SunnyHub Employment Agency Limited

100 Resep Masakan Rumahan

Bahan, cara membuat, waktu, biaya, dan tingkat kemudahan dalam sekilas pandang (ditulis agar mudah diikuti ART)

Setiap hidangan berisi: nama hidangan, tingkat kemudahan (makin banyak bintang makin mudah), total waktu, porsi, perkiraan biaya bahan, daftar bahan, langkah membuat, dan tips dapur.

Biaya adalah perkiraan harga bahan (untuk porsi yang tertulis, belum termasuk nasi dan bumbu), dibulatkan ke atas per $10 (misalnya $51 ditulis "mulai sekitar $60"), hanya sebagai panduan; harga sebenarnya berubah mengikuti pasar, musim, dan tempat membeli.

Tingkat kemudahan: ★ mudah dilakukan ★★ perlu kemampuan dasar memotong atau mengatur api ★★★ perlu lebih pengalaman

Daftar isi

Nama	Kategori	Waktu	Biaya	Tingkat
Tumis Brokoli Udang	Masakan rumahan	15 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Tumis Paprika Daging Sapi	Masakan rumahan	20 menit	mulai sekitar $50	★☆☆
Bubur Kacang Merah Kulit Mandarin	Dessert	90 menit	mulai sekitar $20	★★☆
Tahu Kukus Daging Cincang	Masakan rumahan	15 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Mie Goreng Kecap	Hidangan utama	15 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Sup Labu Winter dan Daging Babi	Sup	35 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Ikan Kukus Jahe Daun Bawang	Masakan rumahan	20 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Telur Orak-Arik Tomat	Masakan rumahan	10 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Sup Jagung dan Iga Babi	Sup	90 menit	mulai sekitar $80	★☆☆
Tumis Bayam Amaranth Bawang Putih	Masakan rumahan	12 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Iga Babi Kukus Tausi	Masakan rumahan	55 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Telur Lembut Udang	Masakan rumahan	20 menit	mulai sekitar $40	★★☆

Nama	Kategori	Waktu	Biaya	Tingkat
Terong Ikan Asin Panci Tanah	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Tumis Pare Telur	Masakan rumahan	15 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Tumis Seledri Ayam Kacang Mete	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Perkedel Kukus Sawi Asin	Masakan rumahan	40 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Terong Kukus Bawang Putih	Masakan rumahan	15 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Sup Lobak Putih dan Iga Babi	Sup	75 menit	mulai sekitar $50	★☆☆
Sup Akar Lotus, Kacang Tanah, dan Tulang Babi	Sup	90 menit	mulai sekitar $50	★☆☆
Sup Tomat Kentang Daging Sapi	Sup	35 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Sup Rumput Laut dan Telur	Sup	10 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Sup Ubi Jalar Manis	Dessert	30 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Bubur Wijen Hitam	Dessert	40 menit	mulai sekitar $30	★★☆
Bubur Kacang Hijau Kulit Mandarin	Dessert	85 menit	mulai sekitar $20	★★☆
Ho Fun Goreng Kering Daging Sapi	Hidangan utama	40 menit	mulai sekitar $50	★★★
Nasi Goreng Yangzhou	Hidangan utama	20 menit	mulai sekitar $60	★☆☆
Nasi Daging Sapi Telur Lembut	Hidangan utama	30 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Nasi Jagung Daging Babi	Hidangan utama	20 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Kari Ayam	Masakan rumahan	40 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Tumis Kale Cina Daging Sapi	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $50	★★☆

Nama	Kategori	Waktu	Biaya	Tingkat
Tumis Caisim Daging Sapi	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Tumis Pare Daging Sapi	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $50	★★★
Tumis Daging Sapi Daun Bawang	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Tumis Daging Sapi Saus Satay	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Tumis Babi Sawi Asin	Masakan rumahan	20 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Tumis Babi Kucai	Masakan rumahan	15 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Samcan Goreng Garam Lada	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Babi Goreng Lada Hitam	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Babi Goreng Saus Tomat	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Tumis Kangkung Terasi	Masakan rumahan	12 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Tumis Kembang Kol Bawang Putih	Masakan rumahan	15 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Buncis Goreng Kering	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $30	★★☆
Tumis Paprika Hijau Tausi	Masakan rumahan	20 menit	mulai sekitar $20	★★☆
Bihun Goreng Daging Babi Cincang	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $30	★★☆
Tumis Kucai Telur	Masakan rumahan	12 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Tumis Kol Ham Jinhua	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Tumis Daging Babi Tahu Wortel Serut	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $30	★★★
Tumis Kucai Udang Kering	Masakan rumahan	12 menit	mulai sekitar $20	★☆☆

Nama	Kategori	Waktu	Biaya	Tingkat
Tumis Daun Ubi Jalar Bawang Putih	Masakan rumahan	12 menit	mulai sekitar $10	★☆☆
Telur Kukus Kerang	Masakan rumahan	45 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Telur Orak-arik Crab Stick	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Telur Kukus Kerang Kering	Masakan rumahan	50 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Scallop Kukus Bihun Bawang Putih	Masakan rumahan	35 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Belut Kukus Tausi Cabai	Masakan rumahan	40 menit	mulai sekitar $60	★★★
Cumi-Cumi Goreng Garam Lada	Masakan rumahan	25 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Udang Typhoon Shelter	Masakan rumahan	30 menit	mulai sekitar $60	★★★
Kerang Tumis Jahe Daun Bawang	Masakan rumahan	45 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Ceker Ayam Kukus Tausi	Masakan rumahan	80 menit	mulai sekitar $40	★★★
Ayam Kukus Shiitake dan Jamur Kuping	Masakan rumahan	70 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Semur Daging Sapi dan Lobak Putih	Hidangan utama	120 menit	mulai sekitar $110	★★☆
Ungkep Cutlet Babi dengan Bawang Bombay	Hidangan utama	50 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Ungkep Kulit Tahu, Tau Pok, dan Babi Panggang	Hidangan utama	60 menit	mulai sekitar $70	★★☆
Ungkep Bihun dengan Udang Kering	Hidangan utama	40 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Ayam Tauco Periuk Tanah	Hidangan utama	55 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Iga Babi Masak Plum Asin	Masakan rumahan	60 menit	mulai sekitar $70	★★☆
Sayap Ayam Madu	Masakan rumahan	65 menit	mulai sekitar $40	★★☆

Nama	Kategori	Waktu	Biaya	Tingkat
Fillet Ayam Teriyaki	Masakan rumahan	40 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Babi Goreng Tauco Merah	Masakan rumahan	60 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Iga Babi Renyah Asam Manis	Hidangan utama	75 menit	mulai sekitar $80	★★★
Nasi Tumis Ikan Kuah Kental	Hidangan utama	35 menit	mulai sekitar $60	★★★
Nasi Ayam Kukus	Hidangan utama	40 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Nasi Goreng Konpoy	Hidangan utama	35 menit	mulai sekitar $70	★★☆
Nasi Goreng Sosis China	Hidangan utama	18 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Mie Beras Kari Singapura	Hidangan utama	30 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Mie Tumis Tiga Serut	Hidangan utama	30 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Mie Aduk Saus Wijen	Hidangan utama	20 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Sup Mie Wonton	Hidangan utama	55 menit	mulai sekitar $50	★★★
Pasta Sup Tomat Kental	Hidangan utama	30 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Mie Beras Kaldu Ayam	Hidangan utama	75 menit	mulai sekitar $30	★★☆
Krim Kacang Walnut	Dessert	150 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Krim Bengkuang	Dessert	40 menit	mulai sekitar $30	★★☆
Krim Biji Aprikot	Dessert	90 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Air Gula Kulit Tahu dan Barli	Dessert	175 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Teh Telur Kurma Kelengkeng	Dessert	25 menit	mulai sekitar $30	★★☆

Nama	Kategori	Waktu	Biaya	Tingkat
Sago Mango Santan	Dessert	85 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Puding Susu Kukus Pepaya	Dessert	45 menit	mulai sekitar $40	★★☆
Kue Water Chestnut Kenyal	Dessert	40 menit	mulai sekitar $30	★★★
Kue Lobak Panggang	Dessert	90 menit	mulai sekitar $40	★★★
Susu Jahe Padat	Dessert	30 menit	mulai sekitar $20	★★★
Air Rebusan Tebu dan Water Chestnut	Dessert	75 menit	mulai sekitar $20	★☆☆
Sup Ubi Kudzu Kacang Merah Ikan Mas	Sup	120 menit	mulai sekitar $80	★★☆
Sup Bunga Pitaya Tulang Babi	Sup	135 menit	mulai sekitar $70	★★☆
Sup Pir Biji Aprikot Daging Tanpa Lemak	Sup	110 menit	mulai sekitar $60	★★☆
Sup Ayam Biji Teratai Umbi Lili	Sup	130 menit	mulai sekitar $80	★★☆
Sup Labu Winter Telur Asin	Sup	30 menit	mulai sekitar $40	★☆☆
Sup Bakso Babi Ulen	Sup	35 menit	mulai sekitar $50	★★☆
Sup Labu Kuning Gaya Hong Kong	Sup	35 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Sup Vegetarian Jamur Kuping Kurma Merah	Sup	35 menit	mulai sekitar $30	★☆☆
Sup Labu Winter Barli Iga Babi	Sup	135 menit	mulai sekitar $70	★★☆
Sup Ayam Kelapa Laut Pir	Sup	125 menit	mulai sekitar $80	★★☆

1. Tumis Brokoli Udang

Broccoli with Shrimp



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Brokoli hijau segar dengan udang yang kenyal, aroma bawang putih dan saus sederhana — siap 15 menit, ringan dan tidak berminyak.

