay leaf	salam
instant yeast	ragi instan
jacket potato	kentang panggang berkulit
jam	selai
jam pot	wadah selai
jambalaya	jambalaya
jambonnette	jambonet
jardiniere	jardinir
jelly	jeli
jug	eskan
juicer	pengejus
julienne	julien
jus de roti	sari panggang
kaltschale	selada buah Rusia
katshkawalj	keju Katshkawalj
katsuobushi	katsuobusyi

kefta	kefta
ketchup	saus tomat
kid	kambing jantan muda
kissel	kisel
kitchen scale	timbangan dapur
kiwi fruit	kiwi
knife	pisau
kohlrabi	kolrabi
konbu	kombu
larding	pelemakan
large dice	dadu besar
lasagna	lasagna
layering	pelapisan
leanfish	ikan rendah lemak
leftover food	makanan sisa
legume	kacang-kacangan
lemongrass	serai
lettuce	selada (1)
liaison	<i>liaison</i>
liver	hati
lobster	lobster
lobster pick	garpu lobster
lobster tong	penjepit lobster
loin	has
long grain rice	beras bulir panjang
long spoon	sendok soda
lotus	lotus; seroja
low-risk food	makanan risiko rendah
lunch	makan siang
macedoine	makedoin
main course	hidangan utama

mandoline	pisau mandolin
marbling	sebaran lemak
margarine	margarin
marinade	marinade
mashed potato	kentang tumbuk
matelote	matelot
mayonnaise	mayones
measuring cup	gelas takar
measuring spoon	sendok takar
meat	daging
meat glaze	glasir daging
medium dice	dadu sedang
medium fatfish	ikan lemak sedang
medium flour	tepung protein sedang
melon baller	sendok melon
melon spoon	sendok melon
melted butter	mentega leleh
menu	menu
meringue	kue mering; kue busa
meze	meze
microwave	oven mikrogelombang
milkshake	susu kocok
milled rice	beras giling
mince	cincang
minced meat	daging cincang
mirepoix	mirepoiks
mixer	pengaduk
moist heat	panas basah
molasses	molases
mold	pencetak
molecular gastronomy	gastronomi molekuler

monosodium glutamate	monosodium glutamat (MSG)
Monte Cristo sandwich	roti lapis Monte Kristo
mouli	penghalus makanan
moulton	molton
mousse	mus
mozzarella	keju mozarella
multigrain bread	roti multibilir
mussel	kerang-kerangan
mustard	moster
naan	roti nan
napkin	serbet
napkin folding	lipatan serbet
national soup	sup nasional
natural mineral water	air mineral murni
noisette	noiset
noodle	mi
nori	nori
normal sauce	saus normal
Norwegian sauce	saus Norwegia
nouilles de pommes de terre	pasta kentang
nutmeg	pala
offal	jeroan
olivette	olivet
omelet	telur dadar
omelette	telur dadar
one dish meal	hidangan sepinggan
onion	bawang bombai
onion pique	bawang bombai tusuk cengkih
onion ring	cincin bawang bombai
open face sandwich	roti lapis buka
oregano	oregano

oven rack	rak pemanggang
overcooking	kematangan
overmixing	lewah kocok
oxtail	buntut sapi
oxtongue	lidah sapi
oyster	tiram
paella	paella
pak choi	pakcoy
palm sugar	gula aren
pandanus	pandan
paratha	parata
parboiled rice	nasi setengah matang
parfait	parfe
parmesan cheese	keju parmesan
parsley	peterseli
pasta	pasta
pasteurisation	pasteurisasi
pasteurised milk	susu pasteurisasi
pastry	pastrri
pastry brush	kuas pastrri
pastry knife	pisau pastrri
pastry margarine	korsvet
paupiette	filet gulung
pectin	pektin
peeler	pengupas
peeling	pengupasan
pepper	lada; merica
peppercorn	biji lada
peppermill	penggiling lada
petit four	kue kecil
phyllo	filo

