

MEMASAK NASI GORENG

PROGRAM KHUSUS
PENGEMBANGAN DIRI
SMALB TUNAGRAHITA



APA ITU NASI GORENG?

Nasi goreng adalah makanan yang dibuat dari nasi dan digoreng dengan tambahan bahan lain seperti Kecap manis, bawang, dan bahan lainnya



ALAT UNTUK MEMBUAT NASI GORENG



Kompur gas



wajan



ulekan



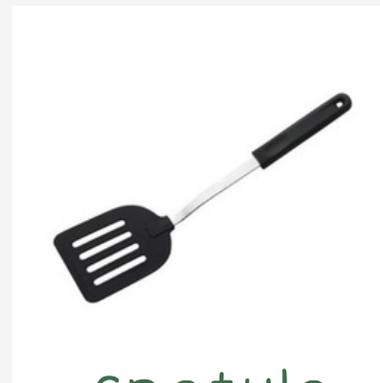
pisau



sendok



piring



spatula



telenan

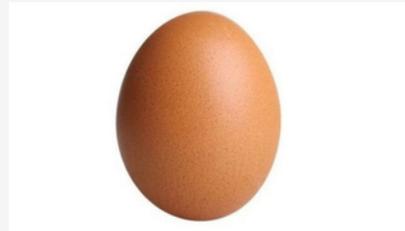
Ayo mana saja alat yang dibutuhkan untuk membuat nasi goreng?



BAHAN UNTUK MEMBUAT NASI GORENG



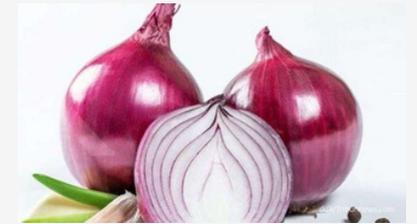
nasi putih



telur



cabai merah



bawang merah



bawang putih



Kecap manis



garam



penyedap rasa

Ayo mana saja bahan yang dibutuhkan untuk membuat nasi goreng?



TAKARAN BAHAN

2 centong nasi putih

1 butir telur

5 buah cabe merah

3 siung bawang merah ukuran sedang

2 siung bawang putih ukuran sedang

Kecap manis (secukupnya)

garam (secukupnya)

penyedap (secukupnya)



LANGKAH PEMBUATAN

1. haluskan bumbu seperti cabe, bawang merah, bawang putih.



2. siapkan nasi putih



3. Setelah bumbu halus sudah siap dan nasi sudah siap, panaskan wajan untuk memasak. Tambahkan mentega/minyak 2sendok, tunggu sampai panas.



4. Setelah panas, masukkan bumbu halus, garam, dan penyedap. Gongso sampai berbau sedap, kemudian masukkan telur, sambil orak arik telur.



5. Kemudian masukkan nasi dan tambahkan kecap manis sesuai selera. Orak arik terus selama 10mnt. Dan nasi goreng sudah siap untuk disajikan



DEMONSTRASI DARI GURU

siswa mengamati dan memperhatikan

PRAKTIK LANGSUNG

siswa memasak nasi goreng secara langsung

TERIMA KASIH