Bahan-bahan

- Udang kupas 180 g
- Brokoli 1 bonggol (± 300 g)
- Bawang putih 2 siung
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak goreng 1 sdm
- Air 2 sdm

Cara membuat

1) Potong brokoli kecil-kecil, iris bawang putih. Buang tali hitam udang, cuci bersih, lalu keringkan.
2) Didihkan air, masukkan brokoli, rebus ± 2 menit, lalu angkat dan tiriskan.
3) Panaskan wajan, tumis bawang putih hingga harum, masukkan udang, masak hingga kedua sisi berubah warna.
4) Masukkan kembali brokoli bersama kecap asin dan air, aduk rata dan tumis ± 2–3 menit.
5) Pastikan udang matang sempurna dan warnanya keruh, brokoli sudah empuk sesuai selera, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Tiriskan udang dan brokoli sampai benar-benar kering sebelum masuk wajan — ini yang membuat saus tidak jadi encer.

2. Tumis Paprika Daging Sapi

Bell Pepper Beef Stir-fry



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Daging sapi yang sudah dibumbui langsung ditumis dengan paprika yang renyah, hanya 20 menit. Empuk, paling cocok untuk makan malam hari biasa dengan nasi.

Bahan-bahan

- Daging sapi, iris tipis 250 g
- Paprika 2 buah (± 300 g)
- Jahe 3 iris
- Kecap asin 2 sdm
- Tepung maizena 1 sdt
- Air 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm
- Lada putih bubuk sejumput

Cara membuat

1) Iris tipis daging sapi, tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdt maizena, dan 1 sdm air, aduk rata, rendam bumbu 10 menit.
2) Belah paprika, buang bijinya, potong besar-besar; iris jahe.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, masukkan daging, tumis dengan api besar ± 1 menit hingga kedua sisi berubah warna, lalu sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak ke dalam wajan, tumis jahe dan paprika ± 2 menit.
5) Masukkan kembali daging, tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdm air, dan lada putih, aduk rata, tumis ± 1 menit.
6) Pastikan daging matang sempurna, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Tambahkan 1 sdt maizena saat membumbui daging supaya empuk; tumis cepat dengan api besar — kalau terlalu lama daging jadi keras dan susah dikunyah.

3. Bubur Kacang Merah Kulit Mandarin

Red Bean Sweet Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 90 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Kacang merah dan kulit mandarin direbus perlahan hingga berpasir, manis tapi tidak eneg. Satu panci cukup untuk 4–6 orang, enak panas atau dingin — dessert klasik Hong Kong.

Bahan-bahan

- Kacang merah 250 g
- Kulit mandarin kering 1 buah (± 3 g)
- Gula tebu batang 150 g
- Air 2.000 ml
- Garam sejumput
- Susu evaporasi 2 sdm (boleh lewati)

Cara membuat

1) Cuci kacang merah 2 kali dengan air bersih, rendam 20 menit hingga mengembang; rendam kulit mandarin hingga lunak lalu keruk bagian putihnya.
2) Tuang kacang beserta air rendaman ke dalam panci, tambahkan kulit mandarin dan air 2.000 ml, didihkan dengan api besar.
3) Setelah mendidih kecilkan api, tutup panci, rebus ± 55 menit, aduk setiap 15 menit supaya tidak gosong di dasar panci.
4) Kalau kacang sudah empuk dan berpasir, hancur saat ditekan sendok, masukkan gula, rebus 10 menit hingga larut.
5) Tambahkan sejumput garam, aduk rata, lalu matikan api; setelah agak dingin, sajikan dan tuangi susu evaporasi sesuai selera.

Tips dapur: Bagian putih kulit mandarin wajib dikeruk, kalau tidak kuahnya jadi pahit; gula masuk setelah kacang empuk — kalau terlalu awal, kacang tidak akan empuk. Ingin cepat berpasir, rendam kacang semalaman.

4. Tahu Kukus Daging Cincang

Minced Pork Steamed Tofu



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Tahu disendok ke pinggan cekung tahan panas, diberi daging cincang lalu dikukus 10 menit, kemudian disiram sesendok minyak panas dan siap dimakan. Tidak perlu wajan — hidangan paling hemat tenaga.

Bahan-bahan

- Tahu 1 kotak (± 400 g)
- Daging babi cincang 150 g
- Jahe 2 iris
- Daun bawang 1 batang
- Kecap asin 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdt
- Air 1 sdm
- Minyak goreng 1 sdm

Cara membuat

1) Sendok tahu ke pinggan cekung lalu ratakan; iris jahe jadi korek api dan iris daun bawang tipis.
2) Tambahkan 1 sdt kecap asin, 1 sdt maizena, dan 1 sdm air ke daging cincang, aduk rata, bumbui 5 menit.
3) Sambil menunggu daging dibumbui, didihkan air di panci; letakkan tahu di atas rak pengukus, tutup, kukus dengan api besar 5 menit.
4) Ratakan daging cincang di permukaan tahu, lanjutkan mengukus 5 menit hingga daging tidak lagi berwarna merah muda.
5) Keluarkan pinggan lalu taburi irisan jahe dan daun bawang.
6) Panaskan 1 sdm minyak goreng hingga berasap, siramkan ke atas daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Tahu mengeluarkan air, jadi pakai pinggan cekung; daging baru dianggap matang kalau sudah tidak ada yang merah muda — jangan disajikan kalau belum matang.

5. Mie Goreng Kecap

Soy Sauce Fried Noodles



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Mie segar ditumis dengan kecap asin sampai terurai dan beraroma wajan, dua piring selesai dalam 15 menit. Bahannya sederhana, cocok untuk makan malam saat terburu-buru.

Bahan-bahan

- Mie segar 400 g
- Kecap asin 2 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Air 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm
- Daun bawang 2 batang

Cara membuat

1) Uraikan mie segar, aduk dengan 2 sdm air agar mudah terurai dan tidak menggumpal saat ditumis.
2) Iris daun bawang; campur kecap asin, kecap asin gelap, dan gula dalam mangkuk kecil, sisihkan.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, masukkan mie, tumis dengan api sedang 3 menit hingga mie terurai.
4) Tuang bumbu di tepi wajan, tumis rata ± 2 menit hingga semua mie berwarna merata.
5) Kalau mie sudah panas merata dan beraroma wajan, taburi daun bawang, aduk rata, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Kecap asin dituang di tepi wajan — kena wajan panas jadi berdesis dan harum; kalau disiram langsung ke mie rasanya asin mentah. Mie yang dibasahi dulu tidak akan menggumpal.

6. Sup Labu Winter dan Daging Babi

Winter Melon Pork Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Labu winter direbus perlahan sampai manis dan empuk, di akhir ditambahkan irisan tipis daging babi, jadilah sup rumahan yang sederhana. Bahannya mudah disiapkan, cocok untuk hari yang sibuk.

Bahan-bahan

- Labu winter 500 g
- Irisan daging babi 150 g
- Jahe 3 iris
- Daun bawang 1 batang
- Air 1.500 ml
- Kecap asin 2 sdt
- Tepung maizena 1 sdt
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Kupas labu winter, buang isinya, potong-potong setebal ± 3 cm; iris jahe; iris daun bawang.
2) Tambahkan 1 sdt kecap asin dan 1 sdt maizena ke irisan daging, aduk rata, bumbui 10 menit.
3) Masukkan labu winter dan jahe ke panci, tuang 1.500 ml air, didihkan dengan api besar.
4) Setelah mendidih kecilkan ke api sedang, tutup panci, rebus 15 menit hingga labu berubah bening dan mudah ditusuk sumpit.
5) Besarakan api, masukkan irisan daging satu per satu agar tidak menumpuk, rebus ± 2 menit hingga semuanya matang sempurna, buang busa yang mengapung.
6) Bumbui dengan sisa kecap asin dan garam, matikan api, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Daging baru dimasukkan setelah labu winter benar-benar empuk; tunggu air mendidih lagi setelah daging masuk, baru diaduk pelan — kalau terlalu cepat diaduk, daging jadi keras.

7. Ikan Kukus Jahe Daun Bawang

Ginger Scallion Steamed Fish



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Ikan segar dikukus dengan api besar 10 menit, diberi jahe dan daun bawang lalu disiram minyak panas. Cara membuatnya sederhana, rasa segar ikan tetap terasa.