pickle	asinan
pick-up station	pusat pengambilan
pie	pai
pinwheel sandwich	roti lapis gulung
pistachio	pistakio
pitcher	eskan
pizza	piza
planetary mixer	pengaduk besar
plate	piring
platter	pinggan
poached egg	telur poser
poaching	pemoseran
pommes Anna	kentang Anna
pont neuf potato	kentang goreng Pont Neuf
portion	porsi
potage	sup sayur kental
potato	kentang
poularde	ayam bakaran
poulet	ayam
poultry	unggas
pound cake	kue pon
poussin	broiler
powdered sugar	gula bubuk
praline	pralin
prawn	udang tawar
precooking	prapemasakan
preheating	prapemanasan
prepare	menyiapkan
primal cut	potongan primer
proofing cabinet	mesin pengembang roti
pudding	puding

puff pastry	pastri renyah
Pullman loaf	roti tawar Pullman
punch ladle	sendok es buah
puree	pure
puree soup	sup kental pure
quarter	kuarter
quenelle	quenele
quenelles de foie	quenele hati
quenelles de moelle	quenele sumsum
quiche Lorraine	pai Lorraine
raisin	kismis
ready on plate	pelayanan siap racik
red rice	beras merah
red wine	anggur merah
refrigerator	kulkas
restaurant	restoran
Reuben	roti lapis Reuben
rib	iga
risotto	risoto
roast	memanggang
roast beef	daging sapi panggang
roast gravy	sari panggang
rolled beef	daging gulung
rolling pin	penggilas adonan
room service	layanan kamar
room service menu	menu layanan kamar
rosemary	rosmarin
roisserie chicken	ayam guling
roulade	rolade
round fish	ikan bulat
roux	rouks

rub	melumuri
rump	tanjung
saddle	daging pelana
salad	selada (2)
salad dressing	saus selada
salamander	oven salamander
salary	seledri
salted	tergarami
salted egg	telur asin
samosa	samosa
sandwich	roti lapis
satay	satai
sauce	saus
sauce ladle	sendok saus
sauce Robert	saus Robert
saucier	juru masak tumis
saute	menumis
savoury	kudapan gurih
scaling	penyisikan
score	menggarit
scrambled egg	telur orak-arik
scrambling	pengorak-arikan
scraper	perata krim
seafood	boga bahari
season	membumbui
secondary cut	potongan sekunder
service cloth	kain pelayan
serving spoon	sendok hidangan
sesame seed	biji wijen
shallot	bawang merah
shallow frying	goreng-dangkal

shank	sengkel
sherbet	sorbet
sherry	<i>sherry</i>
short grain rice	beras bulir pendek
short pastry	pastri remah
shortbread	biskuit Skotlandia
shortening	mentega putih
shoulder	bahu
show plate	piring saji
shred	iris panjang
shrimp	udang
shumai	siomai
side dish	hidangan pendamping
sideboard	lemari persediaan
sieve	ayakan
sifter	ayakan tepung
silver service	pelayanan langsung
silverside	pendasar utuh
silverware	alat makan logam
simmer	mengunyai
sirloin	sirloin
skewer	tusuk daging
skim	skim
skim milk	susu skim
slagroom	krim kocok
slice	mengiris
slice	irisan
slurry	adonan encer
small dice	dadu kecil
smell of the sea	aroma laut
smoked	pengasapan

snail tongs	penjepit siput
sommelier	somelier
soufflé	sufle
soup	sup
soup bowl	mangkuk sup
soup spoon	sendok sup
sourdough	adonan asam
sous chef	asisten kepala juru masak
special soup	sup spesial
spice	rempah
spinach	bayam
sponge cake	kue spons
spoon	sendok
spread	olesan
sprinkle	taburan
sprout	kecambah
squeeze	memeras
standard recipe	resep standar
standing buffet	prasmanan berdiri
star anise	bunga lawang; pekak
starch	pati
station waiter	<i>chef de rang</i>
steak	steik
steak knife	pisau steik
steam pudding	puding kukus
steam table	meja uap
steamer	pengukus
steamer pot	dandang
steaming	pengukusan
stevia	stevia
stewing	penyetupan

