Prolite – Hallo wargi Bandung, apa kabar? Siang ini kami akan memberikan resep makanan Dimsum. Makanan yang satu ini pasti sudah tidak asing lagi di telinga wargi Bandung kan.

Makanan yang terkenal di China itu kini sudah banyak di jual di Indonesia salah satunya di Kota Bandung yang terkenal dengan beragam kulinernya.

Dimsum awalnya adalah camilan penduduk China di wilayah Selatan termasuk Hong Kong yang banyak dihuni oleh orang-orang Kanton.

Baca Juga:Prangkat Traffic Light Hilang Dicuri, Dishub Mengambil Langkah Tegas

Arti dari Dimsum sendiri dari Bahasa Mandarin yang berarti menyentuh hati. Makanan yang satu ini biasa disajikan dengan ukuran yang kecil dan di oleh dengan cara di kukus.

Pada zaman dulu, dim sum disajikan di antara waktu sarapan dan makan siang yang disebut *brunch* dan dinikmati sambil minum the

Kepopuleran dimsum diperkirakan dimulai pada abad ke-19, di mana dimsum mulai hadir dalam daftar menu di banyak restoran.

Baca Juga:WUJUDKAN KOMITMEN KEMANUSIAAN, DE BRAGA BY ARTOTEL KOLABORASI DENGAN PMI DAN KOMUNITAS SUPORTER GELAR AKSI DONOR DARAH

Penyajian menu di restoran China cukup unik. Biasanya makanan yang satu ini akan disajikan dalam keadaan hangat di keranjang bambu.

Apa itu Dimsum? Simak Penjelasan dan Cara Mudah Membuatnya

Baca Selanjutnya
Satgas Nasional Resmi Dibentuk, Indonesia Serius Dorong Kemajuan LCT