Bahan-bahan

- Ikan segar 1 ekor (± 600 g)
- Jahe 5 iris
- Daun bawang 3 batang
- Kecap khusus ikan kukus 3 sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Buang sisik dan isi perut ikan, cuci bersih, sayat miring 2 kali di tiap sisi, lalu keringkan.
2) Selipkan 3 iris jahe ke sayatan dan perut ikan, 2 iris lainnya diiris korek api; 2 batang daun bawang dipotong 3 cm, 1 batang diiris tipis.
3) Letakkan potongan daun bawang di dasar pinggan, taruh ikan di atasnya, lalu masukkan ke pengukus yang airnya sudah mendidih besar.
4) Tutup, kukus dengan api besar 10 menit, lalu matikan api dan diamkan 2 menit.
5) Tusukkan sumpit ke bagian ikan yang paling tebal — kalau mudah menembus dan tidak ada air darah, berarti ikan matang sempurna.
6) Buang air di pinggan, taburi irisan jahe dan daun bawang; panaskan 2 sdm minyak hingga berasap lalu siramkan ke atas daun bawang, kemudian tuang 3 sdm kecap ikan kukus di tepi pinggan.

Tips dapur: Ikan baru masuk setelah air mendidih besar; ikan sekitar 600 g dikukus dengan api besar 8–10 menit, lalu didiamkan 2 menit setelah api mati, jadi dagingnya lembut dan tidak keras.

8. Telur Orak-Arik Tomat

Tomato Scrambled Eggs



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 10 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Telur diaduk lembut, tomat ditumis sampai keluar air, selesai dalam 10 menit. Hidangan rumahan Hong Kong paling sederhana, paling disukai anak-anak.

Bahan-bahan

- Telur 4 butir
- Tomat 2 buah (± 350 g)
- Daun bawang 1 batang
- Gula 1/2 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 1 sdm
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Cuci tomat dan potong-potong; kocok telur dengan 1 sdm air dan sejumput garam, aduk rata.
2) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tuang telur, aduk dengan api sedang hingga ± 80% matang (permukaannya masih sedikit basah), lalu segera sisihkan.
3) Tambahkan lagi 1 sdm minyak ke wajan, masukkan tomat, tumis ± 2 menit hingga keluar air.
4) Masukkan 1/2 sdt gula, aduk rata, tuang kembali telur, aduk perlahan, dan masak 30 detik.
5) Cicipi, tambahkan garam sesuai selera, taburi daun bawang, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Telur diangkat saat 80% matang, baru dicampur dengan tomat di wajan — begitu telur tetap lembut; gula menyeimbangkan rasa asam tomat, tidak suka manis boleh tidak pakai.

9. Sup Jagung dan Iga Babi

Corn and Pork Rib Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 90 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $80 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Iga babi direbus perlahan bersama jagung manis selama satu jam hingga kuahnya bening dan manis. Satu panci cukup untuk 4 orang, semua bahannya bisa dibeli lengkap di supermaket.

Bahan-bahan

- Iga babi 600 g (potong-potong)
- Jagung manis 2 buah
- Jahe 3 iris
- Air 2.500 ml
- Garam secukupnya
- Lada putih bubuk sejumput
- Daun ketumbar sejumput

Cara membuat

1) Masukkan iga dan air bersama ke dalam panci, didihkan dengan api sedang-kecil, buang busanya, matikan api, lalu angkat iga.
2) Bilas iga di bawah air mengalir hingga bersih dari sisa busa, lalu tiriskan.
3) Potong jagung manis jadi beberapa bagian; masukkan iga, potongan jagung, dan jahe ke panci sup, tuang 2.500 ml air, didihkan dengan api besar.
4) Setelah mendidih, kecilkan api, tutup panci dengan sedikit celah, rebus dengan api kecil ± 45 menit–1 jam, selama itu buang lemak yang mengapung.
5) Tambahkan garam lalu aduk rata, taburi lada putih bubuk, dan sajikan; terakhir beri daun ketumbar sesuai selera.

Tips dapur: Iga dimasukkan ke air dingin supaya darahnya keluar dan kuah lebih bening; garam baru ditambahkan terakhir agar daging tetap empuk.

10. Tumis Bayam Amaranth Bawang Putih

Stir-fried Amaranth with Garlic



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 12 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bawang putih ditumis hingga harum, lalu bayam amaranth dimasak dengan api besar sampai layu — total ± 12 menit. Cukup untuk 2 orang, segar dan tidak berminyak, cocok untuk makan malam hari biasa atau bekal.

Bahan-bahan

- Bayam amaranth 300 g (buang batang tua, cuci, tiriskan)
- Bawang putih 5 siung (kupas, cincang)
- Minyak goreng 2 sdm
- Kecap asin 1 sdt
- Air 2 sdm
- Garam sejumput
- Gula sejumput

Cara membuat

1) Buang batang tua bayam amaranth, potong sepanjang ± 5 cm, cuci bersih dan tiriskan; kupas bawang putih lalu cincang.
2) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dengan api sedang ± 30 detik hingga harum dan sedikit kekuningan.
3) Besarakan api, masukkan bayam amaranth, aduk cepat ± 2 menit hingga semua daunnya layu dan lunak.
4) Masukkan 1 sdt kecap asin, 2 sdm air, serta sejumput garam dan gula, terus aduk dengan api besar ± 1 menit sampai batangnya mudah patah saat dijepit sumpit.
5) Cicipi, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Bayam amaranth harus ditumis cepat dengan api besar — kalau terlalu lama, keluar air dan jadi lembek, tidak renyah.

11. Iga Babi Kukus Tausi

Steamed Spare Ribs with Black Bean



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 55 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Iga dibumbui tausi dan bawang putih hingga meresap, dikukus 20 menit dengan api besar sampai empuk dan gurih. Satu piring cukup untuk 2–3 orang — saat dikukus tidak perlu dijaga, cukup untuk makan malam hari kerja dengan nasi putih.

Bahan-bahan

- Iga babi 400 g (potong kecil)
- Tausi 1 sdm (bilas lalu keringkan)
- Bawang putih 4 siung (cincang)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Daun bawang 1 batang (iris tipis)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 2 sdt
- Gula 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt

Cara membuat

1) Masukkan iga ke mangkuk, rendam air dingin 10 menit untuk membuang darahnya, lalu angkat dan keringkan dengan tisu dapur.
2) Bilas tausi lalu keringkan, cincang halus bersama bawang putih; iris jahe jadi korek api; iris daun bawang tipis.
3) Campurkan tausi dan bawang putih cincang, irisan jahe, 1 sdm kecap asin, 1 sdt gula, 2 sdt maizena, dan 1 sdt minyak wijen ke iga, aduk rata, bumbui 20 menit.
4) Ratakan iga yang sudah dibumbui di pinggan tahan panas, jangan ditumpuk, supaya matang merata saat dikukus.
5) Setelah air pengukus mendidih besar, masukkan iga, tutup, kukus dengan api besar 20 menit.
6) Belah dua iga yang paling tebal — kalau daging sudah tidak ada yang merah muda dan cairannya jernih, berarti matang sempurna; matikan api, angkat, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Iga direndam dan dibilas untuk membuang darahnya lalu dikeringkan; tambahkan maizena saat membumbui untuk mengunci air, hasilnya iga empuk dan tidak keras.

12. Telur Lembut Udang

Silky Scrambled Egg with Prawns



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Udang ditumis dulu lalu diangkat, kemudian telur diaduk sampai lembut dan licin sebelum api dimatikan. Total ± 20 menit, cukup untuk 2 orang — aroma telur dengan manisnya udang, disukai anak-anak dan remaja.

Bahan-bahan

- Udang sedang 200 g (± 10 ekor, kupas, belah punggung, buang tali hitamnya)
- Telur 4 butir (kocok lepas)
- Daun bawang 1 batang (iris tipis)
- Tepung maizena 1 sdt (untuk membumbui udang)
- Kecap asin 1 sdt
- Air 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Keringkan udang dengan tisu dapur, campurkan 1 sdt maizena dan 1 sdt kecap asin, aduk rata, bumbui 10 menit.
2) Kocok telur bersama 2 sdm air dan sejumput garam, saring buang busanya; iris daun bawang.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, masukkan udang, tumis dengan api sedang-besar ± 1 menit hingga kedua sisi berubah oranye kemerahan dan dagingnya padat sempurna, lalu sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, kecilkan ke api sedang, tuang telur, biarkan bagian bawahnya mulai mengeras.
5) Dengan sudip, dorong pelan dari tepi ke dalam ± 2 menit; saat telur belum sepenuhnya padat, tuang kembali udang.
6) Terus dorong ± 1 menit hingga telur padat sempurna dan tidak ada cairan telur tersisa, matikan api, taburi daun bawang, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Udang diangkat saat 80% matang, sisa panas wajan saat mencampurkan telur yang mematangkan sisanya, jadi udang tidak keras.

