

100 Resep

DIM SUM

POPULER

UNTUK USAHA BOGA



MARY WINATA

100 Resep
DIM SUM
POPULER
UNTUK USAHA BOGA



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama



KOMPAS GRAMEDIA

100 RESEP DIM SUM POPULER UNTUK USAHA BOGA

oleh: Mary Winata
GM 21001110064

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29 -37, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman
Food Stylist: Firtha Hapsari
Fotografer: Danu Baharuddin
Uji Coba Resep: Firtha's Kitchen
Desain Grafis: Natalia Kartika

Diterbitkan pertama kali oleh
PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Maret 2011

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).



DAFTAR ISI

PRAKATA

Pengenalan Bahan

1. Siomay Ayam/Babi	10	25. Perdekel Jagung Harum Pedas	35
2. Siomay Sapi	11	26. Lumpia Seafood Saus Sambal	36
3. Pekerdel Char Siuw Garing	12	27. Udang Isi dengan Crispy Wonton	37
4. Bakso Sapi Goreng Pedas dengan Sosis	13	28. Bakwan Ubi Pedas	38
5. Sayap Ayam Goreng dengan Saus Lo	14	29. Lemper Ayam Sambel	39
6. Ceker Bebek/Ayam Goreng dengan Saus Lo	15	30. Bakwan Kucai	40
7. Telur Teh	16	31. Pancake Tausa	41
8. Angsio Mie Daging Sapi Pedas ala Taiwan	17	32. Hamburger Udang	42
9. Cah Kuetiau Mie Medan	18	33. Bakwan Ubi Gurih	43
10. Char Siuw Pau	19	34. Kulit Tahu Goreng Ngo Hiang	44
11. Lumpia ala Vietnam	20	35. Pancake Udang Bulan	45
12. Kukus Iga Babi dengan Tausi	21	36. Ceker Ayam Bumbu Tausi	46
13. Baso Babi/Ayam Pedas	22	37. Tart Susu	47
14. Bubur Ayam ala Singapura	23	38. Ham Siu Kok	48
15. Ha Kau	24	39. Pie Bumbu Kari	49
16. Tim Feng Guo	25	40. Bakwan Ikan Goreng Gurih	50
17. Bakpau goreng	26	41. Hai Mie (Mie Udang ala Singapura)	51
18. Susu Kacang Asin	27	42. Mee Sua Manis dengan Telur	52
19. Siau Long Pau (Bakpau Kukus Kecil)	28	43. Pie Ikan Tuna Pedas	53
20. Siau Long Pau Udang	30	44. Bak Chang Nyonya	54
21. Teochew Cai Guo	31	45. Udang Tebu	55
22. Pie Char Siuw	32	46. Lumpia CaKue	56
23. Lo Mai Kai	33	47. Lumpia Talas	57
24. Kue Lobak Nyonya	34	48. Pie Ayam	58
		49. Bakwan Udang Gurih	59
		50. Bakso Cumi	60

51. Bola Wijen Ketan Goreng	61	76. Lumpia Nyonya	86
52. Bakmie Daging Sapi Pedas dan Gurih	62	77. Pancake Udang Goreng dengan Tauge	87
53. Nasi Sayur dengan Paha Ayam ala Shanghai	63	78. Pancake Udang Sambal Cabai	88
54. Roll Telur	64	79. Ceker Ayam Pedas dan Gurih	89
55. Kue Daging Sapi dengan Kucai	65	80. Cuka Kaki Babi	90
56. Bakwan Kepiting Gurih	66	81. Puding Mangga Sagu Mutiara	91
57. Bubur Daging Sapi dengan Telur	67	82. Onde- Onde Tausa	92
58. Bubur Pei Tan	68	83. Bak Chang Nyonya Bumbu Kari	93
59. Jamur Segar dengan Kulit Tahu	69	84. Manisan Ubi Goreng Isi Kacang	94
60. Kue Dumpling Kucai	70	85. Kuo Tieh Jepang	95
61. Pancake Lobak	71	86. Chang Tausa	96
62. Ang Ku Kue	72	87. Nasi Siram Hongkong	97
63. Dompot Manis dan <i>Crispy</i>	73	88. Kue Keranjang Goreng	98
64. Lumpia Ayam dan Sayuran	74	89. Biskuit Kari Garing	99
65. Bakwan Tom Yam	75	90. Pangsit Goreng Pedas	100
66. Roll Daging Sapi dengan Talas	76	91. Sirup Mangga dengan Jeruk Bali	101
67. Pancake Kentang	77	92. Kue Labu Kuning dan Tausa Gurih	102
68. Perkedel Daging dengan Telur Asin Kuning	78	93. Kuo Tieh Daging Sapi	103
69. Bakmie Daging dengan <i>Sezuchuan Preserved Vegetable</i>	79	94. Pancake Udang dengan <i>Mayonnaise</i>	104
70. Bakso <i>Seafood</i> Imitasi	80	95. Soon Kueh	105
71. Nasi Siram dengan Daging Sapi	81	96. Terong, Pare dan Tahu Isi	106
72. Bungkusan Kulit Tahu	82	97. Daging Sapi Goreng Gurih	107
73. Bakwan Talas dan Keju	83	98. Siomay Telur Puyuh dengan Udang Cincang	108
74. Pie Durian	84	99. Cumi-Cumi Kari	109
75. <i>Pancake</i> Ikan Salmon	85	100. Cumi Goreng dengan Sambal Cabai	110
		Tentang Penulis	



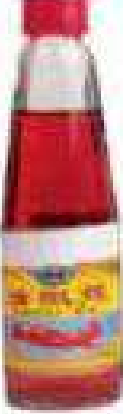
PRAKATA

Dim Sum adalah sajian yang banyak penggemarnya di Indonesia. Dim Sum bukan makanan asli Indonesia melainkan berasal dari China. Dim Sum tidak selalu harus menggunakan bahan daging babi, tetapi bisa digantikan dengan daging ayam. Jika Anda tetap ingin menikmati kuliner China tetapi khawatir dengan penggunaan *angciu*, ada beberapa bahan penggantinya yang bebas alkohol, yaitu dengan mencampur kecap asin, air, perasan jeruk lemon, dan sedikit air perasan jahe. Ketiga bahan tersebut dapat digunakan sebagai pengganti penggunaan *angciu*. Dim Sum kini sudah hadir pada pesta perkawinan di gedung-gedung. Karena itulah, kami menyusun resep-resep berbahan utama tepung beras, tepung terigu, tepung sagu, tepung tapioka, agar keluarga Indonesia bisa menikmati keragaman racikan bahan isi dan bumbu yang memperlezat sajian Dim Sum ini.

Untuk mendapatkan rasa dan tampilan sajian yang prima, tak perlu risau, kami memberikan tipsnya, dari memilih resep yang akan disajikan dalam Dim Sum hingga mengolahnya. Yang penting, ketika membuat Dim Sum ini adalah semua bahan utama, yaitu tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka, tepung sagu, ragi instan, sebaiknya diperiksa terlebih dahulu tanggal kadaluwarsa pemakaiannya agar mendapatkan kualitas Dim Sum terbaik, demikian pula dengan beras untuk membuat bubur agar dicuci dengan air bersih. Selanjutnya, dalam memasak bahan isi agar dipilih bahan-bahan seperti daging babi, iga sapi, iga babi, daging ayam, telur ayam, dan sayur-mayur yang segar agar mendapatkan kualitas Dim Sum terbaik. Jika mungkin, membuat dim sum untuk sekali disajikan, tidak perlu dihangatkan ulang. Jika dibuat dalam porsi yang lebih banyak, simpan saja di dalam lemari es. Hmmm..... siap mencoba?

Salam,
Mary Winata

PENGENALAN BAHAN

 Ang ciu	 Ngo hiang	 Waterchesnut	 Sezchuan preserved vegetable
 Mushroom Soy Sauce	 Chili Bean Sauce	 Lap Chong	 Tausa
 Jamur Hioko	 Hoisin Sauce	 Telur Pei tan	 Sayur Asin
 Tausi	 Jamur Kuping	 Seafood Imitasi	 Minyak Cabe
 Kecap Hitam	 Bayam Lanang	 Merica China	 Misoa

CHAR SIUW BABI/AYAM

Bahan:

- 600 gram daging babi samcam/daging ayam
- 2 batang daun bawang kecil, ikat
- 6 lembar jahe
- 1 sdt garam
- 1/2 sdm merica bubuk
- 6 sdm gula pasir
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm saus tiram
- 3 sdm angkak

Cara membuat:

1. Campur semua bahan sampai tercampur rata, diamkan selama 4 jam (sampai dengan 1 malam). Angkat. Masak dengan 200 ml air sampai air habis. Angkat.
2. Panaskan 1 sdm minyak dalam wajan anti-lengket, goreng char siuw atas-bawah sampai berwarna sedikit kecokelatan.

AIR BAWANG JAHE

Bahan:

- 10 gram daun bawang kecil, potong ukuran 6 cm
- 20 gram jahe, cincang kasar
- 200 ml air

Cara membuat:

Campur daun bawang kecil, jahe, dan air, kemudian pres daun bawang kecil dan jahe dengan tangan selama 2 - 3 menit, saring.

MINYAK BAWANG

Bahan:

- 6 sdm minyak goreng
- 2 sdm bawang putih cincang

Cara membuat:

Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum aromanya, lalu goreng bawang putih dengan api kecil sampai bawang berwarna kuning, angkat, saring.

SAMBAL CABAI MANIS

Bahan:

- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm cabai cincang
- 2 sdm cuka
- 2 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 200 ml air
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)

Cara membuat:

Campur dan masak semua bahan sampai mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu, dan aduk selama 3 menit dengan api kecil.

MINYAK CABAI

Bahan:

- 1 mangkuk minyak goreng
- 1/2 mangkuk minyak wijen
- 30 gram cabai kering, rendam, cincang kasar
- 30 gram cabai merah padang, cincang kasar

Cara membuat:

1. Panaskan minyak dan minyak wijen, masukkan cabai kering dan cabai merah, masak sampai harum aromanya, dan aduk-aduk selama 5 menit dengan api kecil, angkat, saring, dan dinginkan.
 2. Masukkan dalam botol, kemudian simpan dalam lemari es (bisa tahan selama 3 bulan).
-

SAMBAL CABAI PEDAS

Bahan:

- 2 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1/2 sdt garam
- 2 sdm cuka
- 3 sdm saus tomat
- 2 sdm gula pasir
- 200 ml air
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)

Cara membuat:

Campur semua bahan, masak sampai mendidih, lalu kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk terus dengan api kecil selama 5 menit. Angkat, dinginkan.

TAUSA

Bahan:

- 250 gram kacang merah/kacang hijau
- 150 gram gula pasir
- 150 ml minyak goreng

Cara membuat:

1. Rendam kacang merah/kacang hijau selama 2 jam. Masak kacang merah/kacang hijau sampai matang dan lunak, tiriskan, lalu haluskan dengan blender.
 2. Panaskan 5 sdm minyak dalam wajan, masukkan kacang halus, aduk-aduk. Masukkan gula dan minyak secara bergantian, sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai kering, angkat.
-

1. SIOMAY AYAM/BABI

Bahan:

- 30 lembar kulit pangsit, potong bulat
- 2 kuning telur asin, potong dadu 1/2 cm
- Sambal cabai, siap beli
- *Mustard*
- **Bahan untuk isi:**
- 400 gram daging ayam/babi, cincang
- 400 gram udang, kupas kulitnya, potong dadu kecil
- 50 gram lemak ayam/lemak babi, cincang
- 200 gram rebung kalengan/segar, potong dadu kecil
- 5 jamur hioko, rendam, potong dadu kecil
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil
- 1 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt bubuk merica
- 1 sdt gula
- 1 sdt minyak wijen
- 2 butir telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung maizena

Cara membuat:

- 1 **Buat isi:** campur daging ayam/babi, udang, dan semua bahan isi lainnya, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Ambil selembar kulit pangsit, letakkan 1 sdm adonan isi di tengahnya, tekan-tekan adonan isi, genggam dengan tangan, ratakan permukaannya, dan letakkan 1 potong telur kuning asin di tengahnya. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan sampai selesai.
- 3 Kukus siomay selama 15 menit sampai matang. Angkat.
- 4 Hidangkan siomay dengan sambal cabai dan mustard.

Untuk ± 15 porsi



2. SIOMAY SAPI

Bahan:

- 20 lembar kulit pangsit, bentuk bulat
- 2 telur kuning telur asin, potong dadu 1/2 cm
- Sambal cabai, siap beli
- *Mustard*

Bahan untuk isi:

- 600 gram daging sapi cincang
- 50 gram lemak ayam cincang
- 3 *water chestnut*, cincang kasar
- 20 gram *sezchuan preserved vegetable*, rendam 5 menit, potong halus memanjang
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt kulit jeruk kering cincang
- 1 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt bubuk merica
- 1 sdt gula
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 1 telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung maizena

Cara membuat:

- 1 **Buat isi:** Campur daging sapi bersama bahan isi lainnya, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Ambil selembar kulit pangsit, letakkan 1 sdm adonan isi di tengahnya. Kemudian genggam dengan tangan, tekan-tekan adonan isi, ratakan permukaannya, dan letakkan 1 potong kuning telur asin.
- 3 Kukus siomay sampai matang selama 15 menit.
- 4 Hidangkan siomay dengan sambal cabai dan *mustard*.

Untuk ± 10 porsi



3. PERKEDEL CHAR SIUW GARING

Bahan:

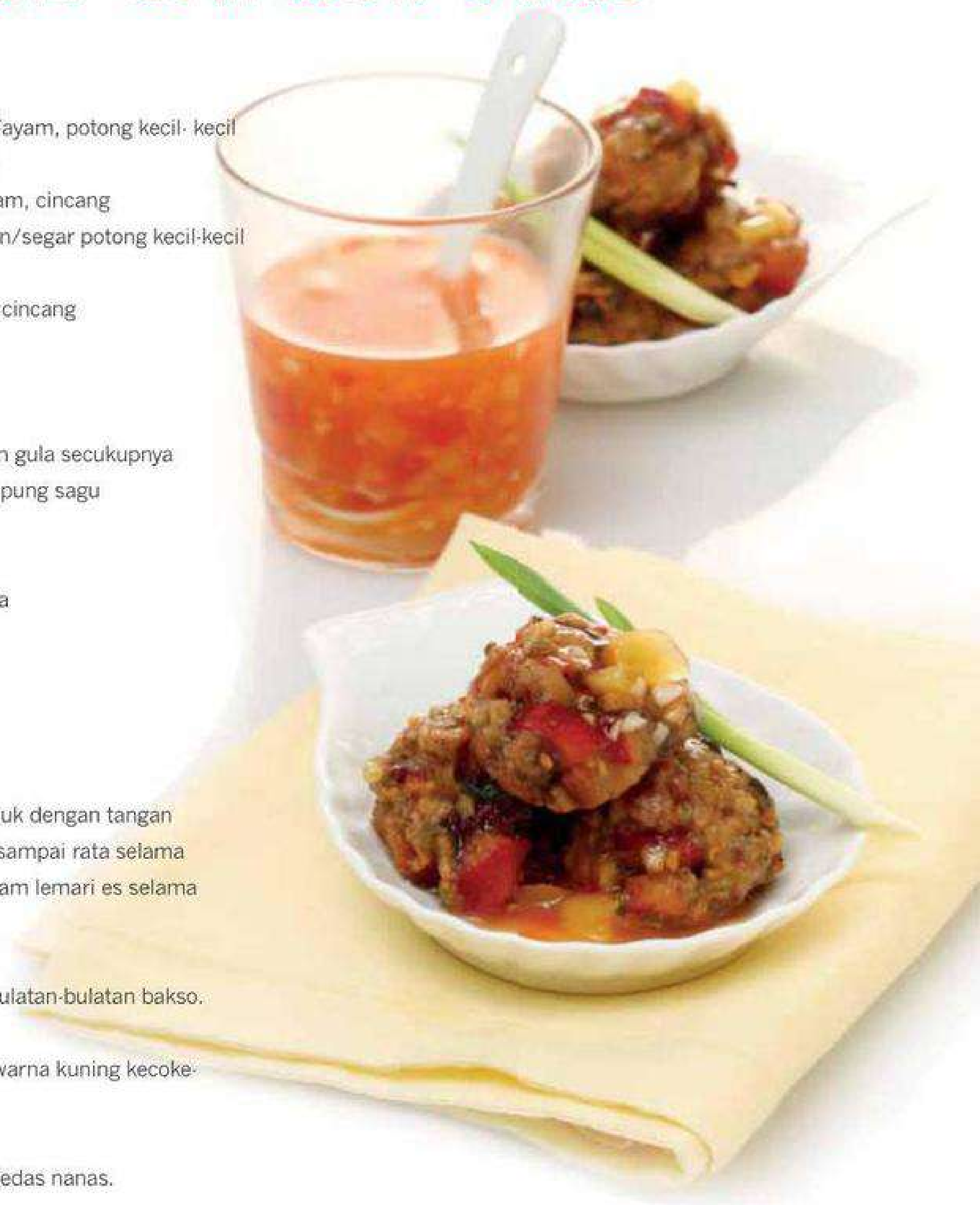
- 300 gram char siuw babi/ayam, potong kecil-kecil
- 150 gram wortel, cincang
- 5 buah jamur hioko, rendam, cincang
- 150 gram rebung kalengan/segar potong kecil-kecil
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm ang ciu
- Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya
- 3 sdm tepung maizena/tepung sagu
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 butir telur
- Minyak goreng secukupnya
- Saus pedas nanas

Cara membuat:

- 1 Campur semua bahan, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan bakso.
- 3 Goreng bakso hingga berwarna kuning kecekatan, angkat.
- 4 Hidangkan dengan saus pedas nanas.
- 5 **Saus Pedas Nanas:** 2 sdm air jeruk nipis, 2 sdm gula pasir, 1 sdt garam/ secukupnya, 3 sdm saus tomat, 2 sdm cabai merah cincang, 1 sdt bawang putih cincang, 100 gram nanas (potong halus kecil), 200 ml air, dan 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air hingga menjadi cairan tepung sagu).

- 6 **Cara membuat:** Masak semua bahan sampai mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk sampai tercampur rata selama 5 menit sambil di aduk-aduk, angkat. Dinginkan.

Untuk ± 10 porsi



4. BAKSO SAPI GORENG PEDAS DENGAN SOSIS

Bahan:

- 500 gram daging sapi cincang
- 2 sosis sapi, potong kecil-kecil
- 3 *water chestnut*, potong kecil-kecil
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt ang ciu
- 1 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt bubuk merica
- 1 sdt gula
- 1 butir telur
- 1/2 sdt kulit jeruk kering
- 3 sdm tepung maizena
- 2 sdm air bawang jahe
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal Cabai Manis

Cara membuat:

- 1 Campur daging sapi cincang bersama bahan lainnya sampai tercampur rata dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan baso, dan goreng bakso hingga kuning kecokelatan. Angkat.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 15 porsi



5. SAYAP AYAM GORENG DENGAN SAUS LO

Bahan:

- 20 sayap ayam/bebek, bersihkan, buang bagian kecil ujung
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai, siap beli

Bahan untuk Lo:

- 3 l air
- 200 ml kecap asin
- 50 ml kecap *mushroom soy sauce*
- 50 ml ang ciu
- 1 sdm garam, secukupnya
- 6 sdm gula pasir
- 1 sdm bumbu ngo hiang
- 5 cm kulit jeruk kering
- 3 buah bunga lawang
- 5 cm kayu manis
- 3 buah cengkeh
- 1 sdm merica cina, bungkus
- 1 sdm biji merica, bungkus
- 10 siung bawang putih dengan kulit
- 4 buah cabai merah
- 5 cm jahe, memarkan
- Minyak goreng secukupnya
- 12 butir telur ayam

Cara membuat Lo:

- 1 Masak semua bahan Lo sampai mendidih dengan api besar, dan masak selama 30 menit dengan api kecil. Masak sampai mendidih kembali dengan api besar. Masukkan sayap ayam masak dengan api besar selama 20 menit. Tutup, rendam sayap ayam dengan saus Lo Selama 1 malam. Angkat, tiriskan sampai kering.
- 2 Panaskan minyak, goreng sayap ayam dengan api besar sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan dengan sambal cabai.

- 3 Masukkan 12 butir telur rebus, kupas kulitnya, rendam dalam saus lo selama 1 malam.
- 4 Cara membuat telur rebus: Masak air sampai mendidih, masukkan telur, masak selama 15 menit dengan api besar. Angkat, rendam dalam air dingin sampai dingin, kupas.

Untuk ± 15 porsi



6. CEKER BEBEK/AYAM GORENG DENGAN SAUS LO

Bahan:

- 20 ceker bebek/ayam
- Minyak goreng secukupnya
- Bahan saus lo: lihat resep Sayap Ayam Goreng dengan Saus Lo

Cara membuat:

- 1 Bersihkan ceker bebek/ayam, rebus selama 3 menit, angkat. Siram dengan air dingin sampai dingin.
- 2 Didihkan saus lo, masukkan ceker bebek/ayam, dan masak dengan api besar sampai matang. Rendam ceker bebek/ayam dalam Saus lo selama 1 malam. Angkat, tiriskan sampai kering.
- 3 Panaskan minyak, goreng ceker bebek/ayam sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 4 porsi



7. TELUR TEH

Bahan:

- 20 butir telur ayam
- Air untuk merebus telur
- 2 l air
- 5 sdm teh merah
- 2 sdm *mushroom soy sauce*
- 3 biji cengkeh
- 5 cm kayu manis
- 3 buah bunga lawang

Cara membuat:

- 1 Rebus air sampai mendidih, masukkan telur, masak dengan api besar selama 15 menit, angkat. Pukul-pukul kulit telur dengan sendok sampai memar, jaga jangan sampai kulit pecah.
- 2 Masak air, telur, teh, *mushroom soy sauce*, cengkeh, kayu manis, dan bunga lawang sampai mendidih dengan api besar, masak dengan api kecil selama 3 jam. Angkat.
- 3 Rendam telur dalam bumbu selama 1 hari sampai telur berwarna kecokelatan, angkat.
- 4 Kupas kulit telur pada saat dihidangkan.

Untuk ± 20 porsi



8. ANGSIO MIE DAGING SAPI PEDAS ALA TAIWAN

Bahan:

- 1.000 gram daging sapi sengkel
- 1.000 gram daging sapi sandung lamur
- 2 batang daun bawang kecil
- 5 cm jahe, memarkan
- Air secukupnya
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 2 sdm ang ciu
- 1 sdm merica cina
- 100 ml *chilli bean sauce*, sesuai selera
- 3 biji bunga lawang
- 5 cm kayu manis
- 50 gram gula batu
- 1 sdm biji merica, bungkus
- 1.000 gram mie
- 3 sdm minyak bawang
- 3 sdm kecap asin
- 300 gram sayur asin, potong kecil-kecil
- Bawang goreng
- Daun bawang kecil, cincang secukupnya
- Minyak cabai secukupnya

Cara membuat:

- 1 Rebus daging sengkel, dan sandung lamur, daun bawang kecil, dan jahe sampai mendidih, masak selama 5 menit. Angkat, buang airnya.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya, masukkan merica cina, aduk-aduk sampai wangi, tuangi ang ciu, dan masukkan *chilli bean sauce*, aduk sampai harum. Masukkan bunga lawang, kayu manis, gula batu, biji merica, dan air, masak sampai mendidih. Kemudian masukkan daging sengkel dan sandung lamur, masak dengan api sedang kecil, masak sampai matang dan empuk, angkat. Potong ukuran 4 cm x 6 cm x 1/2 cm.
- 3 Masak air sampai mendidih, rebus mie sampai matang. Angkat, tiriskan. Campur mie dengan 3 sdm minyak bawang dan 3 sdm kecap asin, aduk rata.
- 4 Tempatkan 200 gram mie dalam mangkuk saji, susun 2 potong daging sengkel dan 2 potong sandung lamur di atasnya, lalu siram dengan kuah daging. Hidangkan dengan tumisan sayur asin, bawang goreng, daun bawang kecil, dan 1 sdm minyak cabai.
- 5 Panaskan minyak, tumis sayur dengan 1 sdm gula, aduk sampai kering. Angkat.