stir-fried chicken
stock
stock pot
stock powder
stock rotation
storage area
store
strain
string bean
strudel
sugar
sugar
sugar bowl
sugar laddle
sundae
sunny-side up
supreme
supreme sauce
sushi
sweetener
syrup
table d'hôte
table number
table set up
table setting
tablecloth
taco
tafia
take-away
take-out
take-out menu

ayam tumis
kaldu
panci kaldu
kaldu bubuk
perputaran bahan
area penyimpanan
gudang
menyaring
buncis
strudel
gula pasir
gula
mangkuk gula
sendok gula
sundae
telur mata sapi; telur ceplok
bagian unggul
saus unggul
susyi
pemanis
sirup
table d'hôte
nomor meja
penataan meja
penataan meja
taplak
tako
tafia
bawa pulang
bawa pulang
menu bawa pulang

taleggio	keju Taleggio
tamarind	asam jawa
tandoori chicken	ayam tandori
tapas	tapas
tapioca	tapioka
taro	talas; keladi
tarragon	taragon
tart	tar
tartar sauce	saus tartar
tartare sauce	saus tartar
tartine	tartin
tartlet	tarlet
tavern	kedai
T-Bone steak	steik tulang-T
tea spoon	sendok teh
teapot	poci teh
tenderloin	tenderloin
terrine	terin
thawing	pengawabekuan
thick soup	sup kental
thigh	paha atas
thousand island	<i>thousand island</i>
thyme	timi
toast	memanggang renyah
toast	roti panggang
toaster	pemanggang roti
tofu	tahu
topping	pugasan
topside	daging penutup
tortilla	tortila
toss	mencampur

tournant	juru masak pengganti
tournedos	tornedos
tournieren	pengukiran
tranche	irisian daging
tray	baki; nampan; talam
tray cloth	kain baki
trimming	trim
triplicate checking system	sistem periksa rangkap tiga
troncon	troncon
trussing	menjahit daging
trussing needle	jarum daging
tuber	umbi
tureen	mangkuk turin
turmeric	kunyit
turnip	lobak
UHT milk	susu UHT
ultra-high temperature processing milk	susu UHT
umami	umami
underliner	alas selada
unmould	mengeluarkan dari cetakan
unpolished rice	beras takdipoles
uperisation	uperisasi
vacherin	vakerin
vacuum packing	pengemasan vakum
valle d'auge	<i>valle d'auge</i>
valois	valois
vandyke	potong zig-zag
vanilla	vanili
variegate	meragam
veal	daging sapi muda
vegetable stock	kaldu sayuran

vegetables soup	sup sayuran
veloute sauce	saus velote
venison	venison
vinaigrette	vinaigret
vinegar	cuka
vla	vla
waffle	wafel
wash basin	wastafel
waxy corn starch	pati jagung lilin
waxy maize	jagung liline
waxy maize starch	pati jagung lilin
wedge	potongan baji
wet yeast	ragi basah
whipped cream	krim kocok
whisk	mengocok
whisk	pengocok
white pepper	lada putih; merica putih
white rice	beras putih
white roux	rouks putih
white sauce	saus putih
white stock	kaldu putih
white stock	kaldu bening
white sugar	gula pasir
white wine	anggur putih
whole milk	susu segar; susu murni
wholemeal bread	roti gandum utuh
wine	anggur
wine vinegar	cuka anggur
wonton	pangsit
Worcetershire sauce	saus Worcetershire
yeast	ragi

yoghurt
zest
zester

yoghurt
kulit jeruk
pengupas kulit jeruk