13. Terong Ikan Asin Panci Tanah

Claypot Eggplant with Salted Fish



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Ikan asin dan tausi mengeluarkan gurih asin, terong direbus sampai empuk dan mudah ditusuk, wangi wajannya terasa. Satu panci cukup untuk 3 orang — paling seru dimakan ramai-ramai untuk makan rumahan akhir pekan.

Bahan-bahan

- Terong ungu panjang 3 buah (± 450 g, potong-potong)
- Ikan asin 1 potong (± 60 g, rendam air hangat sampai lunak)
- Samcan (perut babi) 80 g (iris tipis)
- Bawang putih 6 siung (kupas, biarkan utuh)
- Jahe 4 iris
- Tausi 1 sdt (bilas sebentar)
- Kecap asin 1 sdm
- Gula sejumput
- Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat

1) Rendam ikan asin dengan air hangat 5 menit sampai lunak, keringkan, lalu buang kulit dan durinya, potong kecil; periksa satu per satu jangan sampai ada sisa duri.
2) Iris tipis samcan; kupas bawang putih dan biarkan utuh; iris jahe; bilas tausi sebentar; potong-potong terong.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, goreng terong dengan sedikit minyak pakai api sedang ± 3 menit hingga tepinya lunak dan berwarna, lalu sisihkan.
4) Panaskan panci tanah liat dengan 2 sdm minyak, tumis samcan dengan api sedang ± 2 menit sampai keluar minyaknya, masukkan bawang putih, jahe, dan tausi, tumis ± 1 menit hingga harum.
5) Masukkan kembali terong dan ikan asin, tambahkan 1 sdm kecap asin, sejumput gula, dan 3 sdm air, aduk rata.
6) Tutup panci tanah liat, kecilkan api, masak dengan sedikit air ± 8 menit sampai terong empuk dan mudah ditusuk sumpit; matikan api, siram sedikit minyak wijen, lalu sajikan.

Tips dapur: Ikan asin dikukus dulu supaya lunak baru disuir, durinya lebih mudah dibuang; periksa tiap potongan sebelum masuk panci, dan lebih hati-hati lagi sebelum diberikan pada balita.

14. Tumis Pare Telur

Stir-fried Bitter Melon with Egg



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Irisan tipis pare diblansir dulu agar tidak terlalu pahit, lalu ditumis cepat dengan telur lembut di api besar. Hanya ± 15 menit, cukup untuk 2 orang — sedikit pahit dengan rasa manis setelahnya, paling pas untuk hari panas saat malas makan.

Bahan-bahan

- Pare 2 buah (± 400 g, belah dua, buang bagian putih dan bijinya, iris tipis)
- Telur 3 butir, kocok lepas
- Bawang putih 2 siung, cincang halus
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput
- Gula sejumput

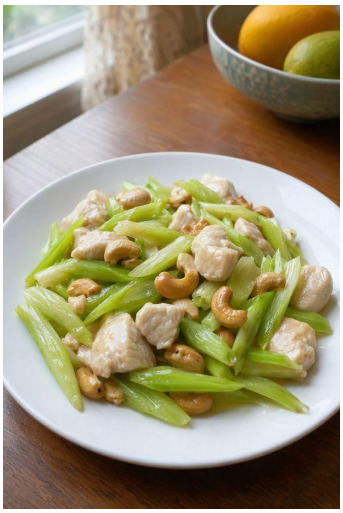
Cara membuat

1) Belah dua pare, keruk bagian putih dan bijinya dengan sendok, lalu iris tipis ± 3 mm.
2) Didihkan air, masukkan pare, tambahkan sejumput garam dan gula, rebus sebentar ± 1 menit hingga hijau cerah, lalu angkat, siram air dingin, dan tiriskan.
3) Kocok telur dengan sejumput garam hingga rata; cincang halus bawang putih.
4) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, masak telur dengan api sedang ± 1 menit sambil diaduk sampai baru memadat, lalu sisihkan.
5) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, besarkan api, tumis bawang putih dan pare ± 2 menit hingga pinggirnya sedikit kecokelatan dan teksturnya renyah.
6) Masukkan kembali telur, tambahkan 1 sdt kecap asin, aduk rata dan tumis dengan api besar ± 1 menit hingga semua panas merata, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Setelah pare dibelah, bagian putih dan bijinya wajib dikeruk bersih; saat merebus sebentar tambahkan sejumput garam dan gula — pahitnya berkurang banyak.

15. Tumis Seledri Ayam Kacang Mete

Celery Chicken with Cashew Nuts



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Ayam cukup dibumbui 10 menit lalu langsung ditumis, dengan seledri renyah dan kacang mete yang gurih — 3 porsi selesai dalam 25 menit. Cukup satu wajan, paling cocok untuk makan malam hari biasa dengan nasi.

Bahan-bahan

- Fillet ayam 300 g (potong kotak ± 2 cm)
- Seledri 250 g (buang serat kerasnya, potong sepanjang 3 cm)
- Kacang mete 50 g
- Jahe 2 iris
- Bawang putih 2 siung (memarkan lalu cincang)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Campur potongan ayam dengan 1 sdm kecap asin dan 1 sdt maizena, aduk rata, rendam bumbu 10 menit; selama itu, buang serat keras seledri dan potong sepanjang 3 cm, iris jahe, cincang bawang putih.
2) Tanpa minyak, sangrai kacang mete di wajan dengan api kecil 2–3 menit hingga sedikit keemasan, lalu langsung sisihkan — kalau terlalu lama jadi gosong dan pahit.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis jahe dan bawang putih dengan api besar ± 30 detik hingga harum, masukkan ayam, masak 3–4 menit hingga permukaannya memutih.
4) Masukkan seledri, terus tumis dengan api besar ± 2 menit hingga hijau cerah dan masih sedikit renyah.
5) Masukkan kembali kacang mete, tambahkan sejumput garam, kecilkan api, aduk rata ± 30 detik hingga panas merata.
6) Potong bagian ayam yang paling tebal, pastikan sudah sama sekali tidak ada air merah muda dan matang sempurna, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Kacang mete masuk wajan paling akhir, diaduk ± 30 detik saja — kalau terlalu lama jadi empuk dan tidak renyah. Untuk balita, cacah kacang mete dulu; mete utuh berisiko membuat tersedak.

16. Perkedel Kukus Sawi Asin

Steamed Pork Patty with Preserved Mustard Greens



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Sawi asin direndam dan dicuci agar tidak terlalu asin, diaduk dengan daging babi cincang, lalu dikukus dengan api besar 20 menit — satu piring cukup untuk 3–4 orang. Masakan kukus tidak perlu dijaga api, pas untuk hari sibuk yang tidak sempat menunggui wajan.

Bahan-bahan

- Daging babi cincang 300 g (pilih bagian bahu babi, lemak dan daging tanpa lemak ± 3 : 7)
- Sawi asin kering 80 g (cuci bersih, rendam 15 menit agar asinnya hilang, peras kering, cincang)
- Jahe 2 iris (cincang halus)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdm
- Gula 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdm
- Air 2 sdm

Cara membuat

1) Cuci sawi asin 2 kali dengan air bersih, rendam 15 menit untuk mengurangi rasa asin, ganti airnya sekali, lalu angkat, peras kering, dan cincang halus.
2) Campur sawi asin cincang, jahe halus, 1 sdm kecap asin, 1 sdt gula, dan 1 sdm maizena ke daging cincang; tuang 2 sdm air sedikit demi sedikit, aduk searah sampai lengket kenyal, diamkan 5 menit.
3) Ratakan adonan daging di piring tahan panas dan tekan hingga pipih, siram sedikit minyak di atasnya; bersamaan dengan itu, didihkan air dalam panci kukusan.
4) Setelah air mendidih besar, pasang piring di atas kukusan, tutup panci, dan kukus dengan api besar 18–20 menit.
5) Tusukkan sumpit ke bagian daging yang paling tebal; kalau yang keluar air jernih tanpa air daging berwarna merah muda, berarti sudah matang sempurna; kalau belum, kukus lagi 3 menit.
6) Angkat piringnya, taburi irisan daun bawang, lalu sajikan ke meja langsung dengan piringnya.

Tips dapur: Adonan daging baru masuk kukusan setelah air mendidih besar, lalu kukus dengan api besar terus supaya sari daging terkunci di dalamnya; kuah yang terkumpul di piring enak sekali diaduk dengan nasi.

17. Terong Kukus Bawang Putih

Steamed Aubergine with Garlic



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Terong dikukus dengan api besar 10 menit sampai empuk, diberi bawang putih yang ditumis lambat hingga harum, lalu langsung siap. Dari mulai kerja sampai tersaji hanya 15 menit, cukup untuk 2–3 orang — pilihan sayur yang cepat.