Untuk ± 15 porsi



9. CAH KUETIAU MIE MEDAN

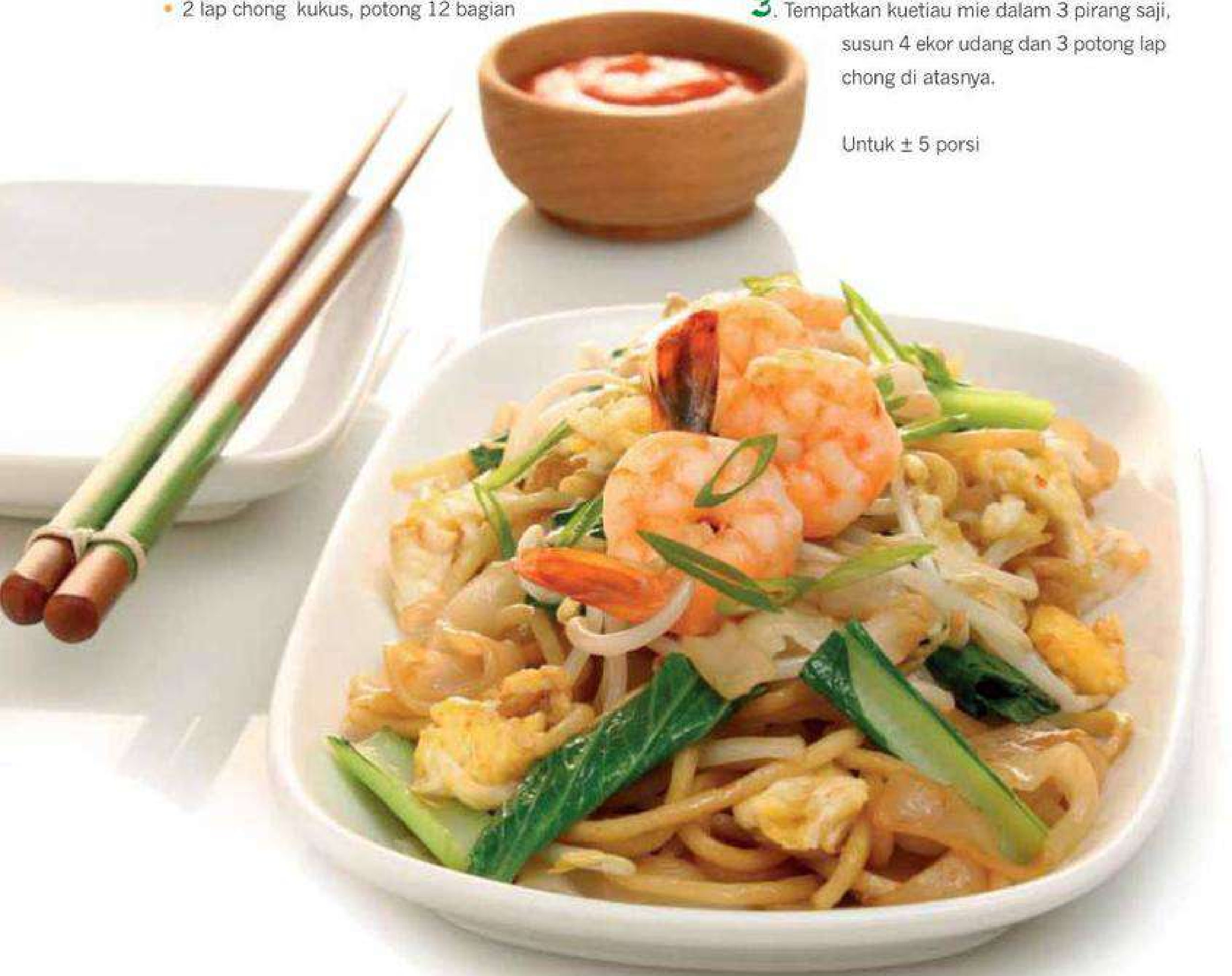
Bahan:

- 12 ekor udang sedang besar, kupas
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng untuk menumis udang
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 2 batang caisim, potong ukuran 2 cm
- 300 gram mie basah
- 300 gram kuetiau
- 3 butir telur ayam
- 1-2 sdm sambal cabai, siap beli
- 2 sdm kecap asin
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 5 sdm tauge
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 2 lap chong kukus, potong 12 bagian

Cara membuat:

- 1 Bersihkan udang, lalu lap kering. Lumuri udang dengan garam dan merica bubuk, biarkan selama 5 menit. Tumis udang dengan minyak selama 2 menit. Angkat.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum aromanya, masukkan sambal cabai, aduk-aduk. Masukkan mie basah, aduk hingga harum, lalu masukkan kuetiuw, kecap asin, garam, dan merica bubuk, aduk sebentar. Dorong kuetiuw dan mie ke pinggir, masukkan 3 butir telur, diamkan sebentar sampai bawah telur agak kering, lalu tumis dengan kuetiaw mie selama 5 menit dengan api sedang, beri tauge, aduk selama 1 menit, taburi daun bawang kecil, aduk sampai tercampur rata.
- 3 Tempatkan kuetiau mie dalam 3 pirang saji, susun 4 ekor udang dan 3 potong lap chong di atasnya.

Untuk ± 5 porsi



10. CHAR SIUW PAU

Bahan untuk kulit A:

- 250 gram tepung terigu Cap Kunci
- 1 pak ragi instan (11 gram)
- 150 ml air

Bahan untuk kulit B:

- 150 gram tepung terigu Cap Kunci
- 3 sdm air
- 50 gram gula bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 60 gram margarin

Cara membuat kulit:

- 1 Campur semua bahan kulit A menjadi satu, remas-remas sampai kalis dan tidak lengket di tangan selama 15 menit. Tutup dengan kain basah selama 30 menit.
- 2 Masukkan Bahan Kulit B ke dalam adonan A, remas-remas kembali sampai tercampur rata selama 5 menit.
- 3 Timbang tiap adonan kulit seberat 30 gram, tipiskan dengan diameter 7 cm. Ambil selembar kulit, beri 20 gram adonan isi di tengahnya, lalu katupkan bagian pinggir kulit menyatu ke tengah, letakkan Char Siuw Pau di atas kertas roti.
- 4 Didihkan panci kukus, masukkan Char Siuw Pau dan kukus selama 15 menit sampai matang.

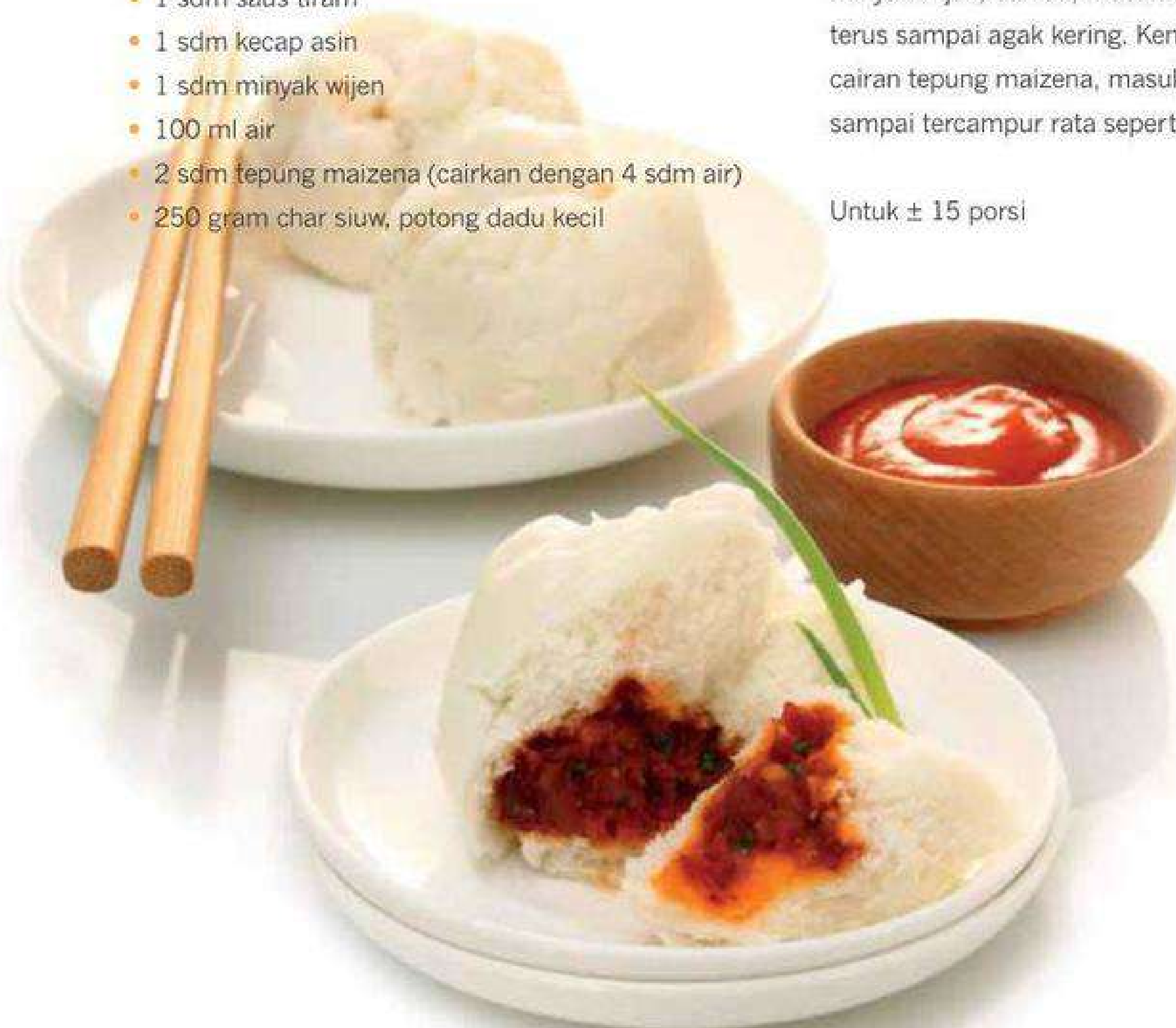
Bahan Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 batang daun bawang kecil, cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 100 ml air
- 2 sdm tepung maizena (cairkan dengan 4 sdm air)
- 250 gram char siuw, potong dadu kecil

Cara membuat:

Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil sampai harum aromanya, masukkan saus tiram, kecap asin, minyak wijen, dan air, masak sampai mendidih. Masak terus sampai agak kering. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung maizena, masukkan char siuw, dan aduk sampai tercampur rata seperti lem.

Untuk ± 15 porsi



11. LUMPIA ALA VIETNAM

Bahan:

- 20 lembar kulit lumpia Vietnam/kulit lumpia
- 1 sdm tepung terigu cairkan dengan 1 sdm air
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm cabai merah cincang, sesuai selera
- 250 gram daging babi/ayam, potong kecil memanjang
- 150 gram udang, potong kecil
- 2 sdm jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, iris
- 100 gram taugé, buang akarnya
- 50 gram suun, rendam selama 15 menit, potong menjadi 3
- 1 sdt garam/secukupnya
- sdt merica bubuk secukupnya
- sdt gula pasir secukupnya
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdt minyak wijen
- 1 batang daun bawang kecil cincang
- Daun semerica secukupnya
- Daun mint secukupnya
- Saus Vietnam

Cara membuat:

- Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya, masukkan cabai merah, aduk sampai harum. Masukkan daging babi/ayam dan udang, aduk sampai berubah warnanya, masukkan jamur kuping hitam, taugé, dan suun, aduk sampai tercampur rata. Kemudian beri garam, merica bubuk, gula, kecap ikan, dan minyak wijen, masak selama 2 menit, taburi daun bawang kecil. Angkat. Dinginkan.
- Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan 1 sdm adonan isi di atasnya, lipat seperti lumpia, dan olesi ujungnya dengan air tepung terigu.
- Panaskan minyak, goreng sampai matang dan berwarna kecokelatan dengan api sedang. Angkat.
- Cara menghidangkan: Ambil selembar daun semerica, dan 2-3 lembar daun mint, dan gulung dengan lumpia, makan dengan saus Vietnam.

Saus Vietnam:

- 3 sdm kecap ikan
- 3 sdm air matang
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm sambal cabai
- 2 sdm daun ketumbar cincang

Cara membuat:

Campur semua bahan sampai tercampur rata.

Untuk ± 10 porsi



12. KUKUS IGA BABI DENGAN TAUSI

Bahan:

- 500 gram iga babi, potong 3 cm
- 3 sdm tausi, cincang kasar
- 1 sdm cabai merah iris
- 3 plum basah/plum kering, buang bijinya
- 1 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdm merica bubuk
- 1 sdt gula
- 1 sdm kecap asin
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 sdm tepung maizena
- 5 sdm air

Cara membuat:

- 1 Campur iga babi bersama semua bahan sampai tercampur rata. Diamkan selama 30 menit.
- 2 Kukus selama 20 menit sampai matang. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



13. BAKSO BABI/AYAM PEDAS

Bahan:

- 500 gram babi/ayam cincang
- 300 gram udang, cincang
- 1 sdm jahe, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 5 water chestnut, cincang kasar
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdm minyak wijen
- 1-2 sdm sambal cabai sesuai selera, siap beli
- 2 butir telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur babi/ayam dan udang bersama semua bahan isi, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket, selama 3 menit. Angkat. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan bakso, goreng dengan api sedang sampai matang dan kuning kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak kembali, goreng selama 2 menit lagi. Angkat. Tiriskan.
- 3 Hidangkan dengan mentimun dan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



14. BUBUR AYAM ALA SINGAPURA

Bahan Bubur:

- 1 2 cup beras
- 1 10 cup air

Cara membuat Bubur:

Masak beras dan air sampai mendidih, masak bubur dengan api kecil selama 30 menit.

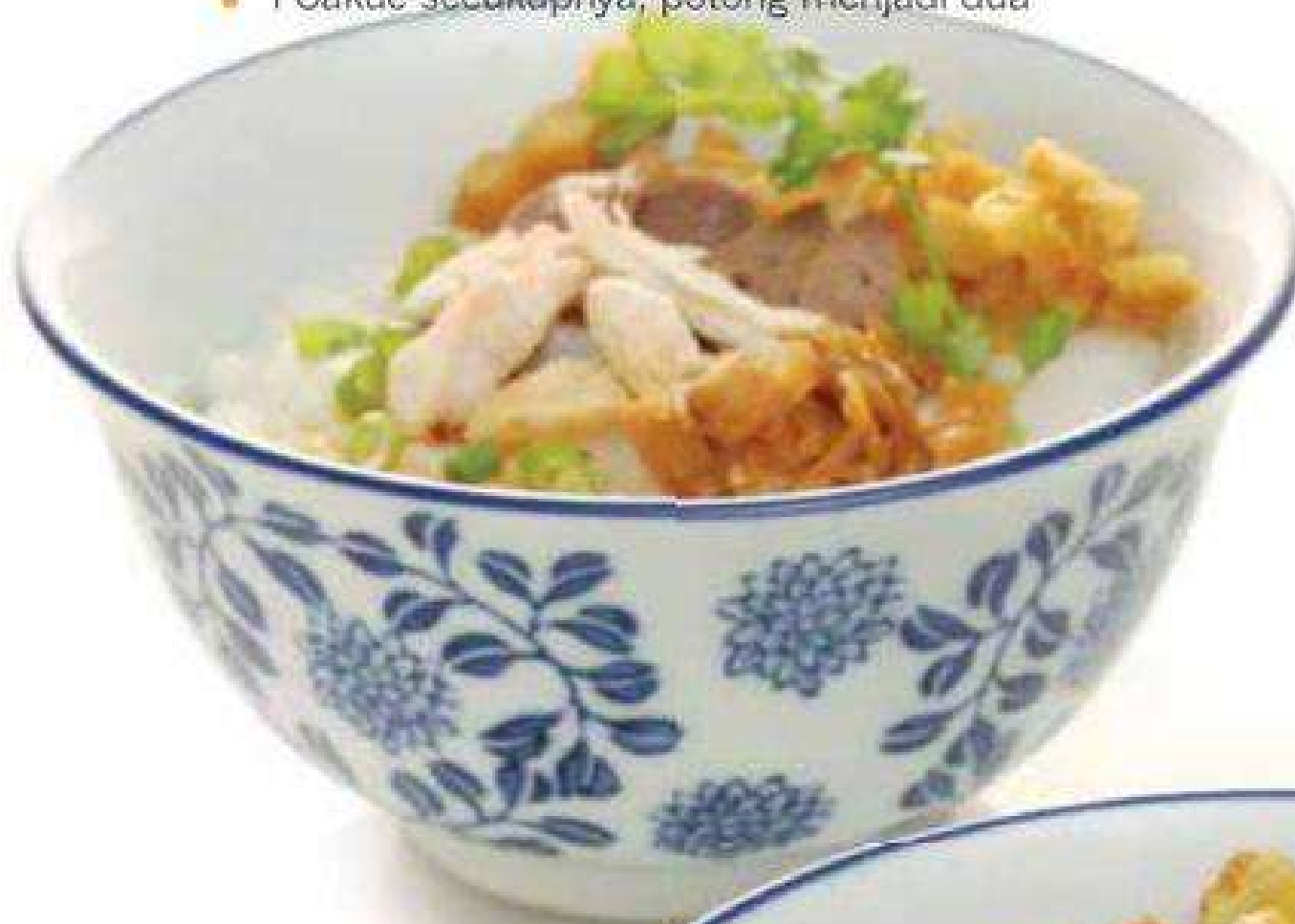
Bahan:

- 1 6 hati ayam
- 1 6 ampela ayam
- 1 1 sdm garam
- 1 1 sdm sari jeruk nipis
- 1 300 gram daging babi/ayam, iris 1/2 cm
- 1 Kecap asin, merica bubuk, ang ciu, dan tepung maizena
- 1 Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 Tong cai secukupnya
- 1 Daun bawang kecil, cincang
- 1 Daun ketumbar
- 1 Cakue secukupnya, potong menjadi dua

Cara membuat:

- 1 Bersihkan hati dan ampela, lumuri ampela dengan garam dan sari jeruk nipis selama 15 menit. Cuci bersih, tiriskan, iris hati ayam dan ampela ukuran 1/2 cm.
- 2 Lumuri daging babi/ayam dengan kecap asin, merica bubuk, ang ciu, dan tepung sagu, biarkan selama 15 menit.
- 3 Ambil semangkuk bubur Hongkong, masak hingga mendidih, kemudian masukkan 6 potongdaging babi/ayam, 4 potong hati, dan 4 potong ampela, masak sampai matang sambil aduk-aduk, beri garam dan merica bubuk, aduk sampai tercampur rata. Angkat, taburi tong cai, daun bawang kecil, dan daun ketumbar.
- 4 Hidangkan dengan cakue.

Untuk ± 5 porsi



15. HA KAU

Bahan untuk Kulit:

- 150 gram tepung tang mien
- 50 gram tepung sagu
- 1/2 sdt garam
- 225 ml air mendidih
- 1 sdm mentega

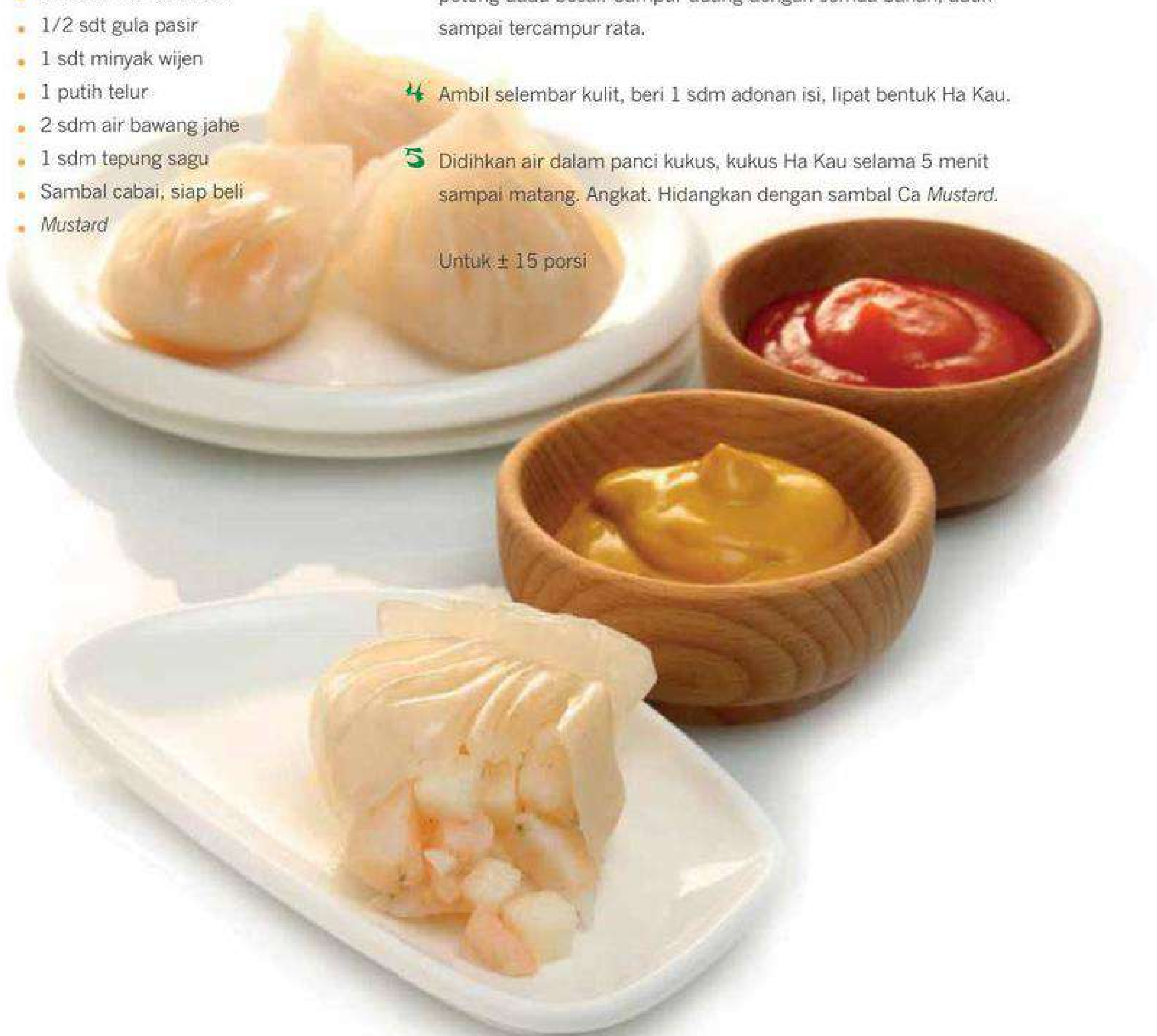
Bahan untuk Isi

- 500 gram udang, kupas kulitnya
- 1 sdm garam
- 50 gram lemak ayam cincang
- 5 *water chestnut*, potong dadu kecil
- 1/2 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu
- Sambal cabai, siap beli
- *Mustard*

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur tang mien, tepung sagu, dan garam sampai tercampur rata, tuangi air mendidih, aduk dengan sumpit sampai rata, dan tutup selama 10 menit. Tambahkan mentega, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin (boleh tambah sedikit air atau tepung maizena jika perlu).
- 2 Ambil tiap kali sebagian adonan, giling setebal 3 mm, lalu cetak dengan cetakan bulat diameter 7cm
- 3 **Isi:** Rendam udang dengan garam selama 20 menit, angkat. Siram udang dengan air sampai tidak berbusa (dengan cara ini udang akan menjadi garing), angkat. Lap hingga kering, lalu potong dadu besar. Campur udang dengan semua bahan, aduk sampai tercampur rata.
- 4 Ambil selembar kulit, beri 1 sdm adonan isi, lipat bentuk Ha Kau.
- 5 Didihkan air dalam panci kukus, kukus Ha Kau selama 5 menit sampai matang. Angkat. Hidangkan dengan sambal *Ca Mustard*.

Untuk ± 15 porsi



16. TIM FENG GUO

Bahan Untuk Kulit:

Sama dengan Ha kau, (lihat halaman 24)

Bahan untuk Isi:

- 250 gram daging babi/ayam, potong dadu kecil
- 250 gram udang, potong dadu kecil
- 50 gram char siuw babi/ayam (lihat pendahuluan, halaman 7)
- 50 gram lemak babi/lemak ayam
- 5 buah hioko, rendam, potong dadu kecil
- 3 buah water chestnut, potong dadu kecil
- 50 gram kacang goreng
- 1/2 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdm irisan ketumbar
- Sambal cabai, siap beli

Cara membuat:

- 1 **Buat isi:** Campur daging babi/ayam, udang bersama semua bahan isi, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Ambil 30 gram kulit, tipiskan dengan diameter 7 cm, beri 20 gram adonan isi, dan lipat menjadi dua, rapikan pinggirnya. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan hingga selesai.
- 3 Kukus selama 15 menit, angkat. Hidangkan dengan sambal cabai.

