

ABSTRAK

Hotel merupakan salah satu tipe akomodasi yang mempergunakan sebagian ataupun seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan–minum dan jasa yang lain yang dikelola secara komersial. Suatu department di hotel yang mempunyai peranan besar merupakan Food and Beverage Product, pengelolaan Food and Beverage product secara profesional menciptakan hidangan yang bermutu. Cold Kitchen merupakan salah satu divisi yang penting pada Food and Beverage sebab mempunyai kedudukan dalam penyajian appetizer (hidangan pembuka). Appetizer yang sering dipesan yaitu salad dengan dressing. Dressing yang akan dibahas merupakan caesar dressing. Maka dari itu riset ini mengambil judul “Prosedur pembuatan Caesar Dressing yang sesuai dengan standar cold kitchen JW Marriott Surabaya”.

Kata kunci: **Caesar Dressing, Cold kitchen, Food and Beverages**



ABSTRACT

Hotel is one type of accommodation that uses part or all of the building to provide lodging, dining and other services that are managed commercially. A department in the hotel that has a big role is the Food and Beverage Product, the professional management of the Food and Beverage product creates quality dishes. Cold Kitchen is one of the important divisions in Food and Beverage because it has a position in serving appetizers (appetizers). Appetizers that are often ordered are salads with dressings. The dressing that will be discussed is a caesarean dressing. Therefore, this research takes the title "The procedure for making Caesar Dressings in accordance with the JW Marriott Surabaya cold kitchen standards".

Keywords: *Caesar Dressing, Cold kitchen, Food and Beverages*