Bahan-bahan

- Terong panjang 2 buah (± 400 g, cuci dan lap sampai bersih)
- Bawang putih 5 siung (cincang halus)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 2 sdm
- Gula 1 sdt
- Air 1 sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Buang pangkal tangkai dan kedua ujung terong, belah dua memanjang, lalu susun di piring tahan kukus dengan bagian kulit di bawah.
2) Didihkan air kukusan, masukkan piring, tutup panci, dan kukus dengan api besar 8–10 menit hingga daging terong mudah ditusuk sumpit dan empuk sempurna.
3) Sementara itu, cincang bawang putih; campur 2 sdm kecap asin, 1 sdt gula, dan 1 sdm air dalam mangkuk kecil, sisihkan.
4) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih cincang dengan api kecil ± 1 menit hingga sedikit keemasan dan harum — kalau kelewat matang jadi pahit.
5) Buang air yang menggenang di piring terong, balikkan dengan bagian daging di atas, ratakan bawang putih tumis di atasnya, tuang saus kecap di sekeliling pinggir piring, taburi daun bawang, lalu siap dimakan.

Tips dapur: Terong kukus mengeluarkan air — buang semua airnya sebelum diberi saus supaya aroma bawang tidak tenggelam; tumis bawang putih cincang perlahan dengan api kecil, kalau gosong hitam rasanya jadi pahit.

18. Sup Lobak Putih dan Iga Babi

Radish and Pork Rib Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 75 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Iga babi diblansir dulu, lalu direbus perlahan dengan jahe setengah jam; masukkan lobak putih, rebus lagi 30 menit sampai empuk dan manis. Satu panci cukup untuk 4 orang. Tidak perlu dijaga api, pas untuk merebus pelan-pelan di rumah saat akhir pekan.

Bahan-bahan

- Iga babi 400 g (blansir 2 menit dari air dingin, bilas bersih busa darahnya)
- Lobak putih 500 g (kupas, potong besar-besar ± 3 cm)
- Jahe 3 iris
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Air 2.000 ml
- Lada putih bubuk sejumput
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Masukkan iga babi ke panci, tuangi air dingin sampai terendam, didihkan dengan api besar, blansir 2 menit, lalu angkat dan bilas bersih busa darahnya dengan air dingin; kupas lobak putih dan potong besar-besar, iris jahe, iris daun bawang.
2) Masukkan kembali iga dan irisan jahe ke panci bersih, tambahkan 2.000 ml air, didihkan dengan api besar, dan buang busa yang mengapung saat mendidih.
3) Setelah mendidih kecilkan api jaga agar mendidih pelan, tutup panci, rebus dulu 25 menit.
4) Masukkan potongan lobak, tutup panci, lanjutkan merebus dengan api kecil 30 menit hingga lobak jadi setengah bening dan mudah ditusuk sumpit.
5) Cicipi dan sesuaikan rasa, tambahkan garam dan sejumput lada putih bubuk, lalu matikan api.
6) Taburi irisan daun bawang, lalu siap disajikan — kuahnya diminum, bahannya dimakan.

Tips dapur: Lobak masuk terlalu awal akan hancur dan kuah jadi keruh; garam wajib masuk paling akhir — daging lebih empuk dan kuah tetap jernih manis.

19. Sup Akar Lotus, Kacang Tanah, dan Tulang Babi

Lotus Root Peanut Pork Bone Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 90 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Tulang babi diblansir lalu direbus perlahan 70 menit dengan akar lotus dan kacang tanah — kuahnya jernih manis, bahannya empuk. Satu panci cukup untuk 4 orang. Jangan lupa kacang tanah direndam dulu; pas untuk dimasak saat akhir pekan.

Bahan-bahan

- Tulang babi 500 g (cuci bersih, siap diblansir)
- Akar lotus 300 g (kupas, potong-potong)
- Kacang tanah 60 g (rendam 30 menit dengan air bersih, tiriskan)
- Wortel 1 buah (± 150 g, kupas dan potong-potong)
- Kulit mandarin kering 1 buah (± 3 g, rendam hingga lunak lalu keruk bagian putihnya)
- Jahe 3 iris
- Air 2.200 ml
- Garam secukupnya

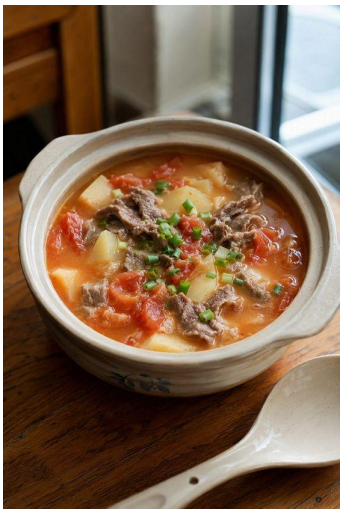
Cara membuat

1) Rendam kacang tanah 30 menit dengan air bersih; selama itu, rendam kulit mandarin hingga lunak dan keruk bagian putihnya, kupas dan potong akar lotus serta wortel, dan iris jahe.
2) Masukkan tulang babi ke panci, tuang air dingin sampai terendam, didihkan dengan api besar, blansir 3 menit, lalu angkat dan bilas bersih busa darahnya.
3) Masukkan kembali tulang bersama potongan akar lotus, kacang tanah, kulit mandarin, dan jahe ke panci bersih, tambahkan 2.200 ml air, didihkan dengan api besar, lalu buang busanya.
4) Kecilkan api jaga agar tetap mendidih pelan, tutup panci, dan rebus 50 menit.
5) Masukkan potongan wortel, tutup panci, rebus lagi 20 menit hingga akar lotus mudah ditusuk sumpit dan kacang tanah empuk cukup ditekan lidah.
6) Tambahkan garam secukupnya, aduk rata, matikan api, lalu siap disajikan.

Tips dapur: Potongan akar lotus langsung direndam air dingin supaya tidak menghitam; bagian putih kulit mandarin wajib dikeruk, kalau tidak kuah sup jadi pahit.

20. Sup Tomat Kentang Daging Sapi

Tomato Potato Beef Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Kentang direbus sampai empuk lembut, tomat mengeluarkan rasa manis sedikit asam, dan irisan daging sapi masuk paling akhir untuk rasa segar. Semua bahan mudah dicari di pasar; satu panci cukup untuk 3–4 orang.

Bahan-bahan

- Daging sapi, iris tipis 150 g
- Tomat 2 buah (± 300 g, potong bentuk baji)
- Kentang 400 g (kupas, potong-potong)
- Jahe 3 iris
- Daun bawang 1 batang
- Air 1.200 ml
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Potong kentang setebal ± 2 cm; potong tomat bentuk baji; iris jahe; iris daun bawang.
2) Campur irisan daging sapi dengan 1 sdm kecap asin dan 1 sdt maizena, aduk rata, rendam bumbu 10 menit.
3) Masukkan kentang dan irisan jahe ke panci, tuang 1.200 ml air, didihkan dengan api besar.
4) Setelah mendidih kecilkan ke api sedang, tutup panci, rebus 12 menit hingga kentang mudah ditusuk sumpit.
5) Masukkan potongan tomat, besarkan api, rebus 3 menit hingga tomat lunak mengeluarkan rasa dan warna kuah berubah merah.
6) Urai dan masukkan irisan daging sapi satu per satu ke panci, rebus ± 2 menit hingga sama sekali tidak ada warna merah darah, lalu buang busanya.
7) Matikan api, tambahkan garam secukupnya, taburi irisan daun bawang, lalu siap disajikan.

Tips dapur: Irisan daging sapi baru masuk setelah kentang empuk; setelah daging masuk, tunggu air mendidih lagi baru diaduk pelan untuk menguraikannya — diaduk terlalu awal daging akan mengeras dan susah dikunyah.

21. Sup Rumput Laut dan Telur

Seaweed Egg Drop Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 10 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Air mendidih, masukkan rumput laut, tuang kocokan telur perlahan hingga menjadi serpihan — selesai dalam 10 menit. Kuahnya jernih manis, telurnya lembut halus, paling pas saat buru-buru makan dengan nasi.

Bahan-bahan

- Rumput laut kering 10 g (rendam 5 menit dengan air bersih)
- Telur 2 butir (kocok lepas)
- Jahe 2 iris (iris halus memanjang)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Air 800 ml
- Garam secukupnya
- Minyak wijen sejumput

Cara membuat

1) Setelah lunak, bilas rumput laut lalu peras buang airnya; iris halus memanjang jahe; iris daun bawang; kocok lepas telur dan sisihkan.
2) Masukkan 800 ml air dan irisan jahe ke panci, didihkan dengan api besar.
3) Masukkan rumput laut, rebus 1 menit hingga lunak dan keluar rasanya.
4) Jaga air tetap mendidih besar, tuang kocokan telur perlahan keliling panci, lalu diamkan 10 detik sampai serpihan telur mengapung.
5) Matikan api, aduk pelan dua kali saja dengan sendok lalu berhenti — begitu telur tetap lembut halus dan tidak liat.
6) Tambahkan garam secukupnya, taburi daun bawang, tetesi sedikit minyak wijen, lalu siap disajikan.

Tips dapur: Adonan telur baru dituang saat air mendidih besar, dan jangan diaduk setelah api mati; telur dituang ke air yang belum mendidih akan jadi kuah encer tanpa serpihan telur.