Untuk ± 15 porsi



17. BAKPAU GORENG

Bahan untuk kulit:

Bahan dan cara membuat kulit bakpau sama dengan Char Siuw Pao, (lihat halaman 19)

Bahan untuk isi:

- 1 400 gram daging babi/ayam, cincang
- 1 40 gram lemak babi/lemak ayam
- 1 5 jamur hioko segar, potong dadu kecil
- 1 1 sdt jahe, cincang
- 1 2 batang daun bawang kecil, cincang
- 1 1/2 sdt garam secukupnya
- 1 1/2 sdt merica bubuk
- 1 1/2 sdt gula
- 1 2 sdm air bawang jahe
- 1 1 sdm tepung sagu



Cara membuat:

- 1 **Isi:** Campur daging babi/ayam bersama bahan lain, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Timbang seberat 30 gram adonan kulit, bentuk bulat pipih 7 cm, dan letakkan 20 gram adonan isi di tengahnya, bentuk seperti bakpau.
- 3 Panaskan 2 sdm minyak pada wajan anti lengket, susun bakpau di dalam, dan goreng selama 2 menit. Masukkan 250 ml air, tutup, dan masak hingga air habis. Angkat.
- 4 **Cara Menghidangkan:** Balikkan wajan, tempatkan bakpau goreng pada piring saji, hidangkan dengan Kacang Susu Asin, (lihat halaman 27)

Untuk ± 15 porsi

18. SUSU KACANG ASIN

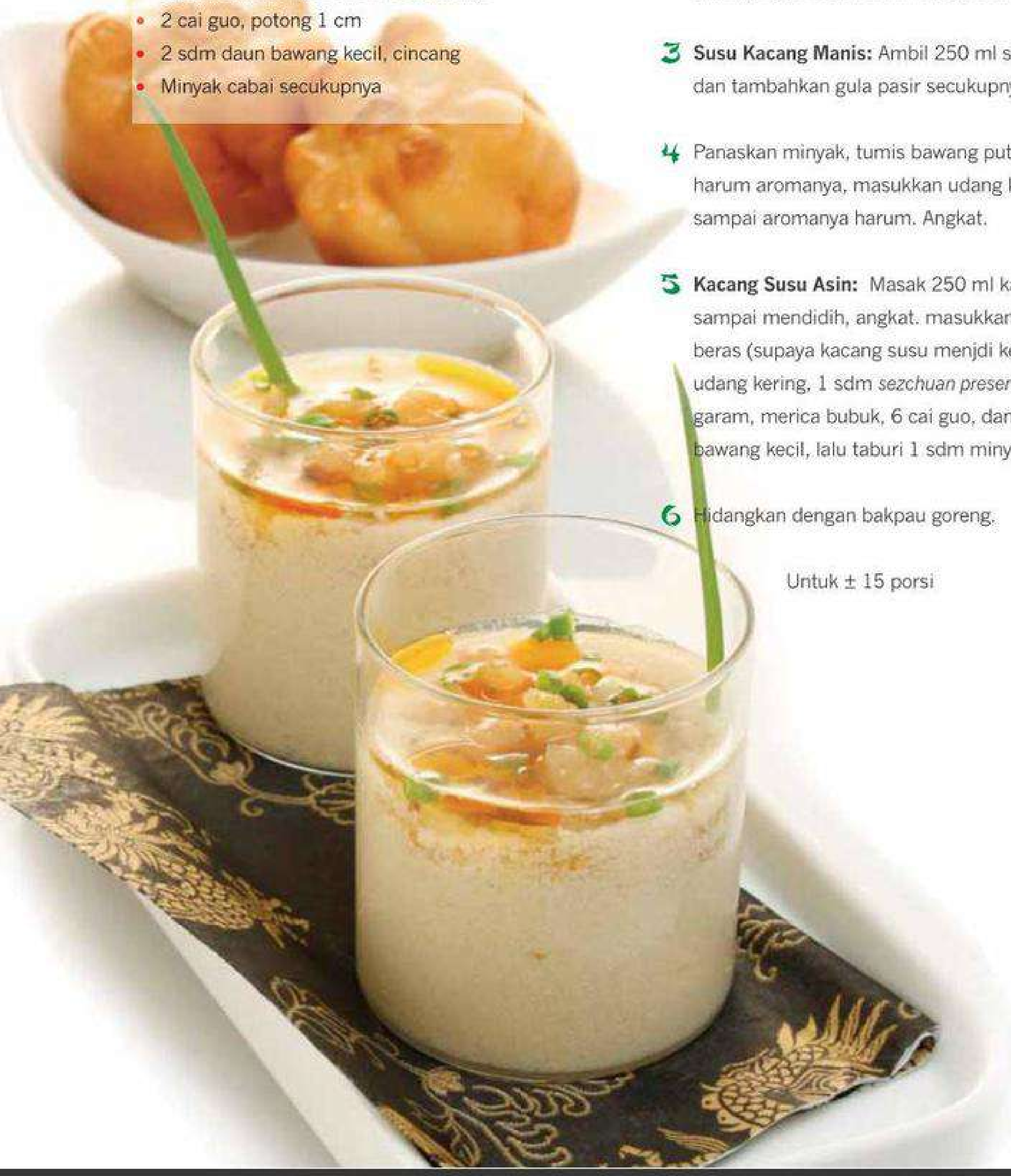
Bahan:

- 300 gram kacang kedelai
- Cuka beras
- 100 gram udang kering, rendam, cincang kasar
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 200 gram *sezchuan preserved vegetable*, iris halus
- panjang, tumis dengan sedikit minyak
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 cai guo, potong 1 cm
- 2 sdm daun bawang kecil, cincang
- Minyak cabai secukupnya

Cara membuat:

- 1 Rendam kacang kedelai selama 4 jam s/d 1 malam. Masukkan 100 gram kacang kedelai dan air secukupnya dalam *juicer* atau *blender*, lalu giling sampai halus. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
- 2 Pres dengan kain sampai kering, tambahkan air sampai menjadi 1.700 ml, dan masak sampai mendidih, jangan tutup, aduk supaya tidak pecah.
- 3 **Susu Kacang Manis:** Ambil 250 ml susu kacang, dan tambahkan gula pasir secukupnya.
- 4 Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum aromanya, masukkan udang kering, aduk sampai aromanya harum. Angkat.
- 5 **Kacang Susu Asin:** Masak 250 ml kacang susu sampai mendidih, angkat. masukkan 1 sdm cuka beras (supaya kacang susu menjadi kental), 1 sdt udang kering, 1 sdm *sezchuan preserved vegetable*, garam, merica bubuk, 6 cai guo, dan sedikit daun bawang kecil, lalu taburi 1 sdm minyak cabai.
- 6 Hidangkan dengan bakpau goreng.

Untuk ± 15 porsi





19. SIAU LONG PAU (Bakpau Kukus Kecil)

Bahan untuk Kulit:

- 250 gram tepung terigu segitiga
- 120 ml air

Cara membuat kulit:

- 1 Campur terigu dengan air, aduk dengan sumpit sampai rata, kemudian aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan, hingga menjadi lunak seperti kuping (boleh tambah air sedikit jika perlu).
- 2 Timbang adonan seberat 10 gram, giling bulat, dan cetak dengan cetakan diameter 7 cm.

Bahan untuk jelly:

- 200 gram kaki ayam
- 5 cm jahe memarkan
- 2 batang daun bawang ikat
- 750 ml air
- 1 sdm biji merica bungkus
- Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya

Bahan untuk isi:

- 500 gram daging babi (kapsin)/paha ayam
- 50 gram lemak ayam/ lemak babi
- 1/2 sdt jahe, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1/2 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air daun bawang jahe
- Kertas roti ukuran 4 cm x 4 cm secukupnya

Cara membuat:

- 1 **Jelly:** Rebus kaki ayam dengan jahe dan daun bawang kecil selama 5 menit, angkat, buang airnya.
- 2 Masak kaki ayam dengan jahe, daun bawang, dan air sampai mendidih, masak dengan api kecil selama 60 menit. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula, masak selama 5 menit. Angkat, saring, dan dinginkan. Masukkan dalam lemari es sampai adonan menjadi *jelly*, lalu potong dadu kecil.
- 3 **Isi:** Campur daging babi/ayam, jahe, daun bawang kecil, garam,

merica bubuk, gula, kecap asin, minyak wijen, dan air bawang jahe sampai tercampur rata dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengkat selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam, masukkan 200 gram *jelly*, aduk sampai tercampur rata.

- 4 Ambil selembar kulit, beri 20 gram adonan isi di tengah. Bawa pinggiran kulit menyatu ke bagian tengah dengan 12 lipatan.
- 5 Tempatkan bakpau di atas kertas

roti ukuran 4 cm x 4 cm. Dididihkan air, kukus bakpau selama 10 menit dengan api besar, Angkat. Hidangkan dengan saus cuka jahe.

- 6 **Saus cuka jahe:** 4 sdt cuka putih, 2 sdm kecap asin, dan 1 sdm irisan jahe muda/jahe

Untuk ± 10 porsi

Catatan:

Saat Bakpau disantap, akan ada kuah gurih keluar dari dalam bakpau karena jellinya.

20. SIAU LONG PAU UDANG

Bahan kulit dan Cara membuat lihat Siau Long Pau (halaman 29)

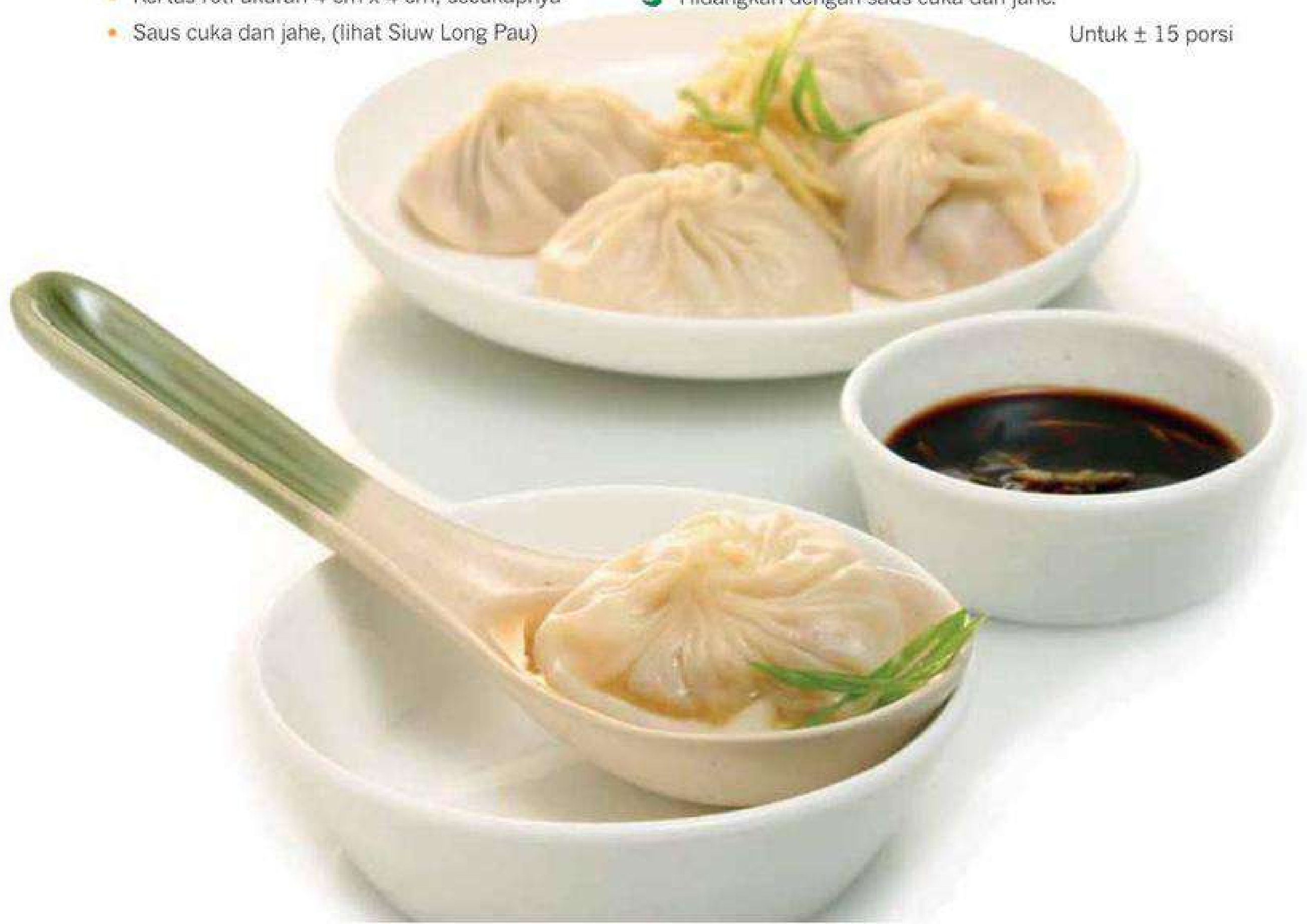
Bahan untuk isi:

- 500 gram udang segar
- 1/4 sdt soda kue
- 1 sdm garam
- 250 gram daging ayam, cincang
- 40 gram lemak ayam, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdt garam, secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 putih telur
- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm air daun bawang jahe
- 200 gram *jelly* kaki ayam, (lihat Siau Long Pau halaman 29)
- Kertas roti ukuran 4 cm x 4 cm, secukupnya
- Saus cuka dan jahe, (lihat Siuw Long Pau)

Cara membuat:

- 1 **Buat isi:** Rendam udang dengan soda kue, garam, dan air selama 30 menit. Cuci udang dengan air sampai tidak berbusa, angkat. Lap sampai kering, cincang kasar.
- 2 Campur udang dan ayam bersama semua bahan isi, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 3 Ambil selembar kulit, beri 20 gram adonan udang di tengahnya, lipat seperti Siau Long Pau dengan 9-12 lipatan, dan tempatkan Siau Long Pau udang di atas kertas roti.
- 4 Masak air dalam panci kukus. Setelah air mendidih, masukkan Siau Long Pau udang, kukus selama 5 menit sampai matang. Angkat.
- 5 Hidangkan dengan saus cuka dan jahe.

Untuk ± 15 porsi



21. TEOCHEW CAI GUO

Bahan untuk kulit:

- 180 gram tepung beras
- 90 gram tepung sagu
- 360 ml air
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak goreng

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdm ang ciu
- 40 gram udang kering, rendam, cincang kasar
- 5 buah jamur hioko, rendam, iris
- 300 gram daging babi/paha ayam, iris
- 250 gram bengkuang, iris tipis
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk,
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- Kulit:** Campur tepung beras dan tepung sagu sampai rata. Masak air dengan garam dan minyak sampai mendidih, masukkan campuran tepung perlahan-lahan sambil aduk-aduk sampai menjadi adonan licin dan tidak lengket di tangan (boleh tambah sedikit air atau tepung sagu jika perlu). Giling adonan kulit tipis ukuran 3 mm, cetak dengan cetakan diameter 7 cm.
- Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum, masukkan udang kering, aduk sampai harum. Tuangi ang ciu, masukkan daging babi/ayam, hioko, dan bengkuang, aduk sampai berubah warna. Kemudian beri kecap asin, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk-aduk sampai tercampur rata, masak selama 3 menit. Angkat. Dinginkan.
- Ambil selembar kulit, beri adonan isi di tengahnya, lipat menjadi dua, dan rapikan pinggirnya, lakukan hal yang sama untuk sisa bahan sampai selesai.
- Kukus selama 10 menit. Angkat.
- Hidangkan dengan saus cabai.

Untuk ± 10 porsi



22. PIE CHAR SIUW

Bahan untuk kulit:

- 175 gram tepung terigu
- 1 sdm *custard powder*
- 80 gram margarin
- 40 gram gula halus
- 1 butir telur

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 batang daun bawang kecil, cincang
- 1 sdt jahe, cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- 100 ml air
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- 250 gram char siuw, potong dadu kecil

Untuk olesan:

- 1 telur, kocok dengan sedikit garam
- Wijen secukupnya

Cara membuat:

1 **Kulit:** Campur tepung terigu dan *custard powder* sampai tercampur rata, masukkan margarin, gula pasir, dan telur, aduk perlahan-lahan menjadi adonan licin dan tidak lengket di tangan, diamkan selama 30 menit. Giling dengan giling kayu sampai tipis, potong 7 cm x 7 cm.

2 **Isi:** Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil dan jahe sampai harum aromanya, masukkan saus tiram, kecap asin, minyak wijen, gula, air bawang jahe, dan air, masak hingga air hampir kering. Kemudian masukkan char siuw, aduk rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu sampai seperti lem, angkat, dan dinginkan.

3 Ambil selembar kulit, isi dengan adonan isi, lipat 2, tekan pinggiran dengan garpu, lalu olesi dengan kuning telur, dan taburi dengan wijen.

4 Panggang dalam oven dengan suhu 180 °C selama 20 - 25 menit sampai kecokelatan. Angkat dan hidangkan.

Untuk ± 10 porsi



23. LO MAI KAI

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih, cincang
- 1/2 sdt jahe, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 35 gram udang kering, rendam, potong kasar
- 1 sdm ang ciu
- 250 gram daging paha ayam, potong dadu besar
- 5 buah jamur hioko, rendam, potong dadu besar
- 2 lap chong, potong dadu besar
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 4 mangkuk nasi ketan
- 2 lembar daun teratai, rendam dengan air panas, bersihkan, angkat, dan tiriskan



Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan udang kering, aduk hingga harum, tuangi ang ciu, masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Kemudian masukkan hioko dan lap chong, aduk sampai rata, beri garam, merica bubuk, gula, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk rata. Tutup api, campur dengan nasi ketan sampai tercampur rata.
- 2 Ambil selembar daun teratai, letakkan 1/2 bagian adonan di tengahnya, lipat segi empat, ikat dengan tali.
- 3 Didihkan air pada panci kukus, masukkan Lo Mai Kai, dan kukus selama 30 menit. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 10 porsi

24. KUE LOBAK NYONYA

Bahan:

- 500 gram tepung beras
- 100 gram tepung sagu
- 600 ml air
- 1 sdm garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1.200 gram lobak, parut
- 200 ml air
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 100 gram udang kering, rendam cincang kasar
- 2 lap chong, potong dadu
- 2 cabai merah, iris
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 2 sdm bawang merah goreng
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur tepung beras, tepung sagu, air, garam, merica bubuk, dan gula sampai tercampur rata, sisihkan.
- 2 Masak lobak dengan air selama 10 menit. Angkat.
- 3 Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum aromanya. Masukkan udang kering aduk hingga harum, lalu masukkan lap chong, aduk-aduk, masukkan lobak dan campuran beras, dan aduk sampai setengah matang.
- 4 Sediakan loyang persegi ukuran 20 cm x 20 cm yang sudah diolesi minyak. Masukkan adonan, tekan-tekan dengan plastik sampai rata, lalu kukus selama 60 menit dengan api sedang.
- 5 Angkat, dinginkan. Taburi cabai, daun bawang kecil, dan bawang merah goreng.
- 6 Potong-potong atau goreng sampai kuning kecokelatan.
- 7 Hidangkan dengan sambal cabai manis.



25. PERDEKEL JAGUNG HARUM PEDAS

Bahan:

- 250 gram tepung sagu
- 150 gram udang, cincang kasar
- 2 butir telur
- 150 gram biji jagung segar
- 2 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 bawang bombai, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 3 cabai merah cincang
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 2 sdm air bawang jahe
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur tepung sagu dan udang bersama semua bahan lain sampai tercampur rata, diamkan selama 30 menit.
- 2 Panaskan minyak, masukan 1 sdm adonan jagung, dan goreng sampai kuning kecokelatan dengan api sedang. Angkat dan tiriskan.
- 3 Hidangkan panas dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



26. LUMPIA SEAFOOD SAUS SAMBAL

Bahan:

- 500 gram cumi-cumi
- 10 lembar kulit lumpia
- 1 putih telur untuk olesan
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm ang ciu
- 500 gram udang sedang besar
- 10 batang *seafood* imitasi
- 100 gram nanas, potong kasar panjang
- 1 ketimun kecil, potong halus panjang
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt minyak wijen
- 50 ml air
- 1 sdm cairan tepung sagu
- 1 sdt/sdm saus sambal
- Minyak goreng secukupnya

Saus sambal:

- 4 sdm minyak goreng
- 50 gram udang kering, rendam, cincang
- 1 sdm bawang merah cincang
- 1/2 sdt bawang putih cincang
- 2 sdm cabai merah cincang
- 1/2 sdm terasi
- Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya

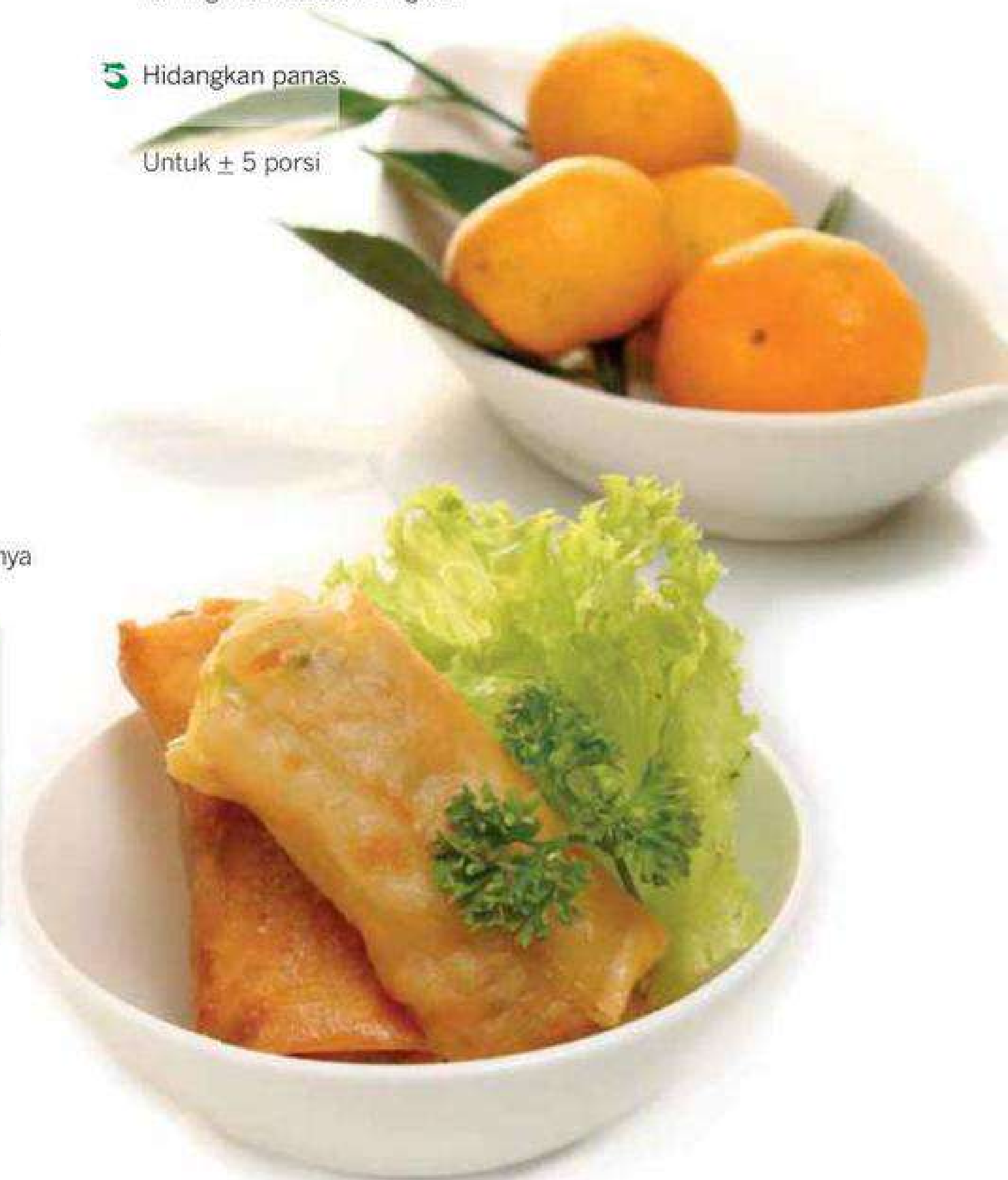
Cara membuat saus sambal:

Panaskan minyak, tumis udang kering hingga harum. Masukkan bawang merah dan bawang putih, aduk hingga harum. Masukkan cabai merah, terasi, garam, merica bubuk, dan gula, tumis hingga harum. Angkat.

Cara membuat:

- 1 Bersihkan cumi-cumi, buang tinta hitamnya, potong-potong, dan rebus selama 1/2 menit, angkat dan tiriskan.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya, tuangi ang ciu, masukkan udang aduk hingga harum. Masukkan imitasi seafood, nanas, timun, garam, merica bubuk, gula, kecap asin, dan minyak wijen, aduk rata, lalu masukkan cumi, aduk rata. Angkat.
- 3 Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan udang, cumi, imitasi seafood, nanas, timun dan sedikit saus sambal di atasnya, gulung bentuk lumpia.
- 4 Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api besar sampai kuning kecokelatan. Angkat.
- 5 Hidangkan panas.

Untuk ± 5 porsi



27. UDANG ISI DENGAN CRISPY WONTON

Bahan:

- 500 gram udang pacet
- Sedikit garam dan merica bubuk
- 1 sdm tepung sagu
- 250 gram udang, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 2 sdm tepung sagu
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt ang ciu
- 2 sdm air bawang jahe
- Tepung terigu secukupnya
- 1 putih telur, kocok sebentar
- 15 lembar kulit pangsit, potong halus
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- 1 Bersihkan udang, belah bagian punggung, dan buang kotorannya. Potong bagian punggung lebih dalam sedikit, lumuri udang dengan garam, merica bubuk, dan tepung sagu, diamkan selama 15 menit.
- 2 Campur udang cincang, daun bawang kecil, jahe, tepung sagu, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, ang ciu, dan air bawang jahe dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit. Angkat, dan masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 3 Masukkan 1 sdm adonan udang sebanyak mungkin dengan pisau ke dalam punggung udang, gulingkan udang pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, dan gulungkan pada kulit pangsit.
- 4 Panaskan minyak, goreng udang 4 ekor sekali sampai kuning kecokelatan, Angkat, tiriskan.
- 5 Hidangkan panas.

