

INTISARI

Kitchen equipment dan *utensil* memegang peranan yang sangat penting terutama dalam menunjang operasional di *kitchen*.

Sayuran adalah daun – daunan (seperti sawi), tumbuh – tumbuhan (seperti taoge), polong atau biji – bijian (seperti kapri dan buncis), dan sebagainya yang dapat dimasak.

Penyimpanan sayuran sangat penting untuk dilaksanakan, karena bahan makanan harus disesuaikan dengan keadaan bahan atau sifat bahan, penyimpanan yang tidak sesuai akan menyebabkan bahan akan cepat rusak dan tidak tahan lama.

Kata kunci: Kitchen, Sayuran, Penyimpanan

ABSTRACT

Kitchen equipment and utensil have important role, especially for supporting kitchen operational.

The kind of vegetables are leaves (like lettuce), plantation (like sprout), beans or seeds (like nuts and long bean), etc. Which can be cooked and some examples of its menu production.

The storage of vegetables are important to do, because the ingredients of food must be matched with the condition of ingredients or the characteristic of ingredients. The unmatched storage will cause the ingredients depraved easily and not ever lasting.

Keywords: Kitchen, Vegetable, Storage