

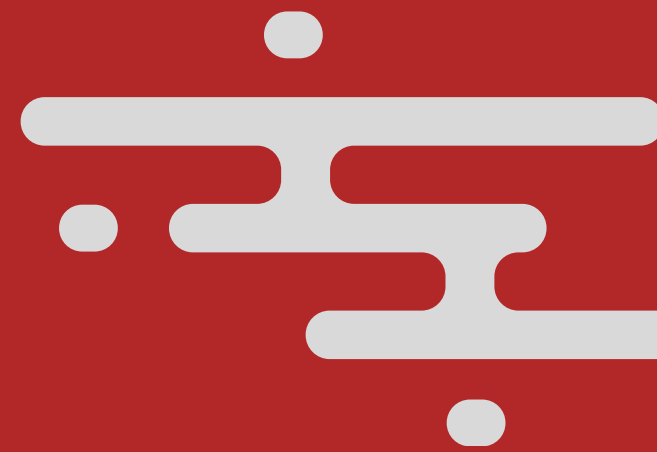
第三组支线任务

SIDEQUEST KELOMPOK 3





KELOMPOK 3



麻将玩家

Mireil Duma Aretha Gultom XIIC1/33

支线任务

Edsel Evan Santoso XIIC1/10

Jeremy Imanuel Sanjaya XIIC1/23

Johansen Anggono Kurniawan XIIC1/25

Vincentius Marco Owen Wijaya XIIC1/39

PowerPoint 制作人

Jeremy Yadid Limantara XIIC1/24

Rachael Melinda Tantry XIIC1/36

Jeraldio Luigi Handaya XIIC1/22

文档

Caroline Linggawan XIIC1/05

Giselle Harianto XIIC1/17





煲

勺
么

BĀO

仔

尸

ZI

饭

匕
弓

FÀN

2.18.2023 Jec



传统的中式米饭料理

Hidangan nasi tradisional Tiongkok



用砂锅直接加热烹煮

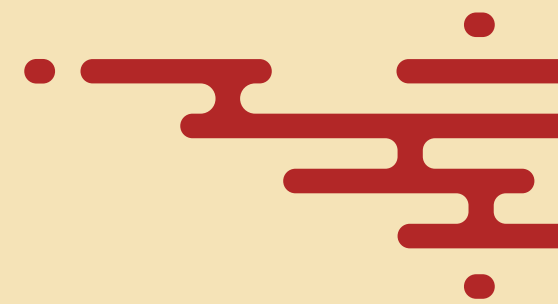
Dimasak dan dipanaskan langsung di dalam panci tanah liat



米饭、肉类、蔬菜和酱

料一起煮熟，香气浓郁

Nasi, daging, sayuran, dan saus dimasak bersama menghasilkan aroma yang harum





煲仔饭的简史

SEJARAH



Teknik memasak dengan tanah liat sendiri telah ada sejak peradaban kuno. merupakan langkah penting dalam sejarah peralatan masak.

Di Tiongkok, konsep serupa terlihat dalam hidangan legendaris "Beggar's Chicken", dimana ayam yang dibungkus daun lalu dibalut tanah liat basah dan dipanggang dalam bara. Evolusi dari metode sekali pakai ini menuju penggunaan kuali tanah liat yang dapat digunakan kembali merupakan langkah penting dalam sejarah peralatan masak.

Pada awalnya, kuali tanah liat banyak digunakan oleh kalangan kelas pekerja karena harganya yang terjangkau. Meskipun membutuhkan kesabaran untuk mengatur api secara manual, metode ini dihargai karena kemampuannya menghasilkan nasi yang harum dan beraroma dalam. Tradisi memasaknya pun berkembang dengan menggunakan kompor arang, yang memberikan aroma smoky yang khas dan sulit ditiru dengan kompor modern.