Untuk ± 5 porsi



28. BAKWAN UBI PEDAS

Bahan:

- 250 gram ubi kukus, haluskan
- 75 gram tepung terigu
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 100 gram udang, cincang kasar
- 100 gram daging ayam, potong dadu kecil
- 1 sdm cabai merah cincang
- 6 sdm kelapa parut
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur ubi halus, tepung terigu, dan semua bahan lain sampai tercampur rata. Kemudian remas-remas sampai licin dan tidak lengket di tangan, dan bentuk adonan ubi bakwan kecil.
- 2 Panaskan minyak, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



29. LEMPER AYAM SAMBEL

Bahan:

- 450 gram beras ketan, rendam selama 4 jam
- 1 sdm garam
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 4 lembar daun pandan, ikat

Sambal yang dihaluskan:

- 4 buah cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 butir kemiri
- 1 batang serai, bagian putih
- 3 cm kunyit
- 1 sdt terasi

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 300 gram daging ayam, iris
- 100 gram kelapa parut
- 1/2 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir

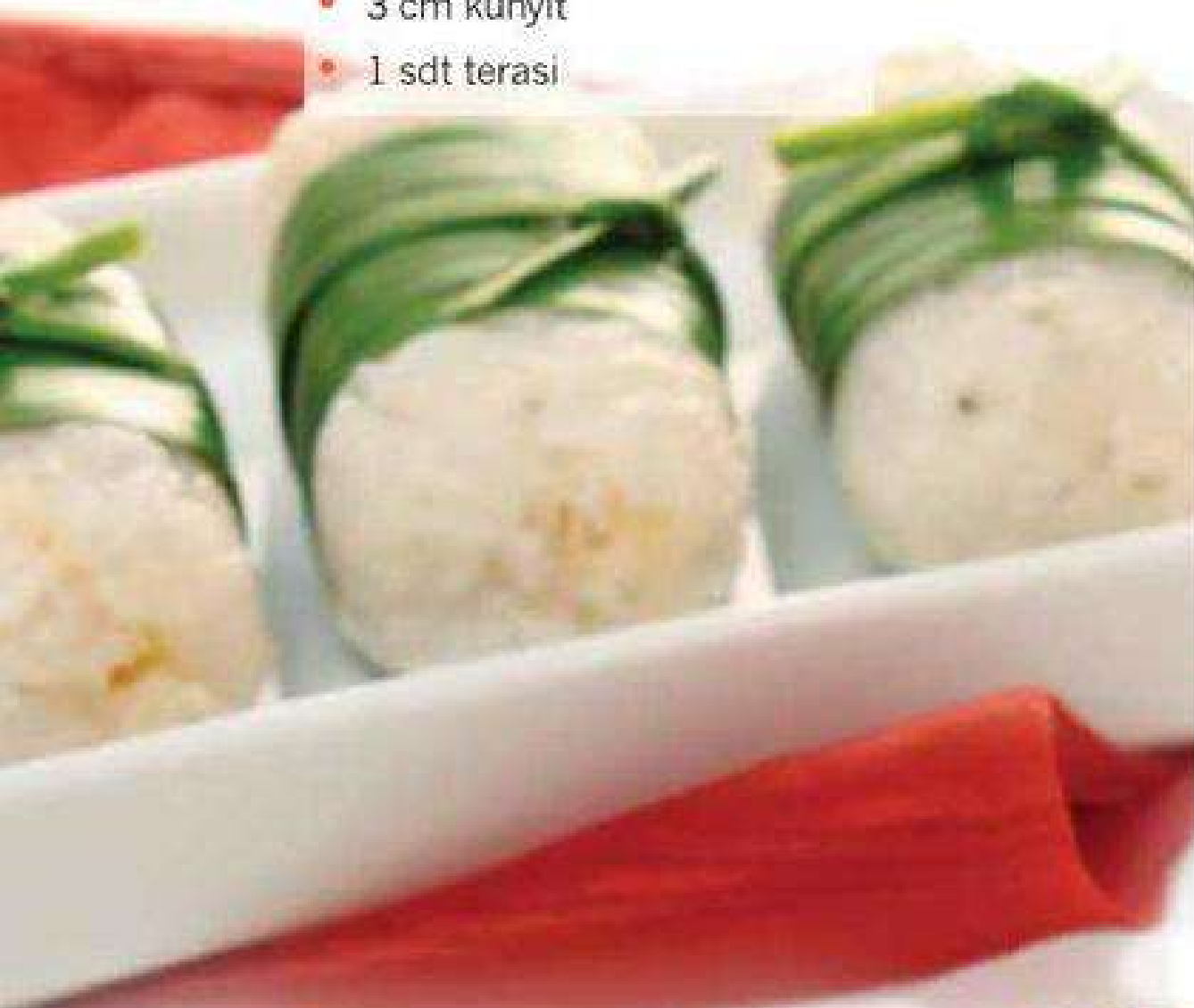
Bahan untuk bungkus:

- Daun pandan, gunting menjadi 2, rapikan
- Kertas kaca

Cara membuat:

- 1 Kukus beras ketan dengan garam dan daun pandan selama 25 menit, tuangi santan sambil di aduk-aduk, dan masak sampai matang.
- 2 Panaskan minyak, tumis sambal sampai harum, masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Masukkan kelapa parut, garam, merica bubuk, dan gula, aduk sampai tercampur rata. Angkat, dinginkan.
- 3 Tempatkan sebagian nasi ketan di atas kertas kaca yang besar, beri adonan isi di tengahnya, lalu tutup dengan nasi ketan. Kemudian gulung ukuran 6 cm x 3 cm, letakkan daun pandan di tengahnya, dan bungkus dengan kertas kaca.

Untuk ± 5 porsi



30. BAKWAN KUCAI

Bahan A:

- 400 gram tepung terigu
- 600 ml air
- 2 butir telur
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Bahan B:

- 2 butir bawang merah, iris
- 150 gram kucai, potong 1/2 cm
- 2 cabai merah, buang bijinya, potong-potong
- 50 gram biji jagung manis
- 300 gram udang kecil, buang kulitnya, potong-potong
- 10-12 ekor udang sedang besar kupas, sisakan ekornya
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur semua Bahan A sampai tercampur rata dan licin. Masukkan bawang merah, kucai, cabai merah, biji jagung manis, dan udang, aduk rata.
- 2 Panaskan minyak, masukkan sendok gorengan dalam minyak selama 1 menit, dan sendokkan adonan sampai 1/2 bagian. Tempatkan 1 ekor udang di atasnya, lalu goreng sampai adonan keluar dari sendok, berwarna kecokelatan, dan terapung di atas minyak goreng. Angkat, tiriskan.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



31. PANCAKE TAUSA

Bahan untuk kulit:

- 200 ml susu murni
- 75 gram tepung terigu
- 1 butir telur

Bahan untuk Isi:

- 250 gram tausa
- 3 sdm minyak goreng

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** campur susu, tepung terigu, dan telur, aduk sampai tercampur rata. Saring.
- 2 Panaskan minyak dalam wajan antilengket ukuran 20 cm x 20 cm, tuangi adonan kulit, dan buat dadar tipis.
- 3 Tempatkan tausa di tengahnya, lipat segi empat. Lakukan hal yang sama sampai semua bahan habis.
- 4 Panaskan minyak, goreng *pancake* sampai kecokelatan. Angkat, dan potong-potong. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



32. HAMBURGER UDANG

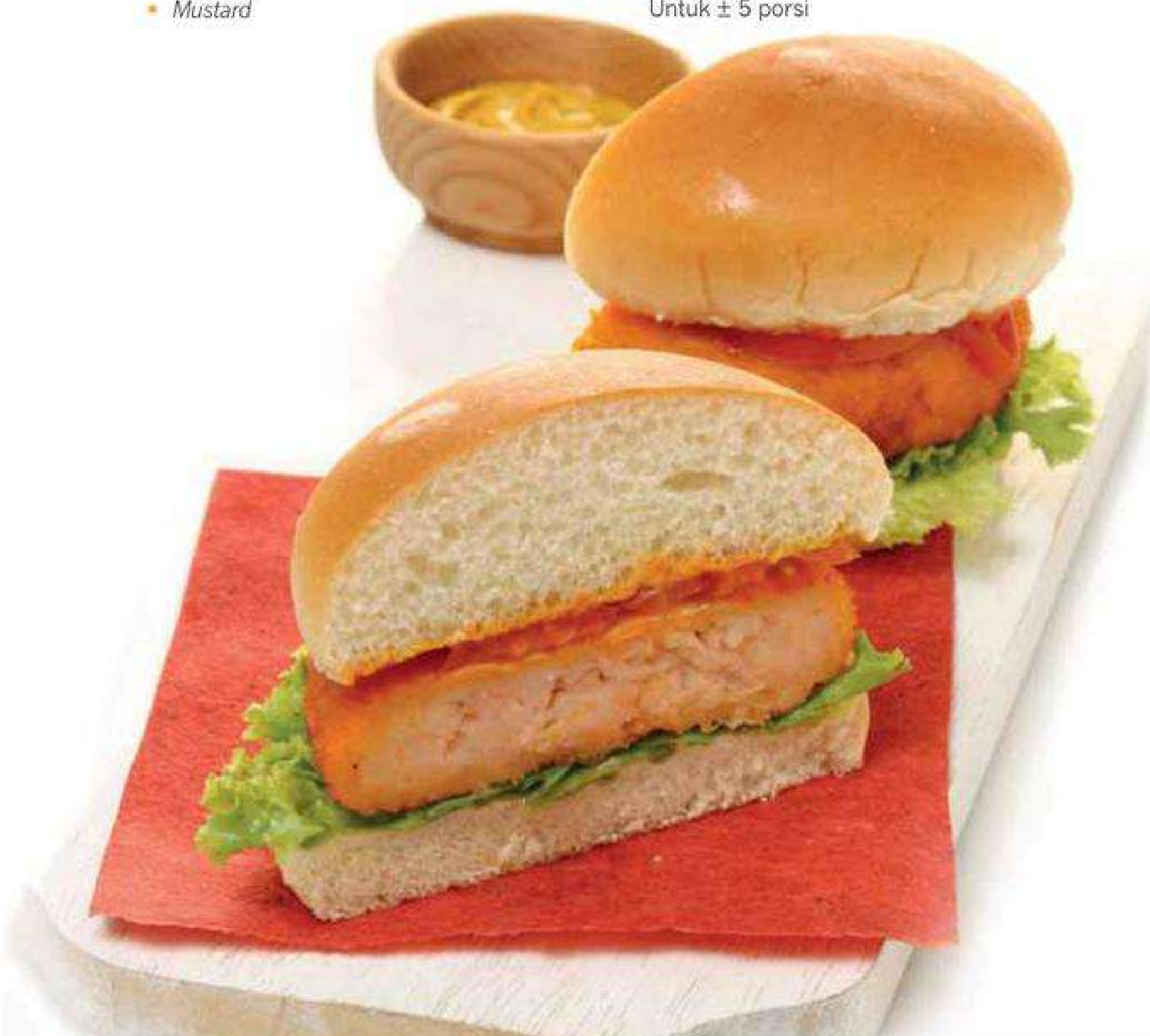
Bahan:

- 600 gram udang
- 1 sdm tepung maizena
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt ang ciu
- 1 putih telur
- 50 gram tepung panir
- Minyak untuk menggoreng
- 4 roti hamburger
- *Butter*
- *Mayonnaise*
- 4 lembar daun semerica
- Sambal cabai
- 4 potong tomat tipis
- *Mustard*

Cara Membuat:

- 1 Campur udang dengan tepung maizena, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, ang ciu, dan putih telur; aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Angkat, dan masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bagi adonan menjadi 4 bagian, bentuk bulat pipih sebesar hamburger. Gulingkan *pancake* udang pada tepung panir selapis tipis, lalu goreng sampai kuning kecokelatan.
- 3 Ambil satu roti hamburger, belah 2, olesi dengan *butter* dan *mayonnaise*. Masukkan daun semerica, *pancake* udang, sambal cabai, dan tomat. Kemudian olesi roti hamburger dengan *mustard*, tutup, hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



33. BAKWAN UBI GURIH

Bahan:

- 300 gram ubi
- 1 sdm mentega/*butter*
- 2 sdm susu murni
- 1 sdm bawang merah goreng
- 50 gram tepung terigu
- Sedikit bubuk pala
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- *Almond* cincang/kacang mete cincang secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- 1 Kupas kulit ubi, rebus sampai matang, haluskan.
- 2 Campur ubi dengan mentega, susu, bawang goreng, tepung terigu, bubuk pala, garam, dan merica bubuk sampai tercampur rata dan licin. Bentuk bakwan kecil, gulingkan bakwan pada telur, kemudian gulingkan pada *almond*/kacang mete.
- 3 Panaskan minyak, goreng bakwan sampai kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- 4 Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



34. KULIT TAHU GORENG NGO HIANG

Bahan:

- 2 lembar kulit tahu, ukuran 20 cm x 12 cm

Untuk Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdm jahe, cincang
- 50 gram udang kering, rendam, cincang kasar
- 500 gram daging babi/ayam iris
- 400 gram bengkuang, parut
- 500 gram lobak, parut, peras airnya
- 50 gram kacang goreng, cincang kasar
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt bubuk ngo hiang
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil dan jahe sampai harum. Masukkan udang kering aduk hingga harum, masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Masukkan bengkuang, lobak, kacang goreng, garam, merica bubuk, gula, ngo hiang, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu, angkat, dinginkan.
- 2 Ambil selembar kulit tahu, letakkan 1/2 bagian adonan isi di atas, lipat sisi kiri dan kanannya lalu gulung kencang, kukus sampai matang.
- 3 Panaskan minyak, goreng kulit tahu ngo hiang sampai berwarna kecokelatan dengan api sedang. Potong-potong setebal 3 cm.
- 4 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



35. PANCAKE UDANG BULAN

Bahan:

- 8 lembar kulit lumpia
- Saus plum

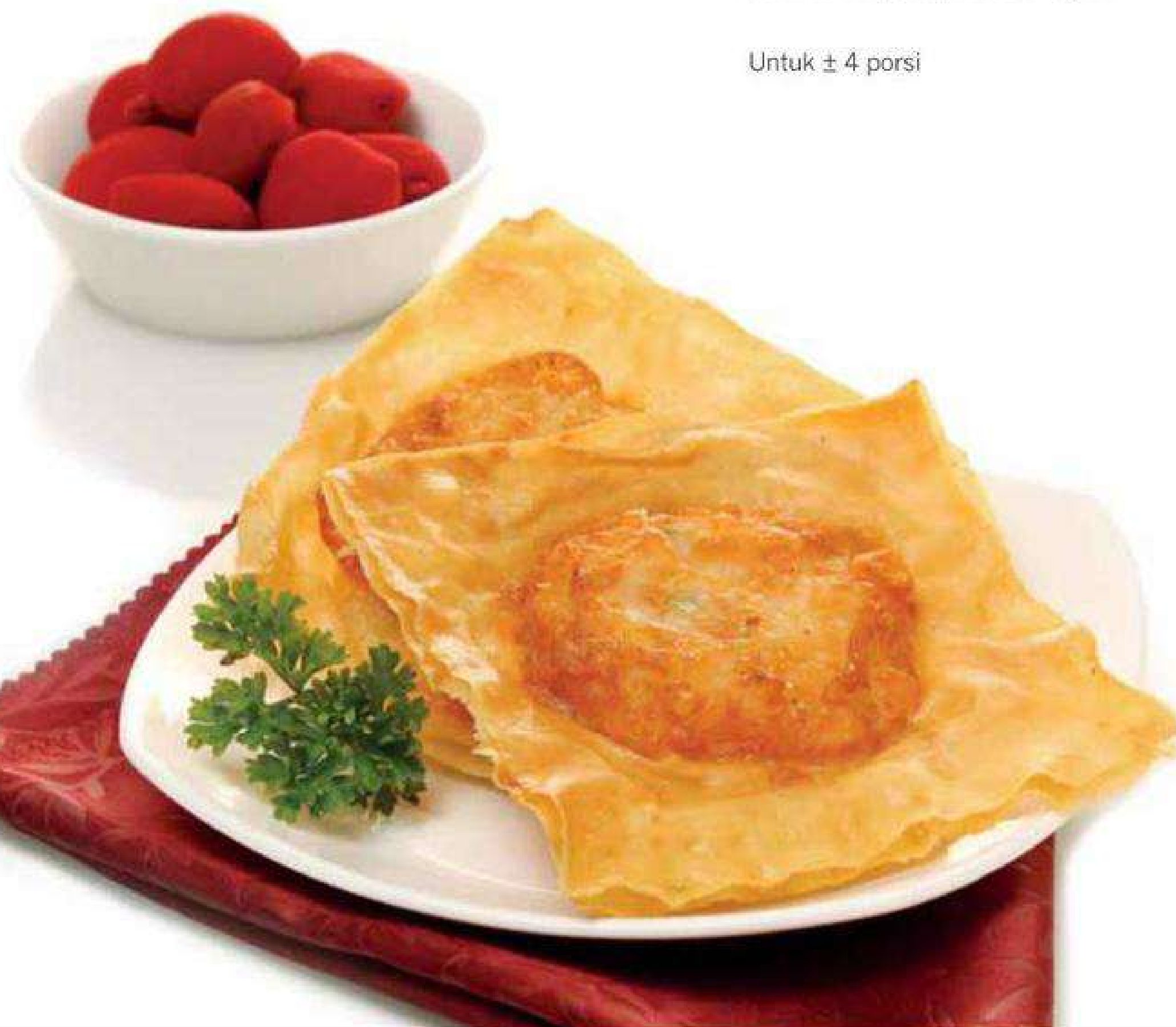
Bahan untuk Isi:

- 600 gram udang, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 putih telur
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm ang ciu
- 2 sdm kecap ikan
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Saus plum

Cara membuat:

- 1 Campur udang dan semua bahan isi dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit sampai licin. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam, lalu bagi adonan menjadi 4 bagian.
- 2 Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan 1 bagian adonan udang di atasnya, taburi sedikit tepung sagu, dan tutup dengan selembar kulit lumpia. Tusuk-tusuk dengan garpu.
- 3 Panaskan minyak, goreng pancake udang sampai berwarna kecokelatan dengan api sedang. Potong menjadi 4 bagian segitiga, dan hidangkan dengan saus plum.
- 4 **Saus Plum:** 4 sdm saus plum, 2 sdm cuka putih, 2 sdm gula pasir, 1 sdt bawang putih cincang, 1 sdt jahe cincang, 200 ml air, dan 1 sdm cairan tepung sagu. Masak semua bahan sampai mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu, dan masak sambil aduk-aduk selama 5 menit dengan api kecil. Angkat.

Untuk ± 4 porsi



36. CEKER AYAM BUMBU TAUSI

Bahan:

- 20 buah ceker ayam
- 3 sdm kecap hitam
- 200 ml minyak goreng
- 1.000 ml air
- 3 buah bunga lawang
- 5 cm kayu manis
- 1 sdm biji merica (bungkus)
- 12 siung bawang putih dengan kulit
- 3 cm jahe, memarkan
- 4 buah cabai merah
- 1 sdt biji merica, bungkus
- 2 batang daun bawang kecil, ikat
- 2 sdm minyak
- 1 sdm bawang putih, cincang
- 1 sdm bawang merah, cincang
- 1 sdm jahe, cincang
- 2 sdm ang ciu
- 3 sdm tausi cincang kasar
- 1 sdm cabai merah, cincang
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- 150 ml air
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- 2 cabai merah, buang bijinya, iris halus serong

Cara membuat:

- 1 Bersihkan ceker ayam, buang kukunya, dan kupas kulit luar sampai bersih. Lumuri ceker ayam dengan kecap hitam, biarkan selama 5 menit.
- 2 Panaskan minyak, goreng ceker ayam sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Panas-panas masukkan ceker ayam dalam air es selama 30 menit. Angkat, tiriskan.
- 3 Masak ceker ayam dengan 1.000 ml air, masukkan bunga lawang, kayu manis, biji merica, bawang putih, jahe, cabai merah, dan daun bawang kecil, masak sampai empuk dan kulitnya mekar. Angkat, tiriskan.
- 4 Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum, tuangi ang ciu, masukkan tausi dan cabai merah, aduk hingga wangi. Tambahkan ceker ayam, beri saus tiram, kecap asin, garam, merica bubuk, gula pasir, air bawang jahe, dan air, tutup dan masak hingga air tersisa sedikit. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu, dan taburi cabai merah. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



37. TART SUSU

Bahan untuk kulit:

- 300 gram tepung terigu
- 1 sdm *custard powder*
- 150 gram mentega
- 1 butir telur
- 50 gram gula halus

Bahan untuk isi:

- 3 butir telur
- 100 gram gula pasir
- 400 ml susu
- Sedikit garam
- 1 sdm tepung maizena
- 1 sdm *custard powder*

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur terigu dan *custard powder* sampai rata, masukkan mentega dan telur di tengah lubang, aduk perlahan-lahan dengan kuku sampai rata. Kemudian masukkan ke dalam loyang tart dengan di tekan-tekan.
- 2 **Isi:** Campur bahan isi sampai tercampur rata, saring. Masukkan adonan isi ke dalam loyang dengan 1/2 bagian penuh.
- 3 Panaskan oven, panggang Tart dengan panas 180 °C selama 25 menit sampai matang.

Untuk ± 5 porsi



38. HAM SIU KOK

Bahan untuk Kulit:

- 300 gram tepung ketan
- 50 gram tepung sagu
- 50 gram tepung tang mien
- 1 sdt garam
- 250 ml air mendidih
- 50 gram gula halus
- 1 sdm mentega

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm ang ciu
- 300 gram udang kupas, potong kecil-kecil
- 300 gram daging babi/ayam, potong kecil-kecil
- 4 buah jamur hioko, rendam, potong kecil-kecil
- 75 gram rebung segar/kalengan, potong kecil-kecil
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, tang mien, dan garam sampai rata. Masukkan air mendidih, aduk dengan sumpit sampai tercampur rata. Tutup, diamkan selama 10 menit.
- 2 Masukkan gula dan mentega, aduk dengan tangan sampai adonan rata dan licin (boleh tambah tepung sagu dan air jika perlu). Timbang kulit seberat 30 gram, bentuk bulat pipih dengan diameter 7 cm.
- 3 **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya, tuangi ang ciu, masukkan udang, aduk sampai wangi. Masukkan daging babi/ayam, aduk sampai berubah warnanya, masukkan hioko, rebung, kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, minyak bawang wijen, dan air bawang jahe, aduk rata. Angkat, dinginkan.
- 4 Ambil sepotong kulit, masukkan adonan isi di tengahnya, lipat dua, dan rapikan pinggirnya.
- 5 Panaskan minyak, goreng Ham Siu Kok sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- 6 Hidangkan panas.

Untuk ± 5 porsi



39. PIE BUMBU KARI

Bahan untuk kulit:

- Lihat Pie Char Siuw, halaman 34

Bahan untuk Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 buah bawang bombai, potong dadu kecil
- 150 gram daging ayam, potong dadu kecil
- 150 gram kentang rebus, potong dadu kecil
- 150 gram jamur kancing, potong dadu kecil
- 2 sdm kari bubuk
- 1 sdm sambal cabai, siap beli
- 1/2 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 50 ml air
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- 1 kuning telur, kocok dengan sedikit garam untuk olesan

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum aromanya, masukkan daging ayam, aduk sampai berubah warnanya. Masukkan kentang, jamur kancing, kari bubuk, sambal cabai garam, merica bubuk, gula, kecap asin, dan air, masak sampai air habis, kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, dinginkan.
- 2 Ambil 30 gram adonan kulit, giling bulat dengan gilingan kayu, cetak dengan cetakan diameter 7cm, isi dengan 20 gram adonan isi, lipat dua, tekan pinggiran dengan garpu, dan olesi kulit dengan kuning telur.
- 3 Panggang dalam oven 180 °C sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



40. BAKWAN IKAN GORENG GURIH

Bahan:

- 500 gram *fillet* ikan kakap, cincang halus
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula
- 2 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 potong es, memarkan
- 3 sdm tepung sagu
- Tepung sagu secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur ikan, jahe, daun bawang kecil, daun ketumbar, cabai merah, kecap asin, minyak wijen, ang ciu, garam, merica bubuk, gula, putih telur, air bawang jahe, es, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket selama 3 menit. Kemudian masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk oval adonan, gulingkan bakwan pada tepung sagu, goreng sampai berwarna kecokelatan dan matang dengan api sedang. Angkat. Panaskan minyak lagi, masukkan bakwan ikan, dan goreng selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



41. HAI MIE

(Mie Udang ala Singapura)

Bahan:

- 500 gram udang ukuran besar
- 200 gram tauge
- Kangkung secukupnya
- 1.000 gram mie kasar
- Minyak bawang secukupnya
- Kecap asin secukupnya
- Bawang goreng secukupnya

Bahan untuk kuah:

- 2 l air
- 1 ekor buntut babi/500 gram buntut sapi, potong-potong
- 300 gram daging babi kapsim/daging sapi
- 12 butir bawang putih dengan kulit
- 5 cm jahe, memarkan
- 1 sdm biji merica, bungkus
- 50 gram udang kering, rendam
- 2 batang daun bawang kecil, ikat
- 1 sdm kecap hitam
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

- 1 Lumuri udang dengan garam, merica bubuk, angciu, dan tepung sagu selama 15 menit. Rebus udang sampai matang selama 2 menit.
- 2 Rebus tauge selama 30 detik, angkat. Tiriskan.
- 3 Rebus kangkung selama 30 detik. Angkat, tiriskan.
- 4 **Kuah:** Masak semua bahan untuk kuah hingga mendidih, masak dengan api kecil selama 30 menit, angkat daging babi/sapi, masak lagi sampai ekor buntut babi/sapi matang dan lunak.
- 5 Rebus mie 200 gram (untuk 1 porsi) hingga matang, campur dengan 1 sdm minyak bawang dan 1 sdm kecap asin, aduk rata.
- 6 Masukkan tauge dalam mangkuk saji, masukkan mie, 3 potong kangkung, 6 potong buntut babi/buntut sapi, 6 irisan daging babi/daging sapi, dan 5 ekor udang rebus, siram kuah, lalu taburi bawang goreng. Kuah juga dapat ditempatkan secara terpisah dalam sebuah mangkuk kecil. Hidangkan dengan sambal kecap.
- 7 **Sambal kecap:** 2 cabai merah, potong kecil campur dengan 5 sdm kecap.

