

Prolite – Hallo warga Bandung, apa kabar? Siang ini kami akan memberikan resep makanan Dimsum. Makanan yang satu ini pasti sudah tidak asing lagi di telinga warga 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: [HARMONISASI PEMERINTAH KOTA BANDUNG SEBAGAI WUJUD KOLABORASI DALAM MENGATASI KASUS ANAK TERLANTAR](#)

Arti dari Dimsum sendiri dari Bahasa Mandarin yang berarti menyentuh hati. Makanan yang satu ini biasa disajikan dengan ukuran yang kecil dan di olah 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: [BOA Gelar Sunmori dan Halal Bihalal, Perkuat Kebersamaan di Momen Idul Fitri](#)

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

Jika memesan berbagai jenis dimsum, restoran akan menyajikan makanan kukus terlebih dahulu, menyusul makanan yang di goreng sebagai penutup.

Bagai mana apa sekarang warga Bandung sudah tau dari mana asal usul makanan asli dari China ini?



Ilustrasi shutterstock

Kami akan memberikan resep dan cara mengolah Dimsum yang lezat, simak cara dan bahannya:

- 20 lembar kulit pangsit atau kulit gyoza
- 70 g wortel, parut

Isi Dimsum

- 400 g daging ayam giling
- 150 g udang kupas, cincang halus
- 3 siung bawang putih, haluskan

- 1 sdm bawang merah goreng, haluskan
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 sdm tepung terigu
- 3 sdm tepung sagu
- 2 butir telur
- 1 sdt penyedap rasa
- ½ sdt merica putih bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- 3 sdm minyak wijen

1. Adonan : Aduk rata semua bahan adonan. Sisihkan. Panaskan dandang atau panci pengukus.
2. Ambil selembar kulit pangsit, taruh 1 sdt adonan siomay di tengahnya. Lipat keliling sisi kulitnya, lalu beri parutan wortel ke atasnya. Ulangi proses serupa pada sisa bahan.
3. Kukus dalam dandang panas selama sekitar 30 menit.
4. Jika sudah matang sajikan dengan saus sambal.

Berikut tadi bahan dan cara membuat makanan khas China ini semoga bermanfaat dan selamat mencoba.



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