

Resep Masakan Cina Mudah Dan Enak Dengan Bahan Dasar Tepung Beras



Category Article 1



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Resep Masakan Cina Mudah Dan Enak Dengan Bahan Dasar Tepung Beras

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Hari Raya Imlek adalah momen yang selalu dinanti-nantikan bagi pemeluk agama Khonghucu. Bicara soal Imlek, ternyata ada beberapa makanan khas China yang jadi favorit di kalangan masyarakat Indonesia lho. Aneka masakan ini tidak hanya disajikan saat perayaan Imlek saja, tetapi juga sering dinikmati di hari-hari biasa. Menariknya, banyak dari masakan ini telah dimodifikasi agar sesuai dengan selera masyarakat Indonesia.

Nah, berikut ini adalah beberapa masakan khas China yang paling populer di Indonesia. Simak baik-baik resepnya dan jangan ragu untuk mencoba membuatnya di rumah.

Resep Masakan Khas Cina dari Tepung Beras

1. Resep Cheong Fun

Bahan :

- 150 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 15 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 15 gram Tepung Maizena ROSE BRAND
- 1 buah Wortel, diserut halus
- 1 sdm Minyak wijen
- 2 sdt Garam

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- 2 helai Bawang daun, dirajang halus
- 300 ml Air dingin

Bahan Saus Siram:

- 5 sdm Kecap asin
- 1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 2 sdm Minyak wijen
- 11 sdm Air hangat

Cara Membuat:

1. Campur Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Tapioka ROSE BRAND, dan Tepung Maizena ROSE BRAND. Tambahkan air, garam, dan minyak wijen sambil terus diaduk. Masukkan wortel dan bawang daun.
2. Panaskan kukusan. Tuang 6 sdm adonan di loyang yang sudah diolesi minyak. Kukus sekitar 3 menit. Lalu, ambil cheong fun dan gulung rapi. Ulangi sampai semua bahan habis.
3. Campurkan semua bahan saus siram di wadah. Sisihkan.
4. Gulung dan potong cheong fun sesuai selera. Lalu sajikan dengan saus siram yang sudah disiapkan.

2. Resep Chui Pan

Bahan :

- 200 ml Air
- 100 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 25 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
- 1/4 sdt Garam
- Bengkuang, kucai, talas, dan udang secukupnya

Bumbu Halus:

- 1 sdm Ebi goreng
- 3 siung Bawang putih
- 1/2 sdt Lada
- 1/2 sdt Garam

Minyak Bawang:

- 10 siung Bawang putih
- 100 ml Minyak Goreng ROSE BRAND
- 1/2 sdt Garam

Cara Membuat:

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



1. Cincang udang, potong kucai, talas dadu kecil, dan serut tipis benguang. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang, kucai, dan benguang. Tumis hingga matang.
3. Untuk kulit, campur Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Tapioka ROSE BRAND, air, garam, dan Minyak Goreng ROSE BRAND. Aduk rata hingga tidak menggumpal. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga setengah matang. Angkat, biarkan hangat, lalu uleni hingga kalis.
4. Ambil sejumlah adonan, gilasp tipis, dan cetak bulat. Isi dengan isian, tutup kulit, dan rekatkan dengan air. Lumuri tepung agar tidak lengket. Lakukan hingga adonan habis.
5. Panaskan kukusan, kukus choi pan selama 15 menit.
6. Sambil menunggu, siapkan minyak bawang. Cincang kasar bawang putih, goreng dengan minyak panas. Kecilkan api, aduk terus hingga kecokelatan. Matikan api, campur dengan garam. Jangan sampai gosong.
7. Setelah choi pan matang, angkat dan sajikan dengan minyak bawang.

3. Resep Kue Keranjang Kukus

Bahan :

- 100 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 50 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 50 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 200 ml Air
- 250 gram Gula merah, sisir halus
- ½ sdt Garam
- 1 lembar Daun pandan

Cara Membuat:

1. Rebus gula merah bersama air, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Saring kemudian tunggu hingga dingin. Proses ini akan mengeluarkan aroma harum yang menggugah selera!
2. Ayak Tepung Ketan ROSE BRAND, Tepung Tapioka ROSE BRAND, dan Tepung Beras ROSE BRAND. Pastikan semua tepung tercampur dengan rata, ini adalah kunci tekstur kue yang lembut.
3. Tuang tepung ke dalam air gula, aduk rata hingga tidak ada gumpalan. Rasakan sensasi adonan yang mulai terbentuk di tangan Anda.
4. Oles cetakan dengan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND hingga rata. Ini akan membantu kue keranjang mudah dilepas saat matang nanti.
5. Tuang adonan ke dalam cetakan, kemudian kukus selama 1 hingga 2 jam sampai matang. Saat mengukus, aroma manis yang menggoda akan memenuhi dapur Anda.
6. Angkat kue keranjang, lepas dari cetakan dan dinginkan. Saat mendingin, tekstur kue akan semakin sempurna.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

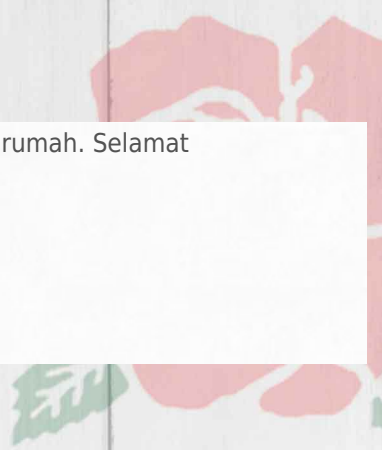
www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



Itulah resep masakan khas Cina dari tepung beras yang enak dan mudah dibuat di rumah. Selamat mencobanya ya!

Baca Juga: [9 Resep Jajanan Luar Negeri yang Lezat & Mudah Dibuat](#)



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