Untuk ± 5 porsi



42. MEE SUA MANIS DENGAN TELUR

Bahan:

- 200 gram misoa
- 600 ml air
- 150 gram gula pasir
- 4 butir telur, rebus, kupas kulitnya

Cara membuat:

- 1 Masak air sampai mendidih, masukkan misoa, masak sampai matang. Angkat, siram dengan air dingin.
- 2 Masak air dengan gula dan telur sampai mendidih, masak sampai gula mencair dengan api kecil. Masukkan misoa, masak selama 2 menit dengan api besar. Angkat. Hidangkan panas.

Untuk ± 4 porsi



43. PIE IKAN TUNA PEDAS

Bahan Kulit pie dan Cara membuat pie seperti Pie Char Siuw, halaman 32

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 bawang bombai besar, potong dadu kecil
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 kaleng ikan tuna, potong kecil
- Sedikit merica bubuk dan gula
- 2 sdm *mayonnaise*
- 300 gram kentang, rebus, potong dadu kecil
- Tutup pie, tebalnya 4 mm
- 1 butir telur, kocok dengan sedikit garam

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum, masukkan cabai, aduk-aduk. Masukkan ikan tuna, aduk sampai harum, beri merica bubuk, gula, dan *mayonnaise*, aduk rata. Masukkan kentang, aduk sampai tercampur rata. Angkat, dinginkan.
- 2 Masukkan adonan kulit ke dalam loyang pie, masukkan adonan isi, lalu tutup dengan selembar kulit pie, dan tekan-tekan pinggirnya dengan garpu.
- 3 Olesi kulit dengan telur kocok, panggang dalam oven 180 °C selama 30 - 35 menit sampai berwarna kecokelatan. Angkat, hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



44. BAK CHANG NYONYA

Bahan:

- 1.000 gram beras ketan
- 200 gram kacang tanah, rendam 4 jam
- 60 lembar daun bambu lebar yang sudah dibersihkan

Untuk bumbu beras ketan:

- 1 sdm garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 3 sdm minyak bawang
- 2 sdm kecap hitam

Bahan untuk isi:

- 4 sdm minyak goreng
- 2 sdm bawang putih cincang
- 3 sdm bawang merah cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 2 sdm daun bawang kecil cincang
- 2 sdm ang ciu
- 2 sdm cabai merah cincang
- 1 sdt cabai rawit cincang, sesuai selera
- 400 gram udang kering, rendam
- 1.000 gram babi samcam/daging paha ayam potong-potong besar
- 50 gram lemak babi/lemak ayam, cincang
- 30 buah jamur hioko, rendam
- 1 sdm garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula
- 2 sdp kecap asin
- 2 sdm air bawang jahe

Cara membuat:

- 1 Rendam beras ketan selama 1 malam, angkat dan tiriskan. Campur beras dengan bumbu, diamkan selama 30 menit.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum, tuangi ang ciu, masukkan cabai dan cabai rawit, aduk rata. Masukkan udang kering, aduk sampai harum dengan api kecil, lalu masukkan daging babi/ayam, lemak babi/lemak ayam, dan hioko, aduk sampai berubah warnanya. Kemudian beri garam, merica bubuk, gula, kecap asin, dan air bawang jahe, masak sampai tercampur rata dan kering. Angkat, dinginkan.
- 3 Ambil 2 lembar daun bambu, tekuk, dan lipat bentuk cungkup. Masukkan 2 sdm beras ketan, letakkan 2 potong daging babi/ayam, 1 sdm udang kering, 1 hioko, dan 2 sdm kacang tanah, lalu tutup dengan 2 sdm beras ketan. Lipat bentuk segitiga dan ikat dengan tali.
- 4 Didihkan air, masukkan Bak Chang, air halus di atas Bak Chang, masak selama 3 jam. Tambahkan air sewaktu-waktu, jangan sampai air habis. Angkat. Dinginkan selama 1 malam. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



45. UDANG TEBU

Bahan:

- 300 gram udang, cincang
- 200 gram daging ayam, cincang
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu
- 4 batang tebu, potong ukuran 10 cm
- Tepung sagu secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Saus lemon

Cara membuat:

- 1 Campur udang, ayam, garam, merica bubuk, gula, putih telur, air bawang jahe, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Ambil selembar tebu, taburi tepung sagu, bungkus batang tebu dengan adonan udang, sisakan sedikit ujungnya. Gulingkan pada tepung sagu, lalu goreng udang tebu dengan api sedang sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Hidangkan dengan saus lemon.

Untuk ± 5 porsi

Saus Lemon: Campur 1 sdt bawang putih cincang, 1 sdm cabai merah cincang, 1 1/2 sdm kecap ikan, 2 sdm air jeruk lemon, 1 sdm gula, sedikit garam, dan 1 sdm air sampai tercampur rata.



46. LUMPIA CAKUE

Bahan:

- 2 buah cakue, siap beli, gunting membujur di bagian tengahnya
- Tepung sagu secukupnya
- 1 butir telur, kocok dengan sedikit garam
- 50 gram tepung panir
- Minyak goreng secukupnya
- Saus lemon

Bahan untuk isi:

- 75 gram daging ikan tenggiri, cincang
- 75 gram udang, cincang kasar
- 75 gram daging kepiting, suwir-suwir
- 3 buah jamur hioko, rendam, potong kecil-kecil
- 3 *water chestnut*, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1/2 sdt garam secukupnya

- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdt minyak wijen
- 1 butir telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 sdm tepung sagu

Bumbu untuk gulingan:

- 50 gram tepung terigu
- 1 butir telur kocok
- Tepung terigu secukupnya



Cara membuat:

- 1 Campur ikan, udang, dan kepiting bersama semua bahan dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Taburi tepung sagu di tengah cakue, isi adonan hingga padat, dan ratakan permukaannya.
- 3 Gulingkan cakue pada tepung sagu selapis tipis, celupkan ke telur, dan gulingkan pada tepung terigu.
- 4 Panaskan minyak, goreng Lumpia Cakue sampai matang dan berwarna kecokelatan dengan api kecil. Angkat, dinginkan. Potong cakue 3 cm, sajikan dengan saus lemon. Lihat Udang Tebu halaman 56.

Untuk ± 4 porsi

47. LUMPIA TALAS

Bahan:

- 1 lembar kulit tahu ukuran 20 cm x 12 cm, potong menjadi 2 bagian

Bahan untuk isi:

- 200 gram daging ayam, potong dadu kecil
- 200 gram udang, potong dadu kecil
- 100 gram rebung kalengan/segar, potong dadu kecil
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt bumbu ngo hiang
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 300 gram talas, rebus, haluskan
- Minyak goreng secukupnya
- sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur daging ayam dan udang dengan rebung, daun bawang kecil, jahe, garam, merica bubuk, bumbu ngo hiang, minyak wijen, tepung sagu, telur, dan air bawang jahe dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai tidak lengket di tangan selama 2 menit, tambahkan talas, aduk sampai tercampur rata. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Ambil selembar kembang tahu, letakkan 1/2 bagian adonan di atasnya, lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulingkan kencang.
- 3 Kukus Lumpia Tales sampai matang selama 15 menit.
- 4 Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api sedang hingga berwarna kecokelatan. Angkat. Potong ukuran 4 cm.
- 5 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 4 porsi



48. PIE AYAM

Bahan kulit dan Cara membuatnya lihat Pie Char Siuw, halaman 32

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 bawang bombai besar, potong dadu kecil
- 200 gram paha ayam rebus sampai matang, potong dadu kecil
- 200 gram udang rebus, potong dadu kecil
- 150 gram jamur kuping kalengan, potong dadu kecil
- Sedikit bubuk pala
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- 1 sdm daun seledri potong kecil
- Kulit pie tebal 4 cm/secukupnya
- 1 butir telur, kocok dengan sedikit garam

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum dengan api sedang besar, masukkan ayam, udang, jamur kuping, pala, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, taburi daun seledri, aduk rata.
- 2 Masukkan adonan kulit pie ke dalam loyang pie, tempatkan isi pie, lalu bagian atas tutup dengan selembar kulit pie, tekan dengan garpu, dan olesi dengan telur.
- 3 Panggang pie ayam dalam oven suhu 180 °C selama 30 - 35 menit hingga berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



49. BAKWAN UDANG GURIH

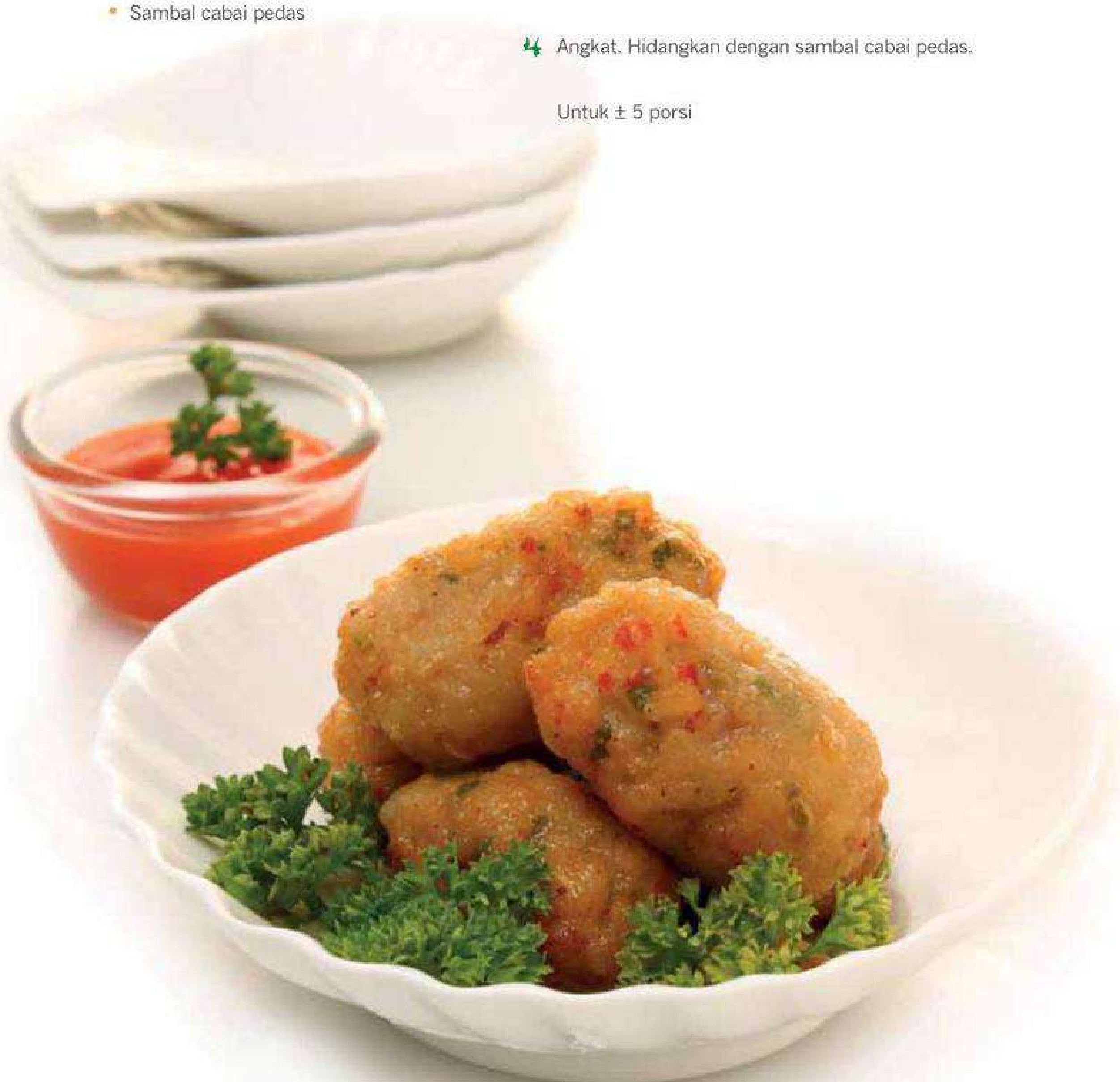
Bahan:

- 500 gram udang, cincang halus
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdt minyak wijen
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur udang, garam, merica bubuk, gula, tepung sagu, cabai merah, putih telur, air bawang jahe, dan minyak wijen dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk adonan menjadi bakso.
- 3 Panaskan minyak, goreng bakso udang berwarna kecokelatan dengan api sedang.
- 4 Angkat. Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



50. BAKSO CUMI

Bahan:

- 500 gram cumi-cumi, cincang halus
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 1 sdt minyak wijen
- 1 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 potong es, memarkan
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur cumi dengan garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, putih telur, air bawang jahe, es, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin dan lengket selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk adonan menjadi Bakso cumi-cumi.
- 3 Panaskan minyak, goreng Bakso cumi-cumi sampai berwarna kecokelatan.
- 4 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



51. BOLA WIJEN KETAN GORENG

Bahan:

- 100 gram tang mien
- 200 ml air mendidih
- 500 gram tepung ketan
- 30 gram gula halus
- 5 sdm mentega
- 300 ml air
- 500 gram tausa
- 200 gram biji wijen putih
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- 1 Tuangi air mendidih pada tang mien, aduk dengan sumpit sampai tercampur rata, dan diamkan selama 10 menit, tutup.
- 2 Tempatkan tepung ketan di atas meja, buka tengah, masukkan gula, mentega, dan adonan tang mien. Tuangi air perlahan-lahan sambil aduk-aduk sampai menjadi adonan licin. Tepung dan air boleh tambah sedikit jika perlu.
- 3 Timbang adonan 30 gram, tekan menjadi bulat pipis dengan diameter 7 cm, isi dengan 20 gram tausa, dan bentuk bola. Semprot dengan sedikit air, gulingkan pada biji wijen sampai rata.
- 4 Panaskan minyak, goreng bola wijen sambil aduk terus (supaya menjadi bulat) sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



52. BAKMIE DAGING SAPI PEDAS DAN GURIH

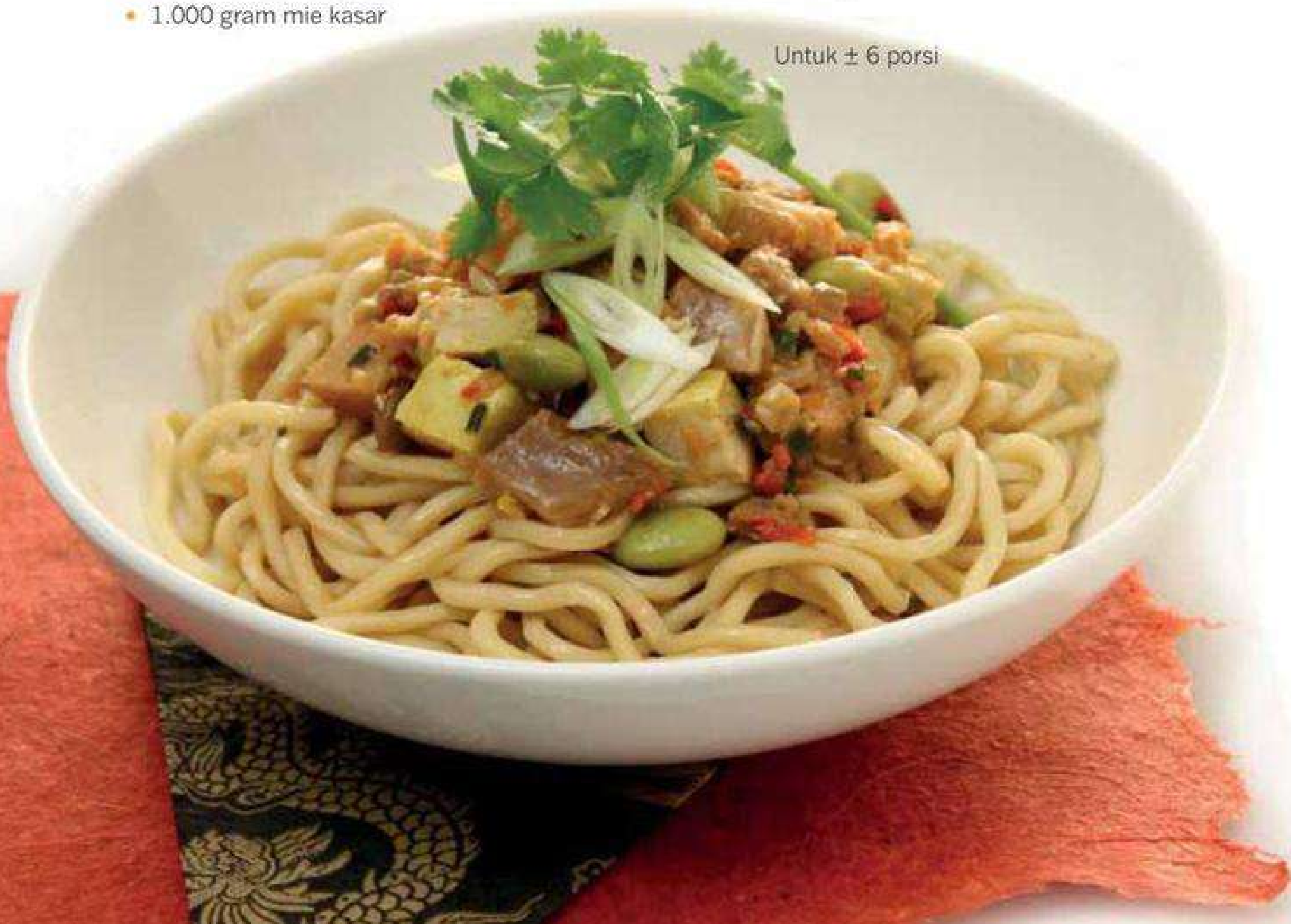
Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm tauco
- 1 sdm *hoi sin sauce*
- 2 sdm *chilli bean sauce*
- 50 gram udang kering, rendam, potong-potong
- 250 gram daging sapi, potong 1 cm x 1 cm
- 1 potong tahu kuning, potong 1 cm x 1 cm
- 100 gram rebung segar, potong 1 cm x 1 cm
- 100 gram kacang kedelai segar
- 1 sdm kecap asin
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula
- 2 sdm air bawang jahe
- 1.000 gram mie kasar

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum aromanya, tuangi ang ciu, masukkan tauco, *hoi sin sauce*, *chilli bean sauce*, dan cabai, aduk sampai rata. Masukkan udang kering, aduk sampai harum, masukkan daging sapi aduk sampai berubah warnanya. Masukkan tahu kuning, rebung, kacang kedelai, kecap asin, garam, merica bubuk, gula, air, dan air bawang jahe, masak sampai air kering. Angkat.
- 2 Masukkan mie dalam air mendidih, masak sampai mendidih, tuangi cup air dingin, masak sampai mendidih kembali. Masukkan 3 sdm kecap asin dan 3 sdm minyak bawang, aduk rata.
- 3 Tempatkan 200 gram mie dalam mangkuk saji, masukkan 5 sdm adonan daging di atasnya. Hidangkan.

Untuk ± 6 porsi



53. NASI SAYUR DENGAN PAHA AYAM ALA SHANGHAI

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1/2 sdt jahe cincang
- 500 gram bok choy, iris 5 cm
- 1 sdt garam
- 3 cup beras
- 3 cup air/secukupnya
- 1 sdm garam
- 2 sdm minyak bawang
- 1/2 sdt merica bubuk
- 4 paha ayam, tusuk-tusuk dengan garpu
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 5 - 6 potong paha ayam (untuk 5 porsi)
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm ang ciu
- 2 sdm cabai merah cincang
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt bubuk ngo hiong
- 1 sdm tepung sagu

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya, masukkan bok choy dan garam, aduk-aduk selama 2 menit.
- 2 Masak beras dengan air, garam, minyak bawang, bok choy, dan merica bubuk dalam *rice cooker*, masak sampai matang. Angkat.
- 3 Lumuri ayam dengan kecap asin, ang ciu, cabai merah, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, bumbu ngo hiong, dan tepung sagu, diamkan selama 30 menit.
- 4 Panaskan minyak, goreng ayam sampai matang dan berwarna kecokelatan.
- 5 Tempatkan 1 mangkuk nasi sayur dalam piring saji, letakkan 1 paha ayam goreng di atasnya. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



54. ROLL TELUR

Bahan untuk kulit:

- 185 gram tepung terigu
- 80 ml air mendidih
- 40 gram air dingin
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt minyak goreng

Bahan untuk isi:

- 4 butir telur (untuk 4 telur dadar)
- Sedikit garam dan merica bubuk
- 2 sdm daun bawang kecil cincang

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Tuang air mendidih pada tepung terigu, aduk dengan sumpit, dan tutup selama 10 menit. Masukkan air dingin, garam, dan minyak, aduk dengan tangan hingga rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan selama 30 menit.
- 2 Bagi adonan menjadi 4 bagian, giling dengan gilingan kayu sampai tipis, dan cetak bulat dengan diameter 12 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
- 3 **Isi:** Kocok 1 butir telur dengan sedikit garam dan merica bubuk, tambahkan 1 sdm daun bawang, aduk sampai tercampur rata. Buat dadar dengan diameter 10 cm. Lakukan hal yang sama sampai telur habis.
- 4 Panaskan 1 sdm minyak dalam wajan anti lengket, panggang kulit hingga matang, balik, dan panggang kembali. Tempatkan telur dadar di atasnya, gulung, dan potong-potong.
- 5 Hidangkan dengan Susu Kacang Asin. (lihat halaman 27)

Untuk ± 4 porsi



55. KUE DAGING SAPI DENGAN KUCAI

Bahan untuk kulit:

- 300 gram tepung terigu
- 180 ml air
- 1/2 sdt garam

Bahan untuk Isi:

- 250 gram daging sapi, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdt jahe, cincang
- 150 gram kucai, potong kecil-kecil
- 1 sdm kecap ikan
- 1/2 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 1/2 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur tepung terigu, air, dan garam sampai tercampur rata dan tidak lengket di tangan. Boleh tambah sedikit air atau tepung terigu jika perlu. Tutup dengan kain basah, diamkan selama 30 menit.
- 2 **Isi:** Campur daging sapi bersama daun bawang kecil, jahe, kucai, kecap ikan, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, air bawang jahe, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 3 Timbang kulit seberat 25 gram, giling dengan gilingan kayu sampai bulat dengan diameter 7 cm. Kemudian beri adonan isi, bentuk bola, dan pres bola dengan gilingan kayu perlahan-lahan sampai menjadi bulat pipih.
- 4 Goreng Kue Daging sampai matang dan berwarna kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak kembali, goreng selama 2 menit, angkat dan tiriskan.
- 5 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 4 porsi



56. BAKWAN KEPITING GURIH

Bahan:

- 500 gram daging kepiting
- 250 gram udang cincang kasar
- 5 *water chestnut* cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 2 sdm sambal cabai sesuai selera, siap beli
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt ang ciu
- 1 sdm kecap asin
- 1 butir telur
- 5 sdm tepung sagu
- 5 sdm tepung terigu
- 1 butir telur, kocok
- Tepung panir secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur daging kepiting, udang, *water chestnut*, daun bawang kecil, jahe, sambal cabai, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, ang ciu, kecap asin, telur, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah, sampai licin, selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Bentuk bulat oval, gulingkan pada tepung terigu, celupkan ke telur, kemudian gulingkan pada tepung panir. Goreng dengan api sedang sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
- 3 Panaskan minyak kembali, goreng selama 2 menit, angkat dan tiriskan.
- 4 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 4 porsi



57. BUBUR DAGING SAPI DENGAN TELUR

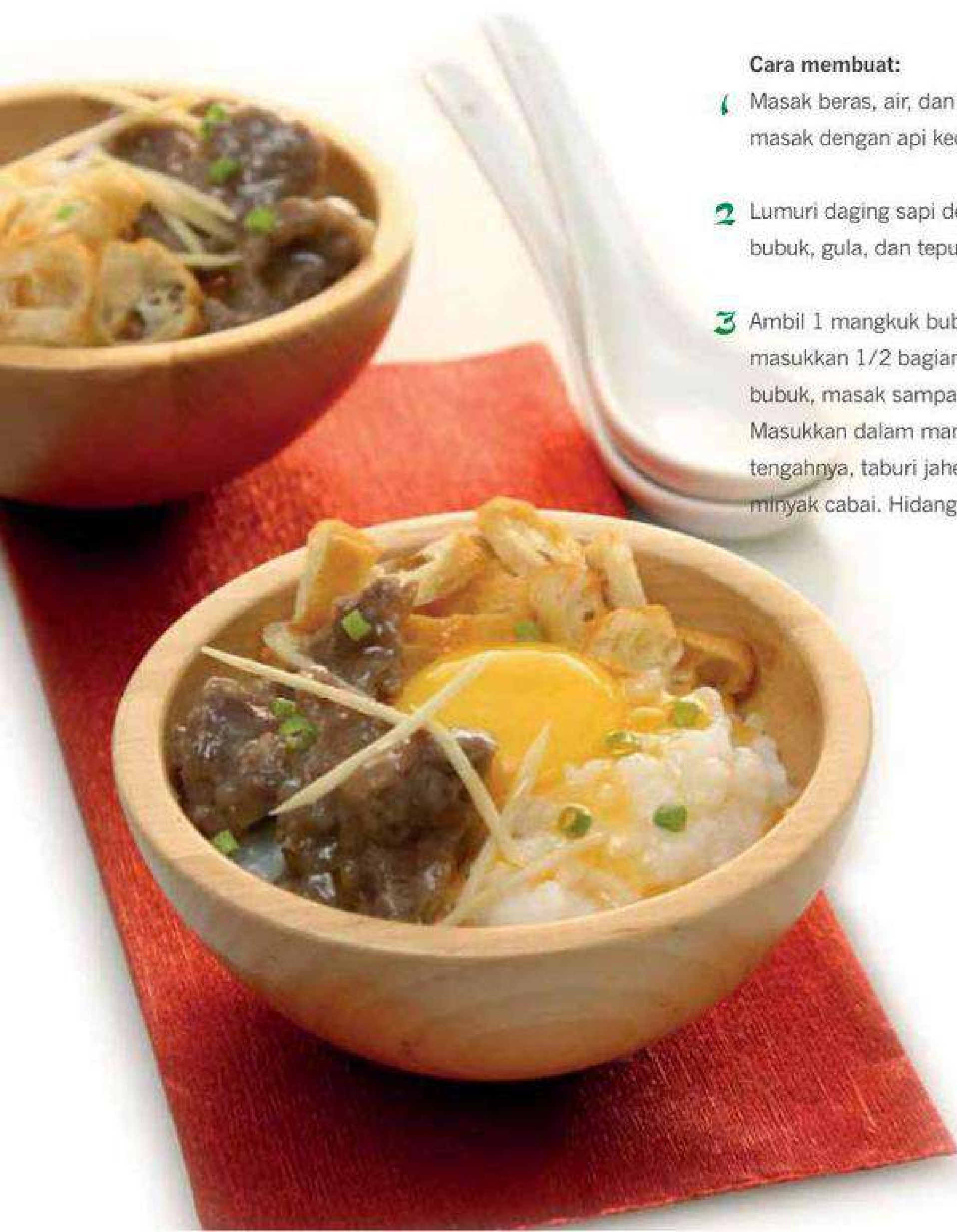
Bahan:

- 250 gram beras
- 2250 ml air
- 2 pasang tulang ayam (rebus dengan jahe dan daun bawang kecil selama 5 menit, buang airnya)
- 300 gram daging sapi (has luar) potong berlawanan serat, iris tipis
- 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdm ang ciu
- Sedikit merica bubuk
- Sedikit gula
- 1 sdt tepung sagu
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 4 butir telur
- 4 sdm jahe muda/jahe iris halus
- 2 cakue, potong-potong
- 2 batang daun bawang kecil, cincang
- Minyak cabai secukupnya

Cara membuat:

- 1 Masak beras, air, dan tulang ayam sampai mendidih, masak dengan api kecil selama 30 menit.
- 2 Lumuri daging sapi dengan kecap asin, ang ciu, merica bubuk, gula, dan tepung sagu selama 15 menit.
- 3 Ambil 1 mangkuk bubur, masak sampai mendidih, masukkan 1/2 bagian daging sapi, garam, dan merica bubuk, masak sampai daging matang selama 3 menit. Masukkan dalam mangkuk saji, beri 1 butir telur di tengahnya, taburi jahe, daun bawang kecil, cakue, dan minyak cabai. Hidangkan panas.