22. Sup Ubi Jalar Manis

Sweet Potato Sweet Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Ubi jalar direbus sampai empuk manis lembut, irisan jahe menghilangkan rasa eneg, kuah air gulanya hangat menenangkan. Diminum panas saat cuaca dingin, didinginkan saat cuaca panas rasanya lain lagi; cukup untuk keluarga 4 orang.

Bahan-bahan

- Ubi jalar 600 g (kupas, potong-potong)
- Gula tebu batang 100 g
- Gula batu 30 g (hancurkan)
- Jahe 4 iris
- Air 1.500 ml
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Kupas ubi jalar dan potong sekitar 3 cm, rendam dalam air 10 menit agar tidak berubah warna, lalu angkat dan tiriskan.
2) Masukkan 1.500 ml air dan irisan jahe ke panci, didihkan dengan api besar.
3) Masukkan potongan ubi jalar, kecilkan ke api sedang, rebus 15 menit hingga mudah ditusuk sumpit.
4) Tambahkan gula tebu batang dan gula batu, rebus 5 menit hingga gula larut sempurna.
5) Masukkan sejumput garam, aduk rata, matikan api; setelah agak dingin, siap disajikan.

Tips dapur: Potong ubi jalar besar-besar supaya tidak hancur menggumpal saat direbus; cicipi tingkat manisnya baru setelah gula tebu batang larut, tambah gula batu hanya kalau kurang — jangan sampai terlalu manis.

23. Bubur Wijen Hitam

Black Sesame Paste



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Wijen hitam disangrai tanpa minyak sampai harum lalu diblender jadi adonan, dimasuk api kecil sampai kental halus dan membalut sendok — sekali suap aromanya pekat. Tidak perlu beli di luar, rasa dessert kedai bisa dibuat di rumah.

Bahan-bahan

- Biji wijen hitam 100 g (cuci bersih, tiriskan)
- Tepung beras 50 g
- Gula batu 60 g (hancurkan)
- Air mendidih 300 ml (untuk memblender)
- Air 500 ml
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Sangrai biji wijen hitam di wajan tanpa minyak dengan api sedang 5 menit sampai kering dan harum wijen keluar, lalu tuang keluar dan dinginkan 10 menit.
2) Masukkan wijen yang sudah dingin ke blender, tambahkan 300 ml air mendidih, blender kecepatan tinggi 2 menit hingga halus menjadi adonan cair.
3) Masukkan 500 ml air dan gula batu yang sudah dihancurkan ke panci, didihkan dengan api besar sampai gula larut sempurna.
4) Cairkan tepung beras dengan 4 sdm air sampai licin, tuang adonan wijen sambil diaduk rata, baru masukkan ke dalam panci — begitu tidak akan bergerindil.
5) Kecilkan api, aduk terus tanpa henti dengan sendok kayu 8 menit sampai bubur kental dan menetes pelan saat sendok diangkat; jangan berhenti mengaduk supaya dasar panci tidak gosong.
6) Matikan api, aduk rata dengan sejumput garam, lalu sajikan selagi hangat.

Tips dapur: Membuat bubur wijen hitam pantang berhenti mengaduk: dengan api kecil pun wijen cepat mengendap — sebentar saja ditinggal, dasar panci gosong dan satu panci berbau hangus.

24. Bubur Kacang Hijau Kulit Mandarin

Mung Bean Paste



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 85 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Kacang hijau direbus sampai empuk lalu ditekan keluar pasirnya, wangi kulit mandarin, kuahnya lembut di mulut dan manisnya pas. Enak dimakan panas, kalau dingin juga licin menyegarkan.

Bahan-bahan

- Kacang hijau 250 g
- Kulit mandarin kering 1 buah (± 3 g)
- Gula tebu batang 120 g
- Gula batu 30 g
- Air 2.000 ml
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Cuci kacang hijau 2 kali dengan air bersih, rendam 20 menit hingga mengembang; rendam kulit mandarin hingga lunak lalu keruk bagian putihnya.
2) Tuang kacang beserta air rendaman ke dalam panci, tambahkan kulit mandarin dan air 2.000 ml, didihkan dengan api besar.
3) Setelah mendidih kecilkan api, tutup panci, rebus ± 50 menit, aduk setiap 10 menit supaya tidak gosong di dasar panci, sampai kulit kacangnya terlepas dan dagingnya empuk.
4) Matikan api dan biarkan agak dingin; tekan kacang dengan punggung sendok sampai keluar adonannya. Kalau mau lebih halus, blender 30 detik lalu tuang kembali ke panci.
5) Masukkan gula tebu batang dan gula batu, masak dengan api sedang 10 menit hingga larut, sambil diaduk 2–3 kali.
6) Tambahkan sejumput garam, aduk rata, lalu matikan api; sajikan panas, atau biarkan dingin lalu simpan di kulkas.

Tips dapur: Gula masuk setelah kacang hijau empuk dan berpasir — kalau terlalu awal, kacang tidak akan empuk; bagian putih kulit mandarin wajib dikeruk, kalau tidak kuahnya jadi pahit.

25. Ho Fun Goreng Kering Daging Sapi

Dry-Fried Beef Ho Fun



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Ho fun ditumis kering di wajan panas berasap sampai kering dan wangi wajan, daging sapinya empuk, taugenya tetap renyah. Sekitar 40 menit cukup untuk makan besar 2 orang — cocok saat ingin rasa seperti di restoran.

Bahan-bahan

- Daging sapi 180 g (iris tipis melawan serat)
- Ho fun 400 g (blansir lalu rendam sampai lunak)
- Tauge 250 g (buang ujungnya yang keras, cuci bersih)
- Daun kucai 80 g (potong sepanjang 4 cm)
- Tepung maizena 1 sdt
- Kecap asin 2 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt
- Minyak goreng 4 sdm

Cara membuat

1) Campur daging sapi dengan 1/2 sdm kecap asin, 1/2 sdt kecap asin gelap, 1 sdt maizena, dan 1 sdm air, aduk rata, rendam bumbu 20 menit.
2) Didihkan air, blansir ho fun 1 menit, angkat, rendam dalam air bersih 5 menit sampai lunak, lalu tiriskan dan aduk dengan 1/2 sdm minyak dan sisa kecap asin supaya ho fun tidak lengket dan warnanya sudah agak kecokelatan.
3) Panaskan wajan sampai berasap, masukkan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 2 menit hingga kedua sisi berubah warna dan matang sempurna, lalu sisihkan.
4) Dengan wajan yang sama, tambahkan 1/2 sdm minyak, tumis tauge dengan api besar ± 1 menit sampai air di permukaannya kering, masukkan kucai, aduk sebentar, lalu sisihkan.
5) Masukkan sisa minyak 2 sdm, tunggu wajan berasap lagi, baru masukkan ho fun. Goreng dengan api besar 30 detik tanpa diaduk, balik, ulangi 2–3 kali, tumis ± 2 menit sampai ho fun kering dan wangi wajan.
6) Masukkan kembali daging dan tauge, tuang 1/2 sdt kecap asin gelap di tepi wajan, aduk rata dengan api besar ± 1 menit sampai ho fun berwarna merata dan panas, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Setelah ho fun lunak wajib ditiriskan sampai benar-benar kering, dan wajan harus panas berasap baru ho fun masuk; kalau wajan kurang panas, hasilnya jadi ho fun basah dan aroma wajannya tidak keluar.

26. Nasi Goreng Yangzhou

Yangzhou Fried Rice



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Nasi goreng telur dengan udang, babi panggang char siu, serta kacang polong dan jagung, selesai 20 menit untuk 2–3 orang. Pakai nasi dingin semalam, paling cocok untuk menghabiskan isi kulkas.

Bahan-bahan

- Nasi putih dingin semalam 450 g (keluarkan dari kulkas lebih dulu, remas sampai terurai)
- Udang 120 g (buang tali hitamnya)
- Babi panggang char siu 100 g (potong dadu)
- Telur 2 butir (kocok lepas)
- Kacang polong dan jagung beku 80 g (blansir 2 menit, tiriskan)
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Minyak goreng 3 sdm
- Garam 1 sdt
- Lada putih bubuk sejumput

Cara membuat

1) Keluarkan nasi dingin dari kulkas lebih dulu, remas dengan tangan sampai tidak ada yang menggumpal; potong dadu char siu, kocok telur, iris daun bawang.
2) Panaskan 1 sdm minyak dengan api sedang, tuang telur kocok, masak sampai telur benar-benar membeku menjadi potongan kecil, lalu sisihkan.
3) Tambahkan 1/2 sdm minyak, tumis udang dengan api sedang ± 1 menit hingga kedua sisi memerah dan matang sempurna, lalu sisihkan.
4) Masukkan sisa minyak, tumis char siu ± 30 detik hingga harum, lalu tuang nasi, aduk dengan api kecil-sedang sambil ditekan-tekan ± 3 menit sampai butir nasi terpisah.
5) Masukkan kacang polong dan jagung, bumbui dengan garam dan lada putih, tumis lagi ± 2 menit sampai nasi di tepi wajan sedikit berkerak harum.
6) Masukkan kembali telur dan udang, taburi daun bawang, aduk rata dan tumis ± 1 menit sampai semua bahan panas merata, lalu angkat dari wajan.

