



INSTRUKSI PENGGUNAAN ALAT

OVEN LISTRIK

PROGRAM STUDI GIZI UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF.DR. HAMKA

1. Pahami dasar-dasar penggunaannya. Pastikan Anda membaca panduan dasar-dasar penggunaan oven listrik.
2. Biarkan oven sebentar untuk memanaskannya. Jika Anda menggunakan oven listrik, mulai panaskan oven Anda sejak sebelum akan digunakan, yaitu saat mulai menyiapkan bahan makanan. Oven gas cenderung cepat panas, sedang oven listrik membutuhkan waktu lebih lama untuk mencapai suhu yang diinginkan.
3. Panggang masakan di rak bagian tengah. Selalu letakkan masakan di rak bagian tengah oven listrik kecuali pada resep disebutkan untuk memanggangnya di rak atas atau bawah. Panas di rak bagian tengah cenderung lebih stabil selama proses memasak. Hasil masakan Anda pun akan matang lebih merata.
4. Tambahkan uap jika perlu. Oven listrik cenderung agak kering.
5. Pilih alat memasak yang tepat sesuai masakan Anda. Anda bisa menggunakan beragam jenis alat masak dengan oven listrik. Namun, alat masak berbeda akan memberikan hasil yang berbeda pula. Pastikan menggunakan jenis alat memasak yang tepat sesuai masakan Anda.