Untuk ± 4 porsi



58. BUBUR PEI TAN

Bahan:

- Bahan dan cara membuat bubur lihat Bubur Daging Sapi dengan Telur (halaman 67)
- 300 gram daging ayam/babi
- 1 1/2 sdm garam
- 2 butir telur pei tan, potong dadu kasar
- 2 butir kuning telur asin, potong dadu kasar
- Kecap asin secukupnya
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 batang daun bawang kecil, cincang
- 4 sdm jahe muda/jahe, iris halus
- 2 cakue, potong menjadi 2

Cara membuat:

- 1 Lumuri daging ayam/babi dengan garam selama 1 jam, cuci dan tiriskan.
- 2 Masak 2 mangkuk bubur dalam sapo, masak sampai mendidih, lalu masukkan 1/2 daging ayam/babi, 1/2 butir telur pei tan, 1/2 butir telur asin, beri kecap asin, garam, dan merica bubuk, masak selama 10 menit, taburi daun bawang kecil, jahe, dan minyak cabai.
- 3 Hidangkan dengan cakue.

Untuk ± 5 porsi



59. JAMUR SEGAR DENGAN KULIT TAHU

Bahan:

- 1 lembar kulit kembang tahu, gunting ukuran 7 cm x 7 cm
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Bahan untuk Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 1/2 sdt jahe cincang
- 1 1/2 sdt bawang putih cincang
- 300 gram daging babi/ayam, potong dadu besar
- 50 gram jamur segar, potong dadu besar
- 100 gram jamur merang segar, potong dadu kecil
- 25 gram lobak kering, potong kecil
- 50 gram biji jagung manis
- 2 sdm daun seledri, potong kecil
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil, jahe, dan bawang putih sampai harum. Masukkan daging babi/ayam aduk sampai berubah warna, masukkan jamur, jamur merang, lobak kering, biji jagung, daun seledri, garam, merica bubuk, gula, dan minyak wijen, aduk sampai tercampur rata, dan kentalkan dengan cairan tepung sagu.
- 2 Ambil selembar kulit tahu, beri adonan jamur, bentuk lumpia, dan lem dengan air sagu.
- 3 Panaskan minyak, goreng lumpia jamur sampai berwarna kecokelatan. Angkat.
- 4 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 4 porsi



60. KUE DUMPLING KUCAI

Bahan untuk kulit:

- 300 gram tepung ketan
- 50 gram tepung sagu
- 50 gram tang mien
- 1 sdt garam
- 200 ml air kucai mendidih (150 gram kucai potong kecil, masukkan air 200 ml dan pewarna hijau 4 - 5 tetes, haluskan dengan blender, saring)
- 2 sdm minyak

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 50 gram udang kering, rendam, potong-potong
- 300 gram daging babi/ayam, potong dadu
- 4 buah jamur hioko, rendam, potong dadu
- 1 tahu kuning, potong dadu
- Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- Sambal cabai, siap beli

Cara membuat:

- Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, tang mien, dan garam sampai tercampur rata. Beri air kucai mendidih, aduk dengan sumpit sampai tercampur rata, dan diamkan selama 10 menit. Masukkan minyak, aduk dengan tangan sampai tidak lengket di tangan dan licin (air dan tepung sagu boleh tambah jika perlu). Tutup dengan kain basah, diamkan selama 30 menit.
- Timbang adonan seberat 30 gram, tekan bulat pipih diameter 7 cm.
- Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan udang kering, aduk sampai harum, lalu masukkan daging babi/ayam, aduk sampai berubah warnanya. Kemudian masukkan hioko, tahu kuning, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, masak selama 5 menit, lalu kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk rata. Angkat, dinginkan.
- Ambil selembar kulit, beri adonan isi, lipat menjadi 2, rapikan pinggirnya.
- Letakkan dalam kukusan yang sudah diolesi minyak, kukus selama 15 menit sampai matang.
- Hidangkan dengan Sambal Cabai.

Untuk ± 5 porsi



61. PANCAKE LOBAK

Bahan untuk kulit:

- 185 gram tepung terigu
- 80 ml air mendidih
- 40 ml air dingin
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt minyak
- 2 sdm minyak goreng

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 50 gram udang kering, rendam, cincang kasar
- 400 gram lobak, iris halus
- 150 gram wortel, iris halus
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur semua bahan kulit dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan licin, diamkan selama 30 menit. Kemudian giling dengan gilingan kayu sampai tipis 3 mm dan cetak dengan cetakan diameter 7 cm.
- 2 **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Tuang ang ciu, masukkan udang kering, aduk sampai wangi. Kemudian masukkan lobak, wortel, garam, merica bubuk, gula pasir, dan air bawang jahe, masak selama 5 menit, kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk rata. Angkat, dinginkan.
- 3 Ambil selembar kulit, isi dengan adonan lobak, tutup dengan selembar kulit lagi, dan olesi pinggiran dengan cairan tepung sagu, lalu tekan-tekan dengan garpu.
- 4 Panaskan 4 sdm minyak dalam wajan anti lengket, goreng *pancake* lobak dengan dibolak-balik sampai berwarna kecokelatan, angkat. Potong 4 bagian.
- 5 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



62. ANG KU KUE

Bahan untuk kulit:

- 150 gram tepung ketan
- 100 gram ubi merah, rebus, haluskan
- 50 ml air
- 50 ml santan
- 1 sdm minyak goreng
- Beberapa tetes perwarna merah/oranye secukupnya
- Daun pisang secukupnya

Bahan untuk isi:

- 100 gram kacang hijau tanpa kulit, rendam selama 4 jam
- 40 ml santal kental
- 40 ml air
- 45 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, ikat

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur tepung ketan, ubi merah, air, santan, minyak, dan perwarna dengan tangan sampai rata dan licin (boleh tambah tepung atau air bila perlu).
- 2 **Isi:** Kukus kacang hijau, santan, air, gula pasir, dan daun pandan selama 45 menit. Angkat, haluskan.
- 3 Ambil 20 gram adonan kulit, pipihkan, lalu beri 1 sdm adonan isi, dan bentuk bulat. Masukkan ke dalam cetakan kue Ang Ku, tekan-tekan, lalu keluarkan dari cetakan. Tempatkan diatas daun pisang
- 4 Kukus selama 15 menit sampai matang. Angkat.

Untuk ± 5 porsi



63. DOMPET MANIS DAN CRISPY

Bahan:

- 20 lembar kulit pangsit ukuran besar
- 20 helai kucai untuk pengikat, seduh air panas, keringkan
- 500 gram tausa (kacang merah)
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- 1 Ambil selembar kulit pangsit, beri 3 sdm tausa di tengahnya, satukan pinggiran kulit pangsit ke bagian tengah, katupkan dan tekan dengan jari-jari tangan, lalu ikat dengan kucai sampai menyerupai bungkus. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan sampai selesai.
- 2 Panaskan minyak, goreng kue sampai matang dan berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan panas.

Untuk ± 5 porsi



64. LUMPIA AYAM DAN SAYURAN

Bahan:

- 600 gram daging ayam, cincang
- 5 *water chestnut* potong kecil
- 5 buah jamur hioko, rendam, potong kecil
- 2 sdm cabai merah potong kecil
- 100 gram buncis, potong kecil
- 2 sdm daun seledri, potong kecil
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 sdm tepung sagu
- 1 lembar kulit tahu, lap dengan kain basah, potong menjadi 4 bagian
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur semua bahan sampai tercampur rata, bagi 4 bagian.
- 2 Ambil selembar kulit kembang tahu, tempatkan 1 bagian adonan, dan gulung kencang.
- 3 Kukus lumpia selama 15 menit, angkat, dinginkan.
- 4 Panaskan minyak, goreng lumpia sampai berwarna kecokelatan, angkat.
- 5 Potong-potong, hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



65. BAKWAN TOM YAM

Bahan:

- 300 gram daging sapi, cincang
- 1 batang serai bagian putih, cincang
- 2 lembar daun jeruk, cincang
- 1 sdm cabai merah, cincang
- 3 cabai rawit, cincang sesuai selera
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm bumbu Tom Yam, siap pakai
- 1 sdt gula pasir
- 1 1/2 sdt merica bubuk
- 3 sdm tepung sagu
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur daging sapi bersama serai, daun jeruk, cabai merah, cabai rawit, kecap ikan, bumbu Tom Yam, gula, merica bubuk, tepung sagu, dan daun ketumbar dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam, kemudian bentuk bakso/bakwan.
- 2 Panaskan minyak, goreng bakso Tom Yam sampai berwarna kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



66. ROLL DAGING SAPI DENGAN TALAS

Bahan:

- 1 lembar kulit tahu

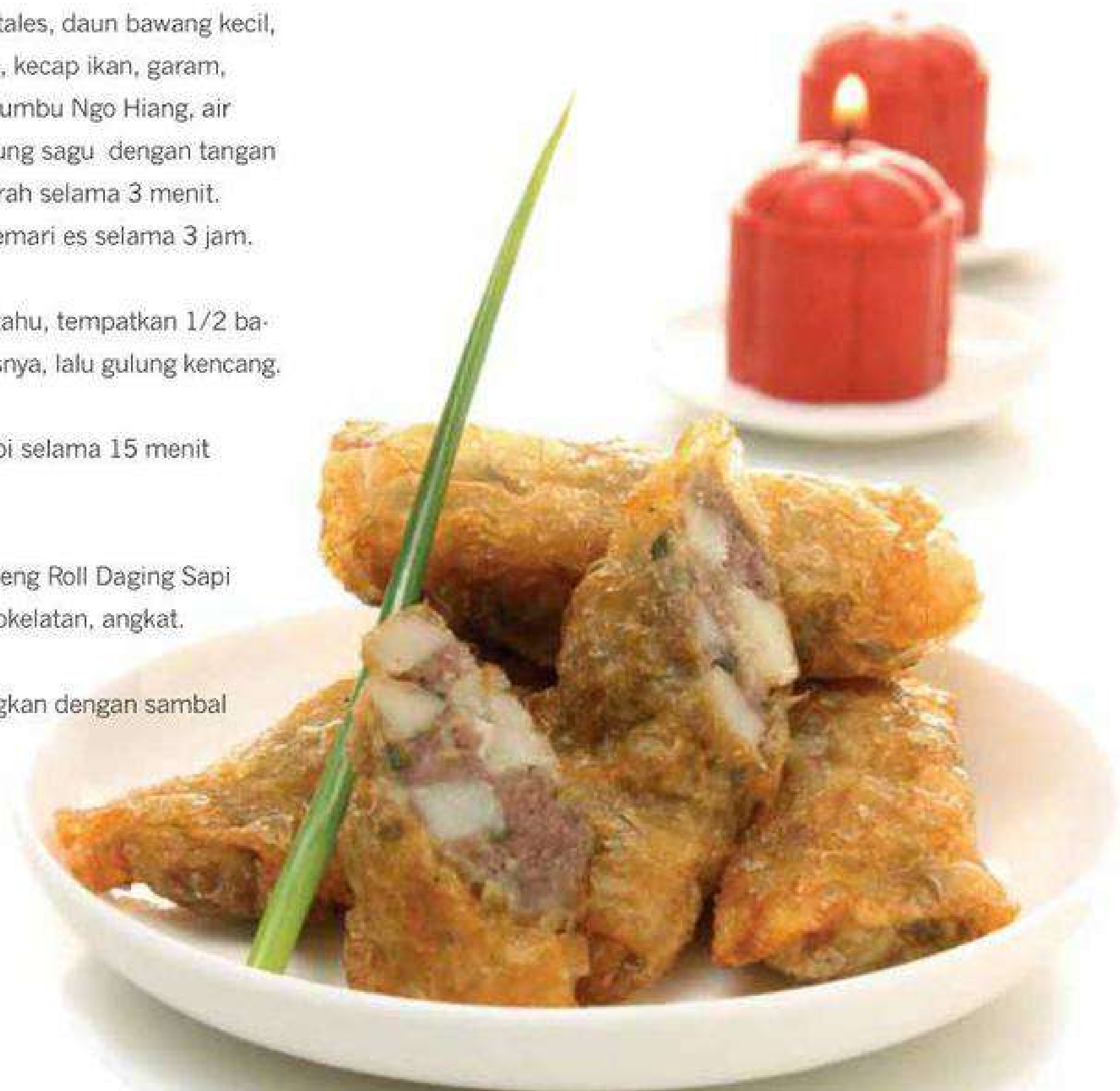
Bahan untuk isi:

- 500 gram daging sapi, cincang
- 500 gram talas, potong dadu 1 cm x 1 cm
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm kulit jeruk kering cincang
- 1 sdm kecap ikan
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt bumbu Ngo Hiang
- 2 sdm air bawang jahe
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

1. Lap kulit tahu dengan kain basah, lalu gunting menjadi 4 bagian.
2. Campur daging sapi, talas, daun bawang kecil, jahe, kulit jeruk kering, kecap ikan, garam, merica bubuk, gula, bumbu Ngo Hiang, air bawang jahe, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
3. Ambil selembar kulit tahu, tempatkan 1/2 bagian adonan isi di atasnya, lalu gulung kencang.
4. Kukus Roll Daging Sapi selama 15 menit sampai matang.
5. Panaskan minyak, goreng Roll Daging Sapi sampai berwarna kecokelatan, angkat.
6. Potong-potong, hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 4 porsi



67. PANCAKE KENTANG

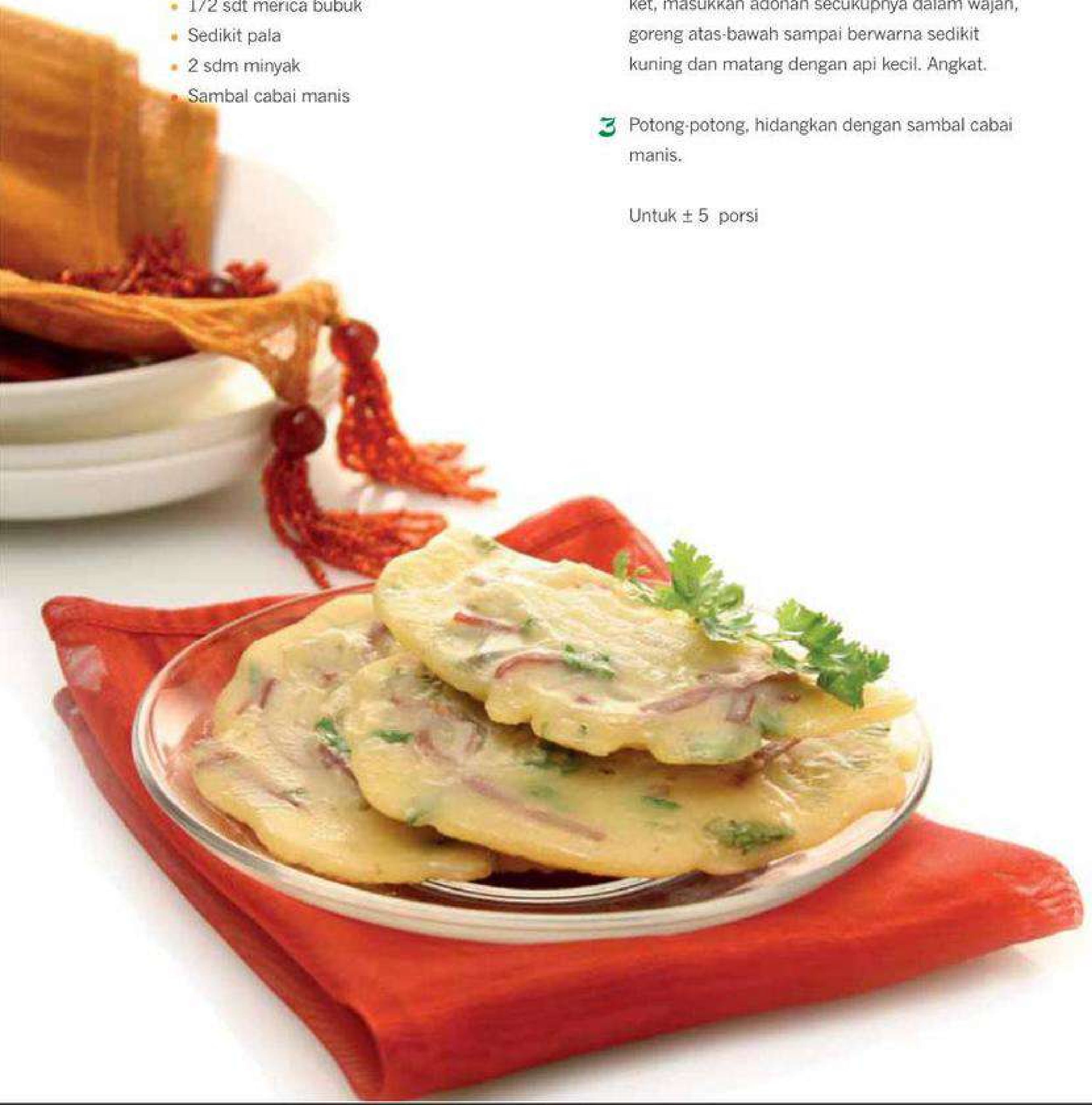
Bahan:

- 200 gram tepung terigu
- 100 gram tepung sagu
- Air dan 2 butir telur menjadi 450 ml
- 150 gram kentang, potong halus panjang
- 50 gram ham sapi, potong halus panjang
- 1 sdm daun ketumbar, iris
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- Sedikit pala
- 2 sdm minyak
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur tepung terigu dan tepung sagu sampai rata, tambahkan air pelahan-pelahan sambil aduk-aduk sampai tercampur rata. Masukkan kentang, ham, daun ketumbar, garam, merica, dan pala aduk sampai rata.
- 2 Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan antilengket, masukkan adonan secukupnya dalam wajan, goreng atas-bawah sampai berwarna sedikit kuning dan matang dengan api kecil. Angkat.
- 3 Potong-potong, hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



68. PERKEDEL DAGING DENGAN TELUR ASIN KUNING

Bahan:

- 6 butir telur asin kuning, kukus sampai matang
- 250 gram daging babi/ayam, cincang
- 250 gram udang, cincang
- 100 gram wortel, cincang kasar
- 25 gram daun seledri, cincang kasar
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdt garam secukupnya
- 1 1/2 sdt merica bubuk
- 1 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt bumbu Ngo Hiang
- 1 butir telur
- 3 sdm tepung sagu
- 2 sdm air bawang jahe
- 5 sdm tepung terigu
- 1 butir telur kocok
- Tepung panir secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur daging babi/ayam, udang, wortel, daun seledri, bawang putih, garam, merica bubuk, gula, bumbu Ngo Hiang, air daun bawang jahe, dan terigu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan lemari es selama 3 jam, bagi adonan menjadi 6 bagian.
- 2 Tiap bagian beri satu telur asin kuning di tengahnya, bentuk bulat. Gulingkan perkedel pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, kemudian gulingkan pada tepung panir.
- 3 Panaskan minyak, goreng dengan api sedang sampai berwarna kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- 4 Potong menjadi 4 bagian, hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 4 porsi



69. BAKMIE DAGING DENGAN SEZCHUAN PRESERVED VEGETABLE

Bahan:

- 200 gram *sezchuan preserved vegetable*
- 300 gram daging babi/ayam, iris kasar
- 1 sdm kecap asin
- Sedikit merica bubuk dan gula
- 1 sdm tepung sagu
- 150 gram rebung, iris halus panjang
- 600 ml kaldu ayam
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 600 gram mie kasar
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak bawang
- Daun bawang kecil cincanag
- Minyak cabai secukupnya

Cara membuat:

- 1 Rendam *sezchuan preserved vegetable* selama 5 menit, iris halus panjang, dan tumis dengan 1 sdm minyak, aduk-aduk sampai harum.
- 2 Lumuri daging babi/ayam dengan kecap asin, merica bubuk, gula, dan tepung sagu selama 15 menit.
- 3 Didihkan kaldu ayam, masukkan daging babi/ayam dan rebung, masak sampai mendidih, beri kecap asin, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Angkat.
- 4 Masak mie dalam air mendidih sampai matang, angkat. Kemudian campur dengan 2 sdm kecap asin dan 2 sdm minyak bawang.
- 5 Bagi mie dalam 3 mangkuk, siram dengan kuah campuran, beri 1 sdm *sezchuan preserved vegetable*, daun bawang kecil, dan 1 sdm minyak cabai. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



70. BAKSO SEAFOOD IMITASI

Bahan:

- 300 gram udang, cincang kasar
- 6 seafood imitasi, cincang kasar
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm ang ciu
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 butir telur
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur udang dan imitasi seafood dengan bahan yang lain dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam. Angkat, bentuk bakso.
- 2 Panaskan minyak, goreng bakso sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.
- 4 Catatan: Bakso goreng ini tidak licin permukaannya.

Untuk ± 5 porsi



71. NASI SIRAM DENGAN DAGING SAPI

Bahan:

- 300 gram daging sapi (daging has dalam)
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt ang ciu
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm tepung sagu
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm ang ciu
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 butir telur kocok dengan sedikit garam
- 1 sdm tepung sagu cairkan dengan 2 sdm air
- 3 piring nasi

Cara membuat:

- 1 Potong daging sapi berlawanan serat ukuran 4 cm x 2 cm x 1/2 cm. Lumuri daging dengan kecap asin, ang ciu, merica bubuk, gula, dan tepung sagu selama 15 menit.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Tuangi ang ciu, masukkan daging sapi, dan aduk sampai berubah warna, kemudian beri kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, aduk rata. Masukkan telur kocok, aduk dari satu arah sampai telur setengah matang. Tempatkan nasi dalam piring saji, siram adonan daging sapi di atas nasi. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



72. BUNGKUSAN KULIT TAHU

Bahan:

- 1 lembar kulit kembang tahu, lap dengan kain basah, gunting 20 cm x 12 cm.