Tips dapur: Pakai nasi putih dingin semalam dari kulkas supaya butirnya mudah terpisah dan tidak lembek; pertahankan api sedang sampai sedang-besar, dan sajikan setelah nasi benar-benar panas.

27. Nasi Daging Sapi Telur Lembut

Slippery Egg Beef Rice



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Telur dimasak baru saja membeku, disajikan bersama daging sapi yang sudah matang sempurna di atas nasi — daging dan telurnya sama-sama aman dimakan. 30 menit cukup untuk 2 mangkuk, cocok untuk makan siang atau makan malam.

Bahan-bahan

- Daging sapi 150 g (iris tipis saat setengah beku)
- Telur 3 butir (kocok lepas dengan 1/2 sdt garam)
- Bawang bombay 60 g (potong kasar)
- Seledri 50 g (potong-potong)
- Kecap asin 1 1/2 sdm
- Saus tiram 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm
- Nasi putih panas 2 mangkuk (untuk alas)

Cara membuat

1) Campur daging sapi dengan 1 sdt maizena, 1/2 sdm kecap asin, dan 1 sdm air, aduk rata, rendam bumbu 15 menit.
2) Didihkan air, blansir bawang bombay dan seledri ± 1 menit sampai baru matang, lalu tiriskan dan sisihkan.
3) Panaskan 1 sdm minyak dengan api sedang-besar, tumis daging sapi ± 2 menit sampai kedua sisi sama sekali tidak ada warna cokelat merah dan matang sempurna, lalu angkat dan tuang ke dalam telur kocok.
4) Tambahkan saus tiram dan sisa 1/2 sdm kecap asin ke dalam telur, aduk rata bersama daging sapi.
5) Cuci wajan sampai bersih, masukkan 2 sdm minyak dan panaskan sampai permukaannya berbuih kecil, tuang campuran telur dan daging, masak dengan api sedang sampai tepinya membeku dan bagian bawah sedikit padat, dorong pelan ± 1 menit.
6) Kecilkan api, masak perlahan 2–3 menit sampai telur benar-benar membeku, tidak ada telur yang masih cair, dan permukaannya tetap lembut, lalu matikan api.
7) Alasi mangkuk dengan nasi, tata bawang bombay dan seledri di atasnya, lalu tuang telur dan daging sapi, dan sajikan.

Tips dapur: Masak daging sapi sampai matang sempurna baru dicampur ke telur; selama telur sudah membeku, tidak perlu takut belum matang. Dorong pelan dengan api kecil supaya telurnya lembut.

28. Nasi Jagung Daging Babi

Corn Minced Pork Rice



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Babi potong dadu ditumis dengan jagung dan kacang polong, sausnya dibuat sedikit kental lalu langsung disiram ke atas nasi panas. 20 menit cukup untuk 2 mangkuk, disukai dewasa maupun anak.

Bahan-bahan

- Daging bahu babi 200 g (potong dadu)
- Jagung manis 250 g (jagung kalengan, dibilas air lalu ditiriskan)
- Wortel 60 g (potong dadu kecil)
- Kacang polong beku 50 g (blansir 2 menit, tiriskan)
- Kecap asin 1 1/2 sdm
- Saus tiram 1 sdm
- Tepung maizena 2 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Nasi putih panas 2 mangkuk (untuk alas)

Cara membuat

1) Campur babi dengan 1 sdt maizena dan 1/2 sdm kecap asin, aduk rata, rendam bumbu 5 menit; potong wortel dadu kecil.
2) Kalau pakai jagung segar, rebus jagung utuh 10 menit sampai matang, biarkan dingin, lalu lepaskan butirnya; jagung kalengan cukup dibilas air dan ditiriskan.
3) Panaskan 1 sdm minyak dengan api sedang, masukkan babi, aduk cepat agar terurai, tumis ± 2 menit sampai sama sekali tidak ada warna cokelat merah dan matang sempurna, lalu sisihkan.
4) Masukkan sisa minyak, tumis wortel ± 1 menit, tambahkan jagung dan kacang polong, tumis lagi ± 1 menit sampai panas merata.
5) Masukkan kembali babi, tambahkan saus tiram, sisa kecap asin 1 sdm, dan air 100 ml, lalu didihkan.
6) Larutkan 1 sdt maizena dengan air, tuang sedikit-sedikit sambil diaduk ± 1 menit sampai saus berbuih dan melapisi bahan, lalu matikan api dan siram ke atas nasi panas.

Tips dapur: Masukkan babi ke wajan berminyak hangat lalu aduk cepat supaya tidak menggumpal; tuang larutan maizena sedikit demi sedikit, cukup sampai saus melapisi bahan, tidak perlu kental.

29. Kari Ayam

Curry Chicken



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bumbu kari ditumis harum dengan ayam dan kentang, lalu dimasak perlahan sampai kuahnya kental dan bahan-bahannya empuk — sekitar 40 menit, cukup untuk 3–4 orang dengan nasi. Tidak perlu keluar rumah.

Bahan-bahan

- Daging paha ayam 500 g (buang tulangnya, potong ± 3 cm)
- Kentang 400 g (kupas, potong-potong)
- Wortel 1 buah (± 150 g, potong-potong)
- Bawang bombay 1 buah (potong kasar)
- Jahe 3 iris
- Pasta kari 2 sdm
- Santan 200 ml
- Air 600 ml
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Potong daging paha ayam, siram sekali dengan air mendidih untuk membuang darahnya, lalu tiriskan; kupas dan potong-potong kentang serta wortel; potong bawang bombay; iris jahe.
2) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis jahe dan bawang bombay dengan api sedang ± 2 menit sampai bawang lunak dan transparan.
3) Masukkan pasta kari, tumis ± 1 menit sampai harum; kalau api terlalu besar bumbunya gosong dan rasanya jadi pahit.
4) Masukkan ayam, besarkan api, tumis ± 3 menit sampai permukaannya berubah warna seluruhnya, lalu masukkan kentang dan wortel, aduk rata.
5) Tuang air 600 ml dan didihkan, buang busa yang mengapung, kecilkan api, tutup panci, dan masak 15 menit.
6) Tuang santan, masak lagi 10 menit sampai kentang mudah ditusuk sumpit dan ayam tidak berdarah saat dibelah, tambahkan garam secukupnya, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Tumis pasta kari dengan api kecil supaya aromanya kuat; santan masuk terakhir — kalau terlalu awal, kuahnya pecah dan permukaannya jadi kasar.

30. Tumis Kale Cina Daging Sapi

Stir-fried Kailan with Beef



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Kale cina diblansir dulu supaya tetap renyah, daging sapinya ditumis cepat dengan api besar sampai keluar wangi wajan. Sekitar 25 menit untuk 2 orang — lauk rumahan yang biasa ada di kantin, cocok untuk nasi.

Bahan-bahan

- Daging sapi 200 g (iris tipis melawan serat)
- Kale cina (gai lan) 300 g (potong sepanjang ± 5 cm)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Bawang putih 3 siung (iris tipis)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt (untuk membumbui daging)
- Minyak wijen 1 sdt
- Gula sejumput
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Iris tipis daging sapi melawan serat, campur 1 sdt maizena, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, rendam bumbu 15 menit.
2) Potong kale cina, iris jahe bentuk korek api, iris bawang putih; didihkan air di panci.
3) Setelah air mendidih besar, masukkan kale cina dengan sejumput garam dan gula, blansir ± 1 menit sampai hijau cerah, angkat, siram air dingin, lalu tiriskan.
4) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 1 menit sampai tiga perempat matang dan permukaannya berubah warna, lalu sisihkan.
5) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, tumis jahe dan bawang putih dengan api besar ± 20 detik sampai harum, masukkan kale cina, tumis ± 2 menit.
6) Masukkan kembali daging, tambahkan 1 sdt kecap asin dan 2 sdm air, aduk rata dengan api besar ± 1 menit sampai semua panas merata, cicipi dan sesuaikan rasa, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Iris daging sapi tipis melawan serat, tumis dengan api besar sampai tiga perempat matang lalu sisihkan dulu; sisa panas wajan akan mematangkan daging saat dimasukkan lagi, jadi dagingnya tidak keras.

31. Tumis Caisim Daging Sapi

Stir-fried Choy Sum with Beef



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Batang dan daun caisim ditumis terpisah, jadi batangnya renyah, daunnya lembut, dan daging sapinya empuk licin. Sekitar 25 menit untuk 2 orang, manis segar dan tidak berminyak.