烹饪方法

Langkah-langkah

1. Cuci bersih beras lalu rendam selama 30–60 menit. Masukkan beras beserta air rendamannya ke dalam panci tanah liat (claypot), lalu panaskan dengan api sedang hingga hampir mendidih.
2. Saat air hampir habis, letakkan potongan bacon dan jamur shiitake di atas nasi (jangan diaduk). Kecilkan api, tutup panci, dan biarkan terendam selama sekitar 10 menit.
3. Dalam mangkuk kecil, campurkan kecap asin, kecap hitam, saus tiram, minyak wijen, gula, lada putih, dan sedikit kaldu ayam. (Opsional: tambahkan sedikit larutan tepung maizena agar saus lebih kental.)
4. Buka tutup panci, tuangkan saus secara merata di atas nasi, lalu tambahkan bok choy, choi sum, dan tomat. Tutup kembali dan biarkan 5–7 menit hingga sayuran menjadi lembut.
5. Dalam wajan lain, tumis bawang merah dan bawang putih dengan minyak sayur hingga harum. Tuangkan bumbu tumis ke dalam claypot, pecahkan telur di atas nasi, lalu biarkan 2–3 menit hingga telur setengah matang.
6. Taburkan daun bawang, siram dengan sedikit saus tomat dan minyak wijen. Sajikan selagi panas — bagian bawah nasi akan membentuk lapisan garing (kerak nasi) yang sangat lezat!



杨枝甘露是源自香港的经典甜品。

Mango Sago adalah hidangan penutup klasik yang berasal dari Hong Kong.

主要以芒果、西米、椰奶和柚子为主料。

Bahan utamanya adalah mangga, sago mutiara, santan, dan jeruk bali.

口感香甜、冰凉爽滑，是夏季最受欢迎的甜品之一。

—。

Rasanya manis, segar, dan lembut, menjadikannya salah satu dessert paling populer di musim panas.



杨枝甘露的简史

SEJARAH

Pertama kali diciptakan pada tahun 1984 oleh restoran terkenal Lei Garden di Hong Kong. Pada saat itu, para koki di restoran tersebut berusaha menciptakan hidangan penutup musim panas yang segar dan unik. Terinspirasi oleh bahan-bahan lokal, mereka menggabungkan mangga, jeruk bali, sago, dan santan menjadi sebuah hidangan baru yang menyegarkan dan berwarna cerah.

Awalnya disebut “pomelo mango sago,” namun nama itu dianggap kurang menarik. Terinspirasi oleh kisah Dewi Guanyin (Kwan Im) dalam Journey to the West, hidangan ini diberi nama “Yang Zhi Gan Lu”, yang berarti Embun Manis dari Ranting Willow, melambangkan kesegaran dan kesejukan.

Setelah diperkenalkan, hidangan ini segera populer di Hong Kong dan Tiongkok Daratan. Awalnya disajikan dalam mangkuk, kemudian berkembang menjadi minuman penutup yang bisa dinikmati dengan sedotan, dan kini menjadi ikon dessert modern Hong Kong.

主要食材

Bahan-bahan

糖



Gula

西米



Sagu

去皮
橙子



Jeruk kupas

果冻

jelly jeruk,
coconut, mangga

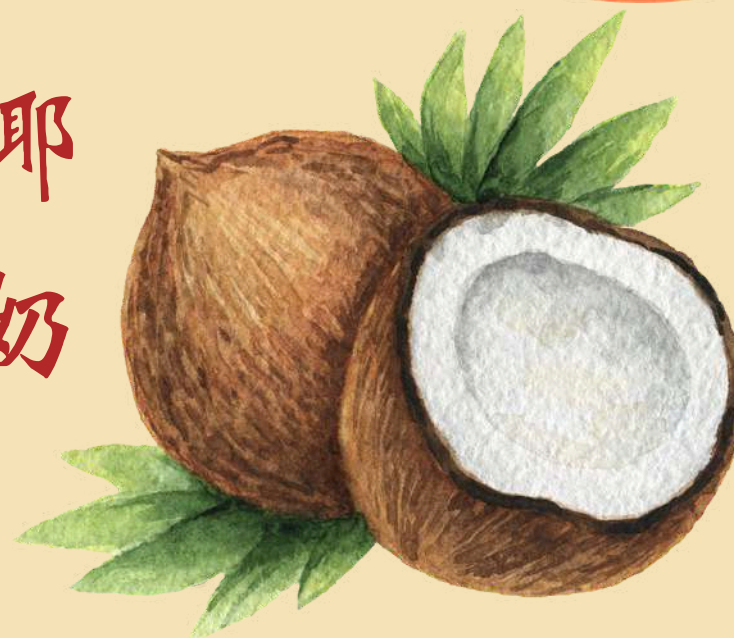


炼乳



SKM

椰奶



Susu kelapa

Mangga



芒果

淡奶



Evaporated
Milk

冰块



Es

烹饪方法

Langkah-langkah

1. Masukkan sagu ke dalam air mendidih, rebus selama 10–15 menit sambil diaduk agar tidak lengket. Saat bagian tengah sagu masih sedikit putih, matikan api, tutup panci dan diamkan 10 menit.
2. Bilas dengan air dingin sampai bening, lalu tiriskan.
3. Blender 1 buah mangga dengan santan, susu evaporasi, susu kental manis, dan gula pasir hingga halus menjadi jus mangga yang kental.
4. Masukkan sagu, jeruk kupas, dan potongan jelly ke dalam mangkuk.
5. Tuang campuran mangga ke atasnya, lalu tambahkan potongan mangga segar dan es batu.
6. Siap disajikan!
7. Aduk rata sebelum dinikmati — rasanya manis, segar, dan lembut, cocok untuk pencuci mulut di hari panas.



