

Cara Mudah Membuat Wonton Gurih Ala Restoran



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Cara Mudah Membuat Wonton Gurih Ala Restoran

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

Membuat wonton ala restoran di rumah kini bisa Anda coba dengan resep sederhana dan mudah dibuat. Wonton, yang dikenal dengan cita rasa gurih dan teksturnya yang lembut, menjadi salah satu hidangan favorit di banyak restoran Cina.

Hidangan ini tidak hanya sekedar makanan, tetapi juga sebuah pengalaman kuliner yang dapat dinikmati bersama keluarga dan teman. Dengan bahan-bahan yang mudah ditemukan di pasar, Anda dapat menghadirkan sensasi makan di restoran langsung dari dapur Anda sendiri, tanpa harus mengeluarkan biaya yang besar.

Menikmati wonton buatan sendiri tidak hanya memberikan kepuasan dari segi rasa, tetapi juga kebanggaan tersendiri karena berhasil mengolah hidangan spesial ini. Proses membuat wonton bisa menjadi kegiatan yang menyenangkan, terutama jika dilakukan bersama orang tercinta.

Selain itu, Anda juga bisa menyajikannya dengan kaldu ayam bening sebagai wonton soup atau dengan sausocolan yang gurih, yang akan menambah cita rasa dan kenikmatan saat menyantapnya.

Penasaran cara buatnya? Yuk, ikuti langkah mudahnya di bawah ini.

Resep Wonton Gurih Ala

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**



Restoran

Apakah Anda ingin menikmati wonton gurih yang lezat seperti di restoran, namun mudah dibuat di rumah? Berikut adalah resep mudahnya yang bisa Anda coba.

Bahan Isian

- 500 gram Daging ayam giling
- 100 gram Daging udang cincang halus
- 1 butir Telur ayam
- 1 sdm Bawang putih, haluskan dan tumis
- 1 batang Daun bawang, iris halus
- 1 sdm Kecap asin
- 1 sdm Saus tiram
- 1 sdm Minyak wijen
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdt Merica bubuk
- 1 sdt Kaldu jamur
- 4 sdt Tepung Tapioka ROSE BRAND

Bahan Kuah

- 8 siung Bawang putih, haluskan
- 2 liter Air
- 1 sdt Minyak wijen
- Garam, Gula Pasir ROSE BRAND, lada bubuk, dan kaldu bubuk secukupnya

Bahan Kulit

- Kulit pangsit secukupnya

Cara Membuat

1. Dalam mangkuk besar, campurkan semua bahan isian hingga merata. Pastikan bumbunya tercampur sempurna.
2. Ambil selembar kulit pangsit, letakkan isian secukupnya di tengah, dan lipat pinggirnya dengan rapat. Ulangi hingga semua bahan habis.
3. Untuk kuah, panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan air, minyak wijen, garam, gula, lada bubuk, dan kaldu bubuk sesuai selera. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan wonton ke dalam kuah kaldu. Rebus hingga wonton mengapung, tanda bahwa

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**



mereka sudah matang.

5. Sajikan wonton dalam mangkuk, hiasi dengan irisan daun bawang untuk memberikan sentuhan segar.

Selamat mencoba resep wonton gurih ala restoran ini! Semoga Anda dan keluarga menyukainya.

Baca Juga: [Tepung Maizena: Bahan Rahasia dalam Masakan dan Kue yang Lezat](#)

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**