Bahan-bahan

- Daging sapi 200 g (iris tipis melawan serat)
- Caisim 300 g (potong, batang dan daun dipisah)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Bawang putih 3 siung (iris tipis)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt (untuk membumbui daging)
- Minyak wijen 1 sdt
- Gula sejumput
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Iris tipis daging sapi melawan serat, campur 1 sdt maizena, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, rendam bumbu 15 menit.
2) Potong caisim sepanjang ± 5 cm, pisahkan batang yang lebih keras dan daunnya menjadi dua bagian; iris jahe bentuk korek api, iris bawang putih.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 1 menit sampai tiga perempat matang, lalu sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, tumis jahe dan bawang putih dengan api besar sampai harum, masukkan batang caisim lebih dulu, tumis ± 1 menit.
5) Masukkan daun dan 2 sdm air, aduk rata ± 1 menit sampai daun layu dan batang mudah dipatahkan saat dijepit sumpit.
6) Masukkan kembali daging, tambahkan 1 sdt kecap asin dan sejumput gula, aduk rata dengan api besar ± 1 menit sampai semua panas merata, cicipi dan sesuaikan rasa, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Batang dan daun caisim dimasukkan terpisah, batang lebih dulu baru daun, supaya batangnya renyah, daunnya lembut, dan tidak terlalu matang.

32. Tumis Pare Daging Sapi

Stir-fried Bitter Melon with Beef



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Pare diblansir dulu supaya hilang pahitnya, ditumis cepat dengan daging sapi dan api besar — pahit sedikit, lalu ada manisnya. Sekitar 30 menit untuk 2 orang, cocok saat cuaca panas dan susah makan.

Bahan-bahan

- Daging sapi 200 g (iris tipis melawan serat)
- Pare 2 buah (± 400 g, belah dua, bersihkan bagian putih dan bijinya, iris tipis)
- Bawang putih 2 siung (cincang halus)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt (untuk membumbui daging)
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput
- Gula sejumput

Cara membuat

1) Iris tipis daging sapi melawan serat, campur 1 sdt maizena, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, rendam bumbu 15 menit.
2) Belah pare, keruk bersih bagian putih dan bijinya, iris tipis ± 3 mm; didihkan air di panci.
3) Setelah air mendidih besar, masukkan pare dengan sejumput garam dan gula, blansir ± 1 menit sampai hijau cerah, angkat, siram air dingin, lalu tiriskan.
4) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 1 menit sampai tiga perempat matang, lalu sisihkan.
5) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, besarkan api, tumis bawang putih cincang dan pare ± 2 menit sampai tepinya sedikit kecokelatan dan teksturnya renyah.
6) Masukkan kembali daging, tambahkan 1 sdt kecap asin dan sejumput gula, aduk rata, tumis dengan api besar ± 1 menit sampai semua panas merata, cicipi dan sesuaikan rasa, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Bersihkan bagian putih pare, blansir lalu rendam air dingin — pahitnya berkurang banyak; daging sapi ditumis lebih dulu dan dimasukkan lagi di akhir supaya tetap empuk licin.

33. Tumis Daging Sapi Daun Bawang

Stir-fried Beef with Scallion



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bagian putih daun bawang ditumis sampai harum, bagian hijaunya masuk terakhir, jadi wangi wajannya terasa. Sekitar 25 menit untuk 2 orang — cocok dengan nasi atau untuk teman minum.

Bahan-bahan

- Daging sapi 220 g (iris tipis melawan serat)
- Daun bawang 5 batang (± 150 g, potong, bagian putih dan hijau dipisah)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Bawang putih 3 siung (iris tipis)
- Kecap asin 1 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt (untuk warna)
- Tepung maizena 1 sdt (untuk membumbui daging)
- Minyak wijen 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Iris tipis daging sapi melawan serat, campur 1 sdt maizena, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, rendam bumbu 15 menit.
2) Potong daun bawang, pisahkan bagian putih dan hijaunya menjadi dua bagian; iris jahe bentuk korek api, iris bawang putih.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 1 menit sampai tiga perempat matang dan permukaannya berubah warna, lalu sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, tumis jahe, bawang putih, dan bagian putih daun bawang dengan api besar ± 40 detik sampai harum daun bawang.
5) Masukkan kembali daging, tambahkan 1 sdt kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, dan 1 sdt gula, aduk rata dengan api besar ± 1 menit sampai daging matang sempurna dan warnanya merata.
6) Masukkan bagian hijau daun bawang, aduk lagi ± 30 detik sampai daunnya baru saja lunak, cicipi dan sesuaikan rasa, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Masukkan daun bawang dua kali — bagian putih ditumis lebih dulu supaya aromanya keluar, bagian hijau diaduk sebentar di akhir supaya tetap hijau segar.

34. Tumis Daging Sapi Saus Satay

Stir-fried Beef with Satay Sauce



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Saus satay ditumis hingga harum dan membalut daging, ada sedikit rasa kacang dan seafood. Sekitar 30 menit, cukup untuk 2 orang, paling enak dengan nasi putih.

Bahan-bahan

- Daging sapi 220 g (iris tipis melawan arah serat)
- Saus satay 2 sdm
- Bawang bombay 1/4 buah (potong-potong)
- Wortel sejumput (iris tipis)
- Bawang putih 3 siung (iris tipis)
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Kecap asin 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdt (untuk bumbu daging)
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 3 sdm

Cara membuat

1) Iris tipis daging sapi melawan arah serat, tambahkan 1 sdt maizena, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, bumbui 15 menit.
2) Potong-potong bawang bombay, iris tipis wortel, iris bawang putih, dan iris korek api jahe.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 1 menit hingga hampir matang, lalu angkat dan sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak, tumis jahe dan bawang putih dengan api sedang hingga harum, masukkan wortel dan bawang bombay, tumis ± 1 menit hingga sedikit layu.
5) Masukkan 2 sdm saus satay dan 3 sdm air, aduk ± 1 menit hingga saus mendidih.
6) Masukkan kembali daging, besarkan api, tumis ± 1 menit hingga saus membalut daging dan daging matang sempurna; cicipi, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Saus satay sudah asin dan harum — setelah saus masuk wajan jangan menambah kecap asin terlalu banyak, supaya tidak asin berlebihan.

35. Tumis Babi Sawi Asin

Stir-fried Shredded Pork with Pickled Mustard



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Sawi asin kering yang gurih asin dan menggugah selera, ditumis cepat dengan daging babi memakai api besar. Sekitar 20 menit, cukup untuk 2 orang, cepat dan cocok dengan nasi, enak juga dengan bubur.

Bahan-bahan

- Daging babi 200 g (iris korek api)
- Sawi asin kering 150 g (iris korek api)
- Wortel sejumput (iris korek api)
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Bawang putih 2 siung (iris tipis)
- Kecap asin 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdt (untuk bumbu daging)
- Gula 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 2 sdm

Cara membuat

1) Iris korek api daging babi, tambahkan 1 sdt maizena dan 1 sdt kecap asin, aduk rata, bumbui 10 menit.
2) Iris korek api sawi asin kering, rendam 10 menit dalam air hangat untuk mengurangi rasa asinnya, lalu angkat, bilas bersih, dan keringkan dengan tisu dapur.
3) Iris korek api wortel dan jahe; iris tipis bawang putih.
4) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api sedang ± 1 menit hingga berubah warna dan memadat, lalu angkat dan sisihkan.
5) Tambahkan 1 sdm minyak, tumis jahe dan bawang putih dengan api sedang hingga harum, masukkan sawi asin dan wortel, tumis ± 2 menit hingga agak kering dan wangi.
6) Masukkan kembali daging, tambahkan 1 sdt gula dan 2 sdm air, tumis dengan api besar ± 1 menit hingga saus membalut; cicipi, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Rendam sawi asin dengan air hangat 10 menit untuk mengurangi rasa asinnya; cicipi dulu sebelum ditumis supaya tidak terlalu asin.

36. Tumis Babi Kucai

Stir-fried Pork with Garlic Chives



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Kucai diaduk cepat dengan api besar, wangi wajan terasa tapi kucai tetap empuk. Sekitar 15 menit, cukup untuk 2 orang, cepat dan menggugah selera, pas untuk makan malam.

Bahan-bahan

- Daging babi 180 g (iris korek api)
- Kucai kuning 200 g (potong memanjang)
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 1 sdt (untuk bumbu daging)
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput
- Gula sejumput

Cara membuat

1) Iris korek api daging babi, tambahkan 1 sdt maizena, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, bumbui 5 menit.
2) Potong kucai sepanjang ± 5 cm; iris korek api jahe.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis daging dengan api besar ± 1 menit hingga berubah warna dan memadat, lalu angkat dan sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak, tumis jahe dengan api besar hingga harum, masukkan kucai, aduk cepat ± 1 menit hingga sedikit layu.
5) Masukkan kembali daging, tambahkan sejumput garam dan gula, tumis dengan api besar ± 1 menit hingga semuanya panas merata; cicipi, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Kucai cepat matang — masukkan terakhir, aduk cepat dengan api besar lalu matikan api; kalau ditumis terlalu lama jadi keras dan berair.

37. Samcan Goreng Garam Lada

Salt and Pepper Pork Belly



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Samcan direbus dulu lalu digoreng sampai kulitnya renyah, terakhir ditaburi garam lada dan diaduk dengan api besar