番茄炒蛋
FĀN CHǎO QIÉ DÀN
FĀN CHǎO QIÉ DÀN



番茄炒鸡蛋是一道经典的中国菜。

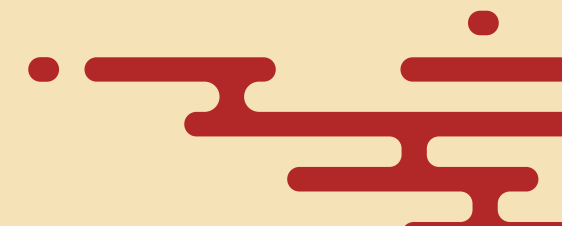
Tumis tomat telur adalah salah satu hidangan klasik Tiongkok.

主要原料是西红柿和鸡蛋。

Bahan utamanya adalah tomat dan telur.

这道菜几乎成了每所学校和公司食堂的必备菜肴。

Hidangan ini hampir selalu menjadi menu wajib di kantin sekolah dan perusahaan.





番茄炒蛋的简史

SEJARAH

于 17世纪 传入中国
最初被认为 不能食用，只是
外国奇异植物

Diperkenalkan ke Tiongkok pada
abad ke-17. Awalnya dianggap tidak
bisa dimakan, hanya tanaman asing
yang aneh.

在 20世纪初 开始流行。
随着 西方饮食文化 传入中国
城市。从 餐馆菜 逐渐发展为
家常菜

Mulai populer pada awal abad ke-20.
Bersamaan dengan masuknya budaya
kuliner Barat ke kota-kota Tiongkok.
Awalnya merupakan hidangan restoran,
lalu menjadi masakan rumahan

如今是中国家庭中非常常见的
菜肴但番茄在中国的历史其实
并不长

Kini menjadi hidangan yang sangat
umum di rumah tangga Tiongkok
Namun, sejarah tomat di Tiongkok
sebenarnya belum terlalu panjang

主要食材

Bahan-bahan

番茄



Tomat



Daun
Bawang

葱



糖

Gula



蒜

Bawang Putih

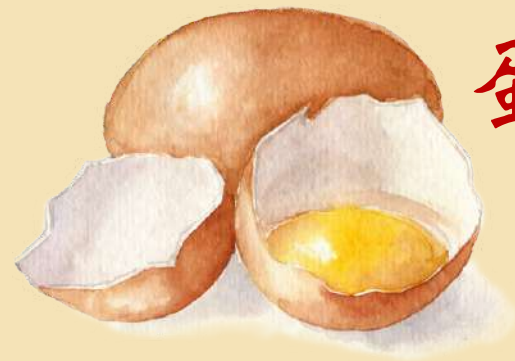


清水
Air

番茄
酱



Saus Tomat



Telur 鸡蛋

玉米淀粉



Maizena



Kaidu Bubuk

高汤粉

盐



Garam

烹饪方法

Langkah-langkah

1. Rebus tomat dalam air mendidih sebentar, tiriskan, lalu segera siram dengan air dingin agar mudah dikupas. Kupas kulitnya dan potong kecil-kecil.
2. Panaskan minyak di wajan, tumis tomat hingga layu, lalu tambahkan bawang putih cincang dan sedikit daun bawang.
3. Tambahkan kaldu bubuk, gula, garam, dan saus tomat. Aduk rata, lalu tuangkan air dan biarkan mendidih (tomat akan menjadi seperti saus kental).
4. Masukkan larutan tepung maizena, aduk hingga saus mengental. Sisihkan saus tomat tersebut.
5. Panaskan sedikit minyak lagi, goreng telur kocok. Setelah agak mengeras, aduk perlahan (jangan sampai terlalu lembek atau terlalu kering).
6. Setelah telur matang, masukkan saus tomat yang sudah dimasak serta sisa daun bawang. Aduk rata dan cicipi rasanya.
7. Tumis telur tomat siap disajikan!

谢谢

Terima Kasih