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1/2 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1/2 sdt jahe cincang
- 100 gram wortel, potong dadu kasar
- 200 gram jamur merang segar, potong dadu kasar
- 3 *water chestnut*, potong dadu kasar
- 250 gram ham daging sapi, potong dadu kasar
- 100 gram kacang polong
- Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm sambal cabai
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan wortel, jamur merang, *water chestnut*, ham, kacang polong, garam, merica bubuk, gula, saus tiram, kecap asin, sambal cabai, dan air bawang jahe, aduk sampai rata. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk-aduk. Angkat, dinginkan.
- 2 Ambil selembar kulit kembang tahu, letakkan dengan adonan isi, lipat sisi kiri dan kanannya lalu guling kencang.
- 3 Panaskan minyak, goreng bungkusan kulit tahu sampai berwarna kecokelatan dengan api sedang, angkat dan tiriskan.
- 4 Potong-potong, hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



73. BAKWAN TALAS DAN KEJU

Bahan untuk kulit:

- 400 gram talas, rebus, haluskan
- 50 gram tepung sagu
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula halus
- 1 sdm mentega

Bahan untuk isi:

- 300 gram udang, potong dadu besar
- 100 gram keju *cheddar*, potong dadu besar
- 100 gram kacang polong
- 100 gram biji jagung
- 1 sdm cabai merah cincang
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Bahan untuk gulingan:

- 5 sdm tepung terigu
- 1 butir telur kocok
- Tepung panir secukupnya

Cara membuat:

- 1 Campur talas dengan tepung sagu, garam, merica bubuk, gula, dan mentega sampai tercampur rata dan licin. Timbang kulit seberat 30 gram, pipihkan bulat dengan diameter 7 cm.
- 2 Campur **bahan isi** sampai tercampur rata.
- 3 Ambil selembar kulit talas, beri adonan isi, dan bentuk bola. Gulingkan Bakwan Talas pada tepung terigu, lalu celupkan ke dalam telur, kemudian gulingkan pada tepung panir.
- 4 Panaskan minyak, goreng Bakwan Talas sampai berwarna kecokelatan. Panaskan minyak kembali, goreng Bakwan Talas selama 2 menit. Angkat.
- 5 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



74. PIE DURIAN

Bahan dan cara membuat kulit sama dengan Pie Char.
Siuw, lihat halaman 32

Bahan untuk isi:

- 500 gram durian segar
- 1 kuning telur kocok dengan sedikit garam

Cara membuat:

- 1 Ambil selembar kulit cetak dengan cetakan diameter 7 cm, isi dengan 40 gram durian, lipat 2, dan tekan pinggirannya dengan garpu. Kemudian olesi kuning telur.
- 2 Panggang dalam oven 180 °C sampai warnanya kecokelatan, angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



75. PANCAKE IKAN SALMON

Bahan:

- 200 gram tepung terigu
- 100 gram tepung sagu
- Air + 2 butir telur menjadi 450 ml

Bahan untuk Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 bawang bombai, potong dadu kecil
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1/2 sdt jahe cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 200 gram *fillet* salmon, potong dadu besar
- Garam secukupnya
- 1/2 merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur tepung terigu dan tepung sagu sampai rata, masukkan air perlahan-lahan sambil aduk-aduk sampai tercampur rata. Diamkan selama 15 menit.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang bombai, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan cabai merah, aduk-aduk. Masukkan ikan salmon, garam, merica bubuk, gula, dan air daun bawang jahe, masak selama 3 menit, aduk rata.
- 3 Masukkan adonan ikan dalam campuran tepung, aduk sampai tercampur rata.
- 4 Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan anti lengket, masukkan adonan ikan secukupnya, goreng pancake dengan api kecil sampai berwarna sedikit kuning. Kemudian balik, goreng kembali sampai berwarna kuning. Angkat.
- 5 Hidangkan dengan saus cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



76. LUMPIA NYONYA

Bahan:

- Kulit tahu secukupnya, lap dengan kain basah, gunting menjadi 12 cm x 12 cm
- 2 sdm tepung terigu (cairkan dengan 3 sdm air)

Bahan untuk Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1 sdm cabai merah cincang
- 150 gram daging babi/ayam, cincang kasar
- 150 gram udang, cincang kasar
- 250 gram bengkuang, iris kasar
- 1 potong tahu kuning, iris kasar
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt bumbu Ngo Hiang
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- Minyak goreng secukupnya
- Saus cabai, siap beli

Cara membuat:

- 1 **Isi:** Panaskan minyak, tumis daun bawang putih, dan daun bawang sampai harum. Masukkan cabai aduk-aduk, lalu masukkan udang -aduk, aduk sampai harum. Kemudian masukkan daging babi/ayam, aduk sampai berubah warna, lalu masukkan bengkuang, tahu kuning, kecap asin, minyak wijen, bumbu Ngo Hiang, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Masak selama 3 menit lagi, angkat. Dinginkan.
- 2 Ambil selembar kulit tahu, beri 2 sdm adonan Nyonya, dan lipat bentuk lumpia. Kemudian olesi dengan cairan tepung sagu.
- 3 Panaskan minyak, goreng lumpia sampai berwarna kecolelatan. Angkat, tiriskan.
- 4 Hidangkan dengan saus cabai.

Untuk ± 5 porsi



77. PANCAKE UDANG GORENG DENGAN TAUGE

Bahan:

- 300 gram udang, cincang kasar
- 100 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 300 ml air
- 500 gram taube, potong kecil-kecil
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm cabai merah, cincang
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Campur udang bersama tepung terigu, *baking powder*, dan air sampai rata. Masukkan taube, garam, merica bubuk, gula, dan cabai merah, aduk sampai tercampur rata.
- 2 Panaskan minyak, masukkan 1 sdm adonan, lalu goreng dengan api sedang kecil sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- 3 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



78. PANCAKE UDANG SAMBAL CABAI

Bahan:

- 300 gram udang, cincang
- 200 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 butir telur
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm sambal cabai
- 2 sdm air bawang jahe
- 200 ml air
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

1. Campurkan udang bersama tepung terigu, *baking powder*, daun bawang kecil, jahe, telur, kecap asin, garam, merica bubuk, sambal cabai, dan air bawang jahe, aduk sampai rata. Masukkan air perlahan-lahan sambil diaduk-aduk dalam gerakan satu arah sampai licin, tutup dengan kain basah, dan diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak, masukkan 1 sdm adonan, goreng dengan api sedang kecil sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
3. Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



79. CEKER AYAM PEDAS DAN GURIH

Bahan untuk Saus Lo:

- 3 bunga lawang
- 5 cm kayu manis
- 2 buah cengkeh
- 1 sdt merica cina, bungkus
- 1 potong kulit jeruk kering
- 1 sdm biji merica, bungkus
- 2 sdm cuka beras
- 1 sdm gula
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm garam
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 batang daun bawang kecil, ikat
- 10 siung bawang putih dengan kulit
- 4 buah cabai merah
- 2.000 ml air

Bahan:

- 20 buah ceker ayam
- 6 lembar jahe iris
- 2 batang daun bawang kecil ikat
- 1 sdm cabai merah potong kecil
- 1 sdm daun ketumbar, yang di potong-potong

Cara membuat:

- 1 Masak semua bahan Lo dengan air sampai mendidih, masak dengan api kecil selama 1 jam.
- 2 Rebus ceker ayam dengan jahe, dan daun bawang kecil selama 5 menit, angkat, buang airnya. Rendam ceker ayam di dalam air es selama 30 menit.
- 3 Masak Saus Lo sampai mendidih, masukkan ceker ayam, masak sampai matang dan lunak, tutup api. Rendam ceker ayam dalam Saus Lo selama 4 jam (kurang dari 1 malam), angkat. Dinginkan dalam lemari es, angkat, dan tempatkan ceker dalam piring saji.
- 4 Siram dengan 3 sdm Saus Lo, taburi cabai merah dan daun ketumbar.

Untuk ± 5 porsi



80. CUKA KAKI BABI

Bahan:

- 1 kaki babi, potong-potong
- 6 lembar jahe iris
- 2 batang daun bawang kecil ikat
- 4 sdm minyak wijen
- 100 gram jahe tua/jahe muda
- 300 cuka hitam
- 250 gram gula merah
- 100 gram kacang tanah, rendam selama 4 jam
- 1.500 ml air
- 8 butir telur rebus, kupas

Catatan: Cuka Kaki Babi tidak boleh di ganti dengan daging yang lain, kalau Yam Cha pasti ada Cuka Kaki Babi.

Cara membuat:

- 1 Rebus kaki babi dengan air, jahe, dan daun bawang kecil sampai mendidih, rebus selama 5 menit, angkat, cuci bersih, dan buang airnya
- 2 Panaskan minyak wijen, tumis jahe sampai harum dan kecokelatan, masukkan kaki babi, aduk-aduk sampai berubah warna. Tuangi cuka hitam, beri gula merah, kacang tanah, dan air, masak sampai mendidih, masak dengan api kecil sampai kaki babi matang dan lunak serta air tinggal setengah. Jika kurang boleh tambah air. Kemudian masukkan telur dan garam, masak selama 10 menit kembali, angkat. Hidangkan panas.

Untuk ± 6 porsi



81. PUDING MANGGA SAGU MUTIARA

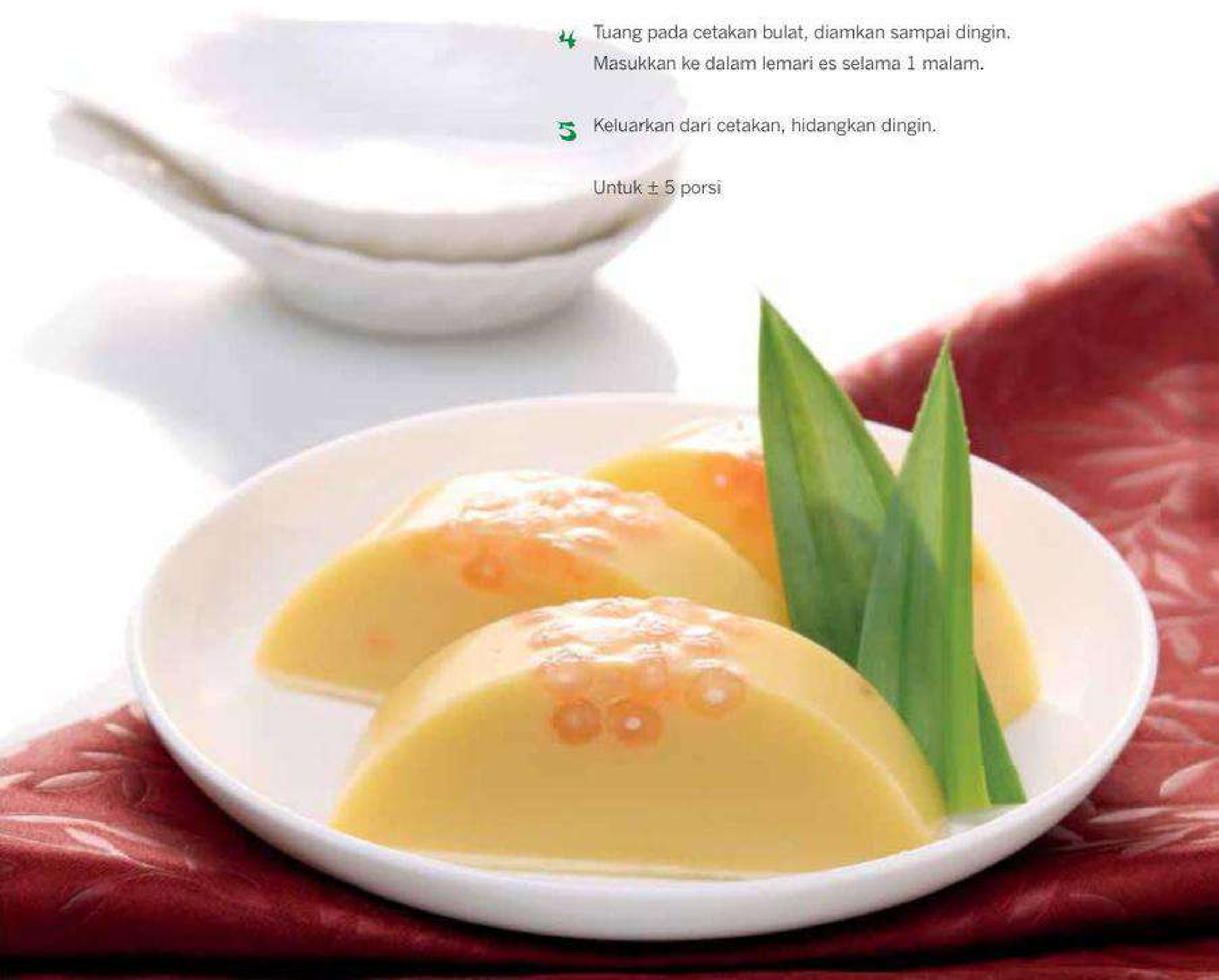
Bahan:

- 100 gram sagu mutiara
- 4 kuning telur
- 150 gram gula pasir
- 1 bungkus agar-agar (11 gram)
- 250 ml air
- 500 ml sari buah mangga
- 4 - 5 tetes perwarna kue warna kuning

Cara membuat:

- 1 Masak sagu mutiara sampai permukaan sagu menjadi jernih/transparan, lalu masukkan ke dalam air es sebentar supaya tidak lengket. Angkat dan tiriskan.
- 2 Kocok telur dengan 3 sdm gula sampai putih.
- 3 Masak agar-agar, dengan sisa gula dan air sampai mendidih, aduk terus. Masukkan kocokan telur, aduk perlahan-lahan, masukkan sagu mutiara, aduk rata, kemudian masukkan sari buah mangga dan perwarna kuning, aduk sampai tercampur rata.
- 4 Tuang pada cetakan bulat, diamkan sampai dingin. Masukkan ke dalam lemari es selama 1 malam.
- 5 Keluarkan dari cetakan, hidangkan dingin.

Untuk ± 5 porsi



82. ONDE - ONDE TAUSA

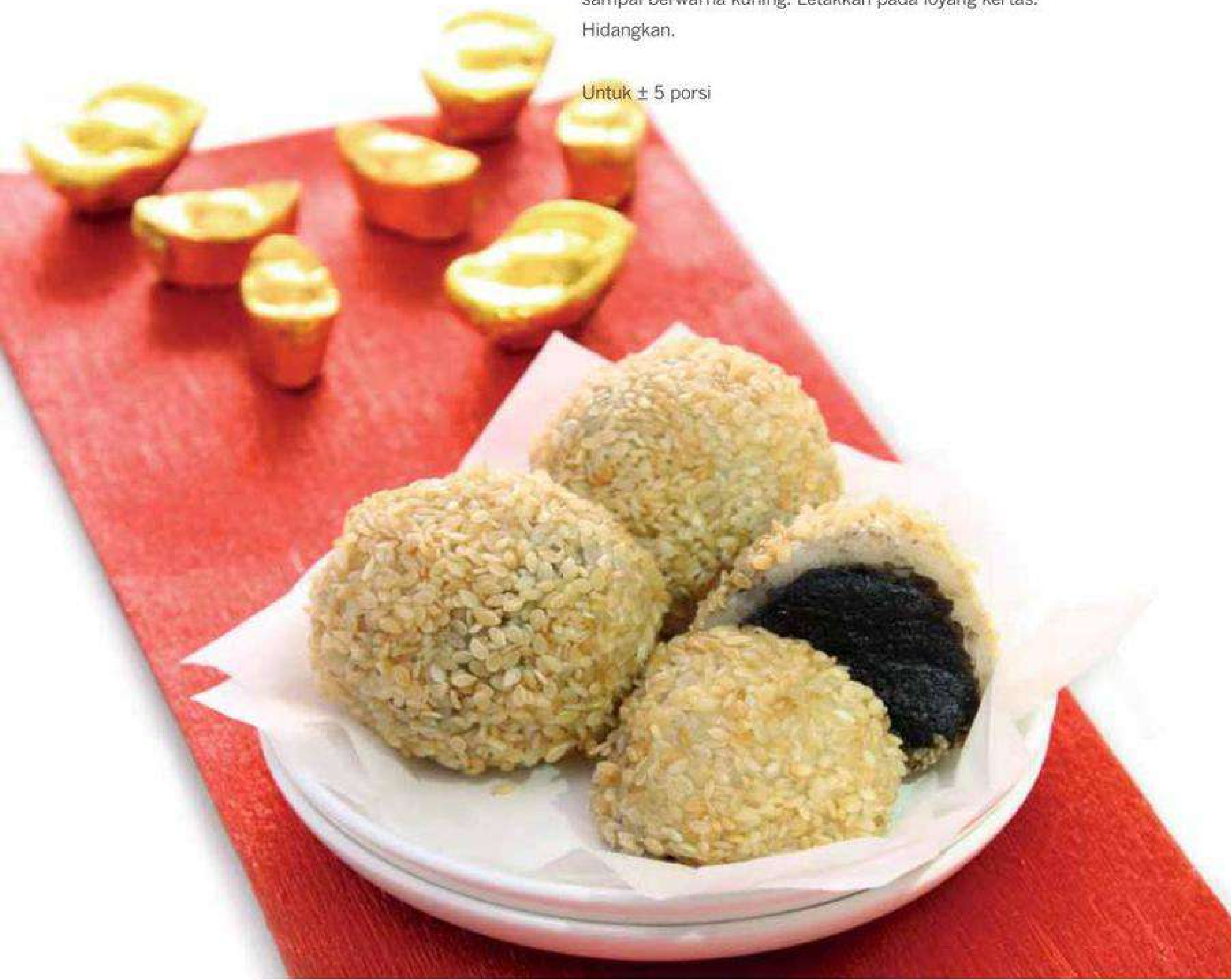
Bahan:

- 200 gram tepung ketan
- 50 gram tepung sagu
- 50 ml air mendidih
- 100 ml air dingin
- 300 gram tusa
- 100 gram biji wijen putih, sangrai

Cara membuat:

- 1 Campur tepung ketan dan tepung sagu sampai rata, masukkan air mendidih, dan aduk dengan sumpit. Masukkan air dingin perlahan-lahan sambil aduk-aduk dengan tangan sampai licin dan tidak lengket di tangan (boleh tambah tepung ketan dan air jika perlu).
- 2 Ambil 1 sdm adonan ketan, bentuk bulat, dan isi dengan 1 sdt tusa, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama sampai selesai. Didihkan air, masukkan Onde-Onde, masak sampai matang, rendam dalam air dingin. Angkat dan tiriskan.
- 3 Gulingkan Onde-onde pada biji wijen, kemudian goreng sampai berwarna kuning. Letakkan pada loyang kertas. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



83. BAK CHANG NYONYA BUMBU KARI

Bahan:

- 500 gram beras ketan
- 2 sdm minyak bawang
- 1 sdt garam
- Daun bambu secukupnya, rendam dengan air panas selama 30 menit
- 3 sdm minyak
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm bawang merah cincang

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 2 sdm ketumbar
- 1 1/2 sdt jintan
- 1 2 cm lengkuas, iris
- 1 4 buah cabai merah

Bahan untuk Isi:

- 500 gram daging babi/ayam cincang
- 200 gram manisan tankue, cincang kasar
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt kecap hitam
- 2 sdm kecap manis
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

- 1 Rendam beras ketan, diamkan selama 4 jam, angkat dan tiriskan. Campur beras ketan, minyak bawang, dan garam sampai tercampur rata.
- 2 Kukus beras ketan sampai matang. Angkat.
- 3 Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan bumbu halus sampai harum. Masukkan daging babi/ayam, aduk sampai berubah warna, masukkan manisan tankue, aduk-aduk. Kemudian beri kecap asin, kecap hitam, kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir, masak selama 3 menit sampai matang.
- 4 Ambil 2 lembar daun bambu yang kecil, lipat selongsong bentuk segitiga, masukkan ke dalam kerucut segitiga 1 sdm beras ketan, letakkan 5 sdm adonan kari, tutup dengan 1 sdm beras ketan, lipat dan bungkus berbentuk segitiga.
- 5 Ikat 6 Bak Chang 1 bundel, lalu kukus selama 1 jam. Angkat, dinginkan.

Untuk ± 5 porsi



84. MANISAN UBI GORENG ISI KACANG

Bahan untuk kulit:

- 300 gram ubi merah
- 1 sdm minyak goreng
- 150 gram tepung sagu
- 20 buah kacang mete, rendam selama 30 menit, goreng
- Minyak goreng secukupnya

Bahan untuk isi:

- 300 gram kacang tanah goreng, tumbuk kasar
- 50 gram gula pasir
- 2 sdm margarin



Cara membuat:

- 1 Rebus ubi sampai matang, haluskan. Campur ubi dengan minyak dan tepung sagu, masukkan sagu sedikit demi sedikit, remas-remas dengan tangan sampai tercampur rata dan adonan menjadi kalis (tidak lengket di tangan).
- 2 **Isi:** Campur kacang tanah, gula, dan margarin sampai tercampur rata.
- 3 Ambil 30 gram adonan kulit bentuk bola, pipihkan dengan diameter 7 cm, dan isi dengan 20 gram campuran kacang di tengahnya, bentuk bulat pipih. Kemudian tempatkan 1 buah kacang mete di tengah permukaannya.
- 4 Panaskan minyak, goreng manisan ubi sampai matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Hidangkan panas.

Untuk ± 5 porsi

85. KUO TIEH JEPANG

Bahan untuk kulit:

- 370 gram tepung terigu
- 160 ml air mendidih
- 80 ml air dingin
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak goreng
- Saus cuka

Bahan untuk isi:

- 250 gram daging babi/ayam cincang
- 250 gram udang cincang
- 6 buah jamur hioko, rendam dengan air hangat, iris dadu kecil
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 3 batang daun bawang, iris tipis
- 2 sdm saus kikoman
- 2 sdm miring
- 2 sdm sake
- 1 sdt minyak wijen
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm air daun bawang jahe
- 2 sdm tepung maizena

Cara membuat:

- Kulit:** Tuang air mendidih pada tepung terigu, aduk dengan sumpit sampai rata. Tutup, diamkan selama 10 menit. Masukkan air dingin, aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain basah selama 30 menit. Timbang kulit 20 gram, bentuk bulat pipih dengan diameter 7 cm dengan gilingan kayu.
- Isi:** Campur dan aduk semua bahan isi dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai lengket selama 3 menit, lalu masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan isi, dan bentuk Kuo Tieh (bentuk seperti Ha kau).
- Panaskan 1 sdm minyak dalam wajan antilengket, susun Kuo Tieh sebanyak 20 buah di dalam wajan, dan diamlari selama 2 menit supaya bawah Kuo Tieh menjadi kuning. Kemudian tuang 200 ml air dan 50 ml sake, tutup. Masak dengan api besar sampai air kering.

- Cara menghidangkan:** Keluarkan Kuo Tieh dengan membalikkan wajannya pada piring saji. Hidangkan dengan saus cuka.

- Saus cuka:** Campur 4 sdm cuka hitam, 2 sdm kecap asin, dan 1 sdm irisan jahe.

Untuk ± 5 porsi



86. CHANG TAUSA

Bahan:

- 500 gram beras ketan
- Daun bambu ukuran kecil secukupnya

Bahan untuk Isi:

- 500 gram tausa
- 100 gram lemak babi/ayam, potong dadu kecil

Cara membuat:

- 1 Rendam tepung ketan, diamkan selama 4 jam. Angkat dan tiriskan
- 2 Rendam daun bambu dengan air panas. Angkat. Lap kering.
- 3 Campur lemak babi/lemak ayam dengan tausa sampai rata.
- 4 Ambil 2 lembar daun bambu, tekuk, lipat bentuk cungkup, lalu masukkan 1 sdm tepung ketan, letakkan 5-6 sdm tausa, tutup kembali dengan 1 sdm tepung beras, kemudian lipat bentuk segitiga, dan ikat dengan tali.
- 5 Didihkan air, masukkan Tausa Chang (air harus di atas Chang Tausa), masak selama 3 jam. Tambahkan air sewaktu-waktu, jangan sampai air habis. Angkat, dinginkan.

Untuk ± 5 porsi



87. NASI SIRAM HONGKONG

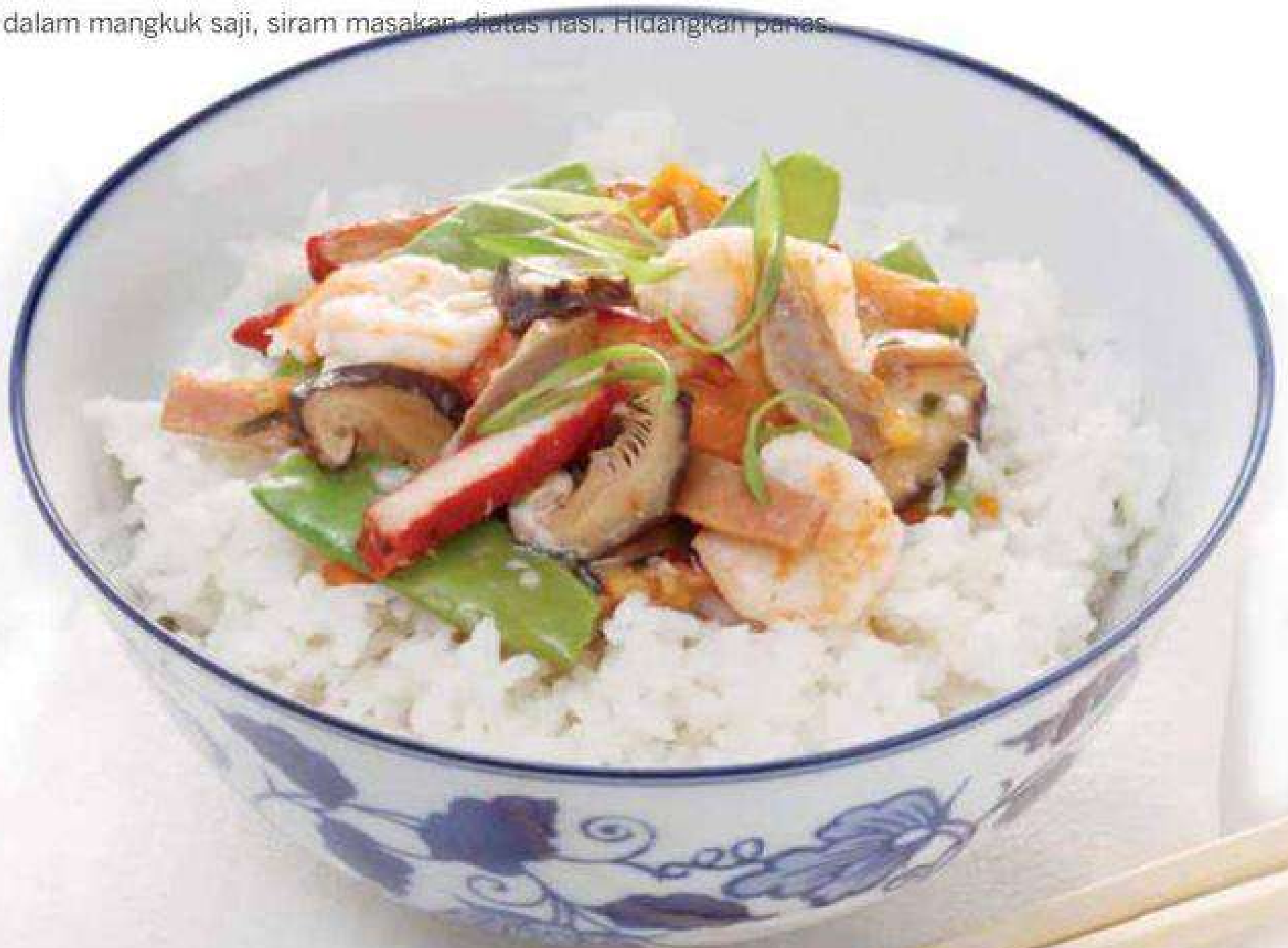
Bahan:

- 300 gram udang sedang besar
- Sedikit garam dan merica bubuk
- 1 sdt tepung sagu
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 2 ampela, kerat dagingnya
- 50 gram char siuw
- 50 gram rebung kalengan, iris
- 2 sdm wortel iris
- 2 hioko, rendam, potong 2 bagian
- 250 ml kaldu ayam/air
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm saus tiram
- 1/2 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 75 gram kapri, rebus dengan sedikit minyak selama 1 menit
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- 3 piring nasi

Cara membuat:

- 1 Lumuri udang dengan garam, merica bubuk, dan tepung maizena, diamkan selama 10 menit.
- 2 Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna, lalu masukkan ampela, char siuw, rebung, wortel, hioko, dan kaldu/air, masak sampai mendidih. Kemudian beri kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, dan kapri, lalu kentalkan dengan cairan tepung sagu.
- 3 Tempatkan nasi dalam mangkuk saji, siram masakan diatas nasi. Hidangkan panas.

Untuk ± 5 porsi



88. KUE KERANJANG GORENG

Bahan:

- 500 gram kue keranjang, potong menjadi 12 lembar
- 200 gram talas, potong menjadi 12 lembar
- 200 gram ubi, potong 12 lembar

Bumbu untuk gulingkan:

- 75 gram tepung beras
- 25 gram tepung sagu
- 200 gram tepung terigu
- 300 gram air
- 1 sdt gula halus
- 1/2 sdt garam

Cara membuat Bumbu Guling:
Campur bahan sampai tercampur rata, diamkan selama 15 menit.

Cara membuat:

- 1 Tempatkan sepotong kue keranjang di tengah sepotong talas dan sepotong ubi, lalu gulingkan pada bumbu guling sampai rata.
- 2 Kemudian goreng sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat, lalu gulingkan pada bumbu guling kembali.
- 3 Panaskan minyak lagi, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



89. BISCUIT KARI GARING

Bahan:

- 300 gram tepung terigu
- 2 butir telur
- 1 sdm ketumbar, haluskan
- 1/2 sdt jintan, haluskan
- 1 sdm cabai merah halus
- 60 gram gula halus
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm bumbu kari
- 125 ml air
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- 1 Campur semua bahan sampai tercampur rata dan licin. Boleh tambah sedikit air atau terigu jika perlu, lalu tutup dengan kain basah selama 30 menit.
- 2 Kemudian giling dengan gilingan kayu sampai tipis 3 mm, potong ukuran 4cm x 3 cm, kemudian potong segitiga.
- 3 Panaskan minyak, goreng Biskuit Kari sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang kecil, dinginkan. Simpan dalam stoples.

Untuk ± 5 porsi



90. PANGSIT GORENG PEDAS

Bahan:

- 35 lembar kulit pangsit
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm bawang merah cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdt daun bawang cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm ang ciu
- 150 gram daging babi/ayam cincang
- 150 gram udang, cincang kasar
- 1 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)

Cara membuat:

- 1 Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum. Masukkan cabai, aduk sampai harum, lalu tuangi ang ciu. Kemudian masukkan daging babi/ayam dan udang, aduk sampai berubah warnanya, beri garam, merica bubuk, gula, kecap asin, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, dinginkan.
- 2 Ambil selembaar kulit pangsit, tempatkan 1 sdt adonan isi di bagian tengahnya, olesi pinggiran kulit pangsit dengan air, dan bentuk seperti contoh.
- 3 Panaskan minyak, goreng pangsit dengan api besar sampai berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
- 4 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 7 porsi



91. SIRUP MANGGA DENGAN JERUK BALI

Bahan:

- 50 gram sagu mutiara
- 75 gula batu, tumbuk kasar secukupnya
- 200 ml air
- 200 ml susu
- 100 ml santan
- 200 ml sari buah mangga
- 100 gram daging jeruk bali, suwir-suwir
- 300 gram mangga, potong dadu 1 cm x 1 cm

Cara membuat:

- 1 Masukkan sagu mutiara sampai permukaan sagu menjadi transparan. Masukkan ke dalam air es sebentar supaya tidak lengket, angkat dan tiriskan.
- 2 Masak gula batu dengan air sampai mendidih dan gula batu mencair. Masukkan sagu mutiara, masak sampai mendidih kembali, dan tutup api. Masukkan susu dan santan, aduk rata. Kemudian masukkan sari buah mangga, aduk sampai tercampur rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 5 - 6 jam.
- 3 Saat dihindangkan tambahkan daging jeruk bali dan potongan mangga.

Untuk ± 5 porsi



92. KUE LABU KUNING DAN TAUSA GURIH

Bahan untuk kulit:

- 140 gram tepung ketan
- 30 gram tepung sagu
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 280 ml air
- Perwarna kue warna oranye

Bahan untuk isi:

- 200 gram tusa
- 200 gram labu kuning, haluskan
- 75 gram gula secukupnya
- 100 gram kacang goreng, tumbuk kasar
- 1 sdm bubuk kayu manis

Bahan untuk gulingan:

- 1 butir telur, kocok

Cara membuat:

- 1 Campur tepung ketan dan tepung sagu sampai tercampur rata, masukkan minyak, gula, dan air, aduk rata. Masak dengan api sedang sampai matang sambil aduk terus, angkat. Remas-remas terus sambil ditambah tepung sagu jika perlu, aduk sampai tidak lengket di tangan, dan lunak. Timbang Adonan kulit seberat 30 gram, tipiskan, dan cetak bulat dengan diameter 7 cm.
- 2 Campur bahan isi sampai tercampur rata.
- 3 Ambil selembar kulit, masukkan adonan isi, lipat 2, tekan pinggir adonan dengan garpu. Kemudian Celupkan ke dalam telur, lalu gulingkan pada biji wijen hitam.
- 4 Panaskan minyak, goreng kue sampai matang dan berwarna kecokelatan dengan api sedang. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



93. KUO TIEH DAGING SAPI

Bahan dan cara membuat kulit lihat Kuo Tieh Jepang halaman 95

Bahan untuk isi:

- 500 gram sawi putih
- 250 gram daging sapi, cincang
- 250 gram udang, cincang kasar
- 50 gram lemak ayam, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 1 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt kulit jeruk kering
- 1 butir telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 3 sdm tepung sagu

Cara membuat:

- 1 **Isi:** Iris sawi putih halus, lalu seduh dengan air mendidih selama 5 menit. Angkat, dan pres dengan kain sampai kering.
- 2 Campur daging sapi dan udang dengan bahan yang lain dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 3 Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdt adonan isi, dan bentuk seperti Kuo Tieh Jepang.
- 4 Panaskan 1 sdm minyak goreng dalam wajan anti lengket, susun sebanyak 20 buah kuo tieh di dalam wajan, kemudian goreng selama 2 menit supaya bawah Kuo Tieh menjadi kuning. Tuangi 200 ml air dan 60 ml ang ciu, tutup, masak dengan api besar sampai air habis.
- 5 Cara menghidangkannya: Angkat wajan, balikan wajan, lalu tempatkan Kuo Tieh pada piring saji. Hidangkan dengan saus cuka dan jahe.
- 6 **Saus Cuka:** 4 sdm cuka hitam/cuka beras, 2 sdm kecap asin, dan 2 sdm jahe muda/tua iris.

Untuk ± 5 porsi



94. PANCAKE UDANG DENGAN MAYONNAISE

Bahan untuk Isi:

- 500 gram udang segar
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula pasir
- Sedikit garam dan merica bubuk untuk melumuri
- 3 *water chestnut* cincang
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- 1/2 sdt garam secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm ang ciu
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung sagu
- 12 lembar kulit pangsit, gunting bulat
- 1 telur kocok
- Minyak goreng secukupnya
- 4 sdm *mayonnaise*

Cara membuat:

- 1 Rendam udang dengan garam dan gula selama 30 menit, angkat, dan siram dengan air sampai tidak berbusa. Angkat, lalu lap kering (dengan cara ini udang akan menjadi garing).
- 2 Lumuri udang dengan garam dan merica bubuk selama 15 menit.
- 3 Campur udang dengan *water chestnut*, daun ketumbar, garam, merica bubuk, gula pasir, minyak wijen, ang ciu, air bawang jahe, telur, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
- 4 Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan adonan udang, lipat 2, bentuk oval, lem dengan telur kocok.
- 5 Panaskan minyak, goreng Pancake Udang sampai berwarna kecokelatan dengan api sedang. Hidangkan dengan *mayonnaise*.

Untuk ± 5 porsi



95. SOON KUEH

Bahan untuk Kulit:

- 600 gram talas, rebus sampai matang, haluskan
- 250 gram tepung sagu
- 50 gram tepung beras
- 1 sdt garam
- 1 Air jika perlu

Bahan untuk isi:

- 2 sdm minyak
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 60 gram udang kering, rendam, cincang kasar
- 250 gram daging ayam, iris halus
- 5 buah jamur hioko, rendam, iris halus
- 500 gram bengkuang, iris halus
- 150 gram rebung, iris halus
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- 100 ml air
- 1 sdm tepung sagu (cairkan dengan 2 sdm air)
- Sambal cabai, siap beli

Cara membuat:

- 1 **Kulit:** Campur talas, tepung sagu, tepung beras, dan garam sampai rata, aduk sampai menjadi adonan licin dan tidak lengket di tangan dan lunak (kalau perlu boleh tambah air sedikit sedikit demi sedikit).
- 2 **Buat isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum. Masukkan udang kering, aduk sampai harum, lalu masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Kemudian masukkan hioko, bengkuang, rebung, kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, air bawang jahe, dan air, masak selama 5 menit, kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, dinginkan.
- 3 Timbang adonan kulit seberat 30 gram, pipihkan diameter 7 cm.
- 4 Ambil selembar kulit, masukkan adonan isi, lipat 2, dan rapikan pinggirannya. Letakan Soon Kueh di atas daun pisang, kukus selama 15 menit. Angkat, olesi dengan minyak bawang putih. Hidangkan dengan sambal cabai.

Untuk ± 5 porsi



96. TERONG, PARE, DAN TAHU ISI

Bahan:

- 1 terong, potong ukuran 1 cm (miring)
- 1 buah pare, potong ukuran 2 cm bulat, buang bijinya
- 1 buah tahu, potong segitiga, belah tengah tahu
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdm tausi
- 250 ml air

Bahan untuk isi:

- 250 gram *fillet* ikan tenggiri
- 2 sdm udang kering, rendam, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1/2 sdt garam/secukupnya
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt minyak wijen
- 1 sdt kecap asin
- 1 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Simpan daging ikan dalam lemari es selama 4 jam, haluskan.
- 2 Isi: Campur ikan, udang kering, daun bawang kecil, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, kecap asin, putih telur, air bawang jahe, dan tepung sagu sampai tercampur rata, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit, angkat. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 3 Terong, pare, dan tahu taburi tepung sagu. Masukkan adonan ikan pada terong, pare, dan tahu, ratakan permukaannya dengan bantuan air. Panaskan 3 sdm minyak goreng, masukkan terong, pare, dan tahu. Untuk bagian daging hadapkan ke bawah, goreng sampai daging menjadi sedikit kuning. Angkat.
- 4 Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih dan tausi sampai harum aromanya, lalu masukkan terong, pare, tahu, dan air, masak sampai matang. Kemudian kentalkan dengan cairan tepung sagu, angkat.
- 5 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



97. DAGING SAPI GORENG GURIH

Bahan:

- 500 gram daging sapi has luar
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdt kulit jeruk kering cincang
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- 2 sdm tepung sagu
- Tepung panir secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Potong daging sapi berlawanan serat dengan ukuran 8 cm x 6 cm x 1/2 cm, tusuk-tusuk dengan garpu, lumuri dengan kecap asin, ang ciu, minyak wijen, jahe, garam, merica bubuk, gula, cabai merah, kulit jeruk kering, daun ketumbar, dan tepung sagu selama 4 jam (kurang dari 1 malam).
- 2 Celupkan daging sapi ke telur, kemudian gulingkan pada tepung panir sampai rata.
- 3 Panaskan minyak, goreng daging sapi dengan api sedang sampai berwarna kecokelatan dan matang, angkat.
- 4 Panaskan minyak kembali, masukkan daging sapi, goreng kembali selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
- 5 Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi



98. SIOMAY TELUR PUYUH DENGAN UDANG CINCANG

Bahan :

- 8 butir telur puyuh, rebus, kupas
- 300 gram udang cincang
- 300 gram daging babi/ayam cincang
- 3 *water chestnut*, cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 butir telur
- 2 sdm air daun bawang
- 2 sdm tepung sagu
- Sambal cabai pedas

Cara membuat:

- 1 Campur udang, daging babi/ayam dengan *water chestnut*, daun bawang kecil, jahe, kecap asin, minyak wijen, garam, merica bubuk, gula, telur, air bawang jahe, dan terigu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai tidak lengket di tangan selama 3 menit, angkat. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
- 2 Taburi telur puyuh dengan tepung sagu, bungkus adonan udang pada telur puyuh secukupnya.
- 3 Kukus siomai selama 15 menit sampai matang dengan api besar, angkat.
- 4 Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

Untuk ± 5 porsi



99. CUMI-CUMI KARI

Bahan:

- 500 gram cumi-cumi
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm bumbu kari
- 50 susu murni
- 50 santan kental
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk

Bumbu yang dihaluskan:

- 4 siung bawang putih
- 6 butir bawang merah
- 1 batang serai, bagian putihnya
- 5 buah cabai merah

Cara membuat:

- 1 Bersihkan cumi-cumi, buang tinta hitamnya, serta pisahkan badan dan ekornya. Lebarkan badan cumi, potong-potong ukuran 4 cm x 8 cm, lalu buat torehan diagonal saling berlawanan pada sisi dalamnya.
- 2 Rebus cumi-cumi selama 1/2 menit sampai gulung. Angkat dan tiriskan.
- 3 Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan bumbu kari sampai harum aromanya. Masukkan gula, aduk-aduk, lalu masukkan susu dan santan, masak sampai mendidih. Beri garam dan merica bubuk, aduk selama 5 menit. Tambahkan cumi-cumi, aduk sampai tercampur rata. Angkat. Hidangkan.

Untuk ± 5 porsi



100. CUMI GORENG DENGAN SAMBAL CABAI

Bahan:

- 400 gram cumi-cumi
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 1 sdm ang ciu
- 1 sdm air jahe
- 1 sdm sari jeruk nipis
- 1 sdm sambal cabai
- 1 sdm tepung sagu
- Tepung sagu secukupnya, untuk gulingan
- Minyak goreng secukupnya
- Sambal cabai manis

Cara membuat:

- 1 Bersihkan cumi-cumi, potong bulat ukuran 1/2 cm. Campur cumi-cumi dengan garam, merica bubuk, gula, ang ciu, air jahe, sari jeruk nipis, sambal cabai, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Diamkan selama 1 jam.
- 2 Gulingkan pada tepung sagu, goreng sampai berwarna kecokelatan dengan api besar. Hidangkan dengan sambal cabai manis.

Untuk ± 5 porsi







TENTANG PENULIS

Mary Winata, berasal dari Shanghai, China, menikah dengan warga Indonesia, dan pernah menetap di Indonesia selama lebih dari dua puluh lima tahun. Setelah berpulangannya suami tercinta, kini ia menetap bersama kedua anaknya di Madrid, Spanyol dan Melbourne, Australia. Di usianya yang menjelang senja, Mary Winata justru tak pernah berhenti untuk menulis dan mempraktikkan resep-resep masakan China yang diciptakannya. Selalu ada ide-ide baru untuk terus membuat buku-buku masak masakan China, bidang yang telah ditekuninya sejak remaja.

Bersama penerbit Gramedia Pustaka Utama, ia telah menulis lebih dari 40 judul buku masak masakan China. Resep-resepnya disusunnya dengan sepenuh hati, selalu dipraktikkannya untuk keluarga dengan penuh cinta, sehingga pantaslah jika masyarakat menerima baik buku-buku masak hasil karyanya.

Buku-buku masak karya Mary Winata yang diterbitkan Gramedia Pustaka Utama, di antara adalah sbb:

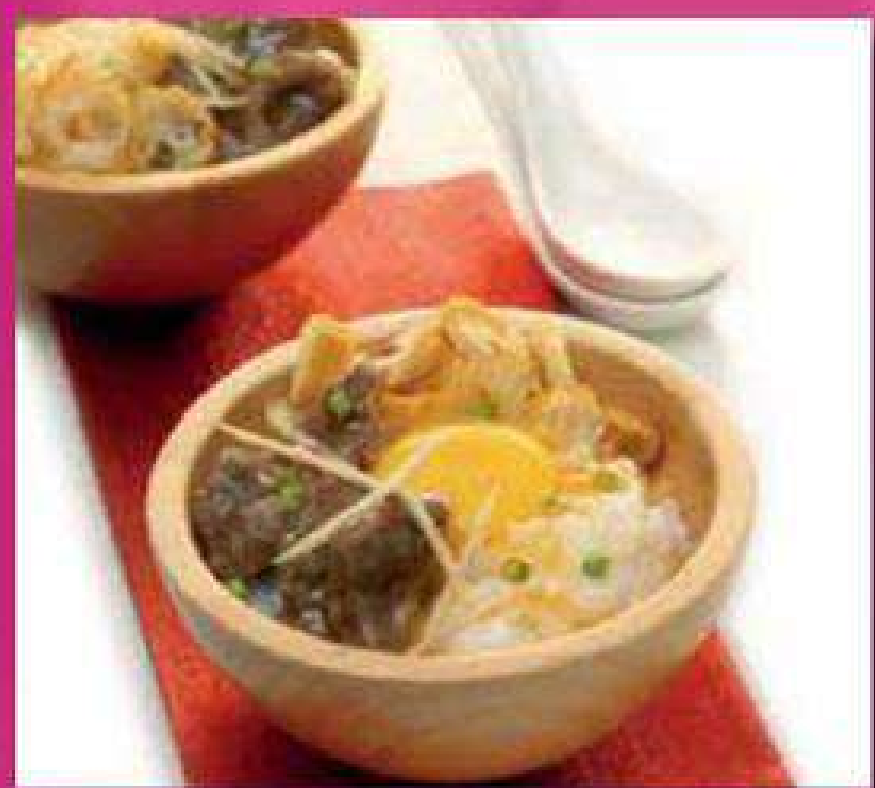
1. Masakan China Halal: Aneka Sup Lezat dan Sehat
2. Dim Sum Favorit: Bakpao
3. Dim Sum Favorit: Lumpia & Pangsit
4. Dim Sum Favorit: Siomay, Hakau, & Kuo Tieh
5. Mi & Kweetiau Goreng & Kuah Favorit ala Resto
6. Chinese Fod Favorit ala Resto
7. Nasi Sapo, Nasi Goreng, & nasi Campur Oriental Favorit ala Resto
8. Sup Lezat Bergizi
9. Variasi Hidangan Ayam Favorit ala Chinese Food Resto
10. Variasi Hidangan Daging Sapi Favorit ala Chinese Food Resto
11. Seafood Favorit ala Chinese Food Resto
12. Hidangan Sayur Favorit ala Chinese Food Resto
13. Sup Lezat dan Bergizi Favorit ala Chinese Food Resto
14. Healthy, Easy, Yummy: Hidangan Tim Sehat & Lezat
15. Variasi Menu 30 hari Masakan China
16. 100 Resep Hidangan Sup Sehat dan Lezat
17. 1000 Resep Chinese Food

100 RESEP DIM SUM

POPULER UNTUK USAHA BOGA

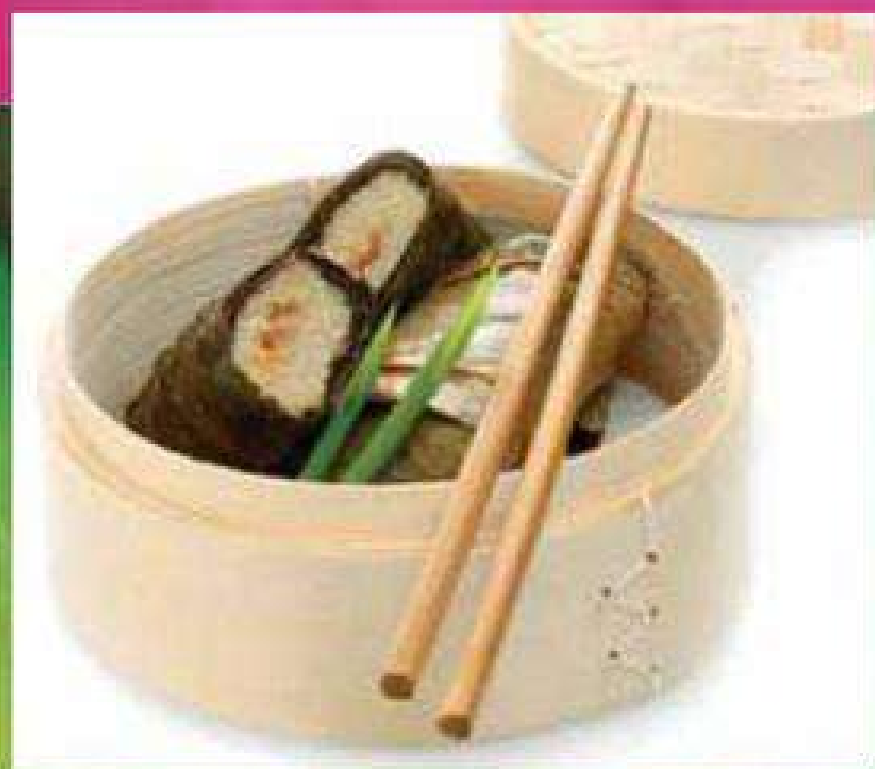


Mungkin Anda sering membaca di berbagai surat kabar sering dimuat iklan dari restoran China yang menyediakan hidangan Dim Sum, terutama untuk sarapan pada hari Minggu pagi. Memang Dim Sum adalah hidangan sarapan khas China. Biasanya Dim Sum dimakan bersama teh pahit khas China, hingga rasa enek yang timbul akan sirna dan larut bersama teh panas. Baik orang tua maupun anak muda, bahkan anak-anak kecil menyukai hidangan yang umumnya berukuran kecil mungil dan cantik ini.



Ada beberapa jenis Dim Sum, yaitu: *dumpling*, bentuk kulitnya transparan tipis diisi daging, udang, ayam atau sayuran. Jenis lain adalah Pao kukus, yaitu roti kukus isi daging. Jika tanpa isi disebut Mantou. Lumpia juga termasuk hidangan Dim Sum, kulitnya tipis, diisi tumisan daging, udang atau ayam. Cara memasaknya digoreng. Ada juga cakar ayam dan cakar bebek kukus, biasanya dimasak saus asam manis atau saus taosi. Kadang-kadang ada juga nasi bungkus daun lotus, bubur, mi masak kuah, dan lain-lain.

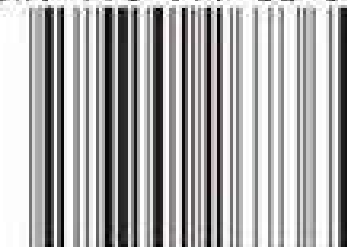
Sebetulnya cara memasak Dim Sum selain dikukus dan digoreng, bisa juga direbus dan di-poach (direbus dengan air sedikit). Pada umumnya Dim Sum memiliki rasa asin, karena yang berasa manis biasanya tidak dihidangkan sebagai Dim Sum, tetapi menjadi snack atau camilan. Buku ini menyajikan 100 resep Dim Sum populer yang lezat. Kelezatannya bisa Anda buktikan sendiri pada saat Anda mencoba mempraktikkan sendiri resep-resep Dim Sum yang ada di buku ini.



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

www.gramedia.com

ISBN: 978-979-22-6736-5



9 789792 267365
GM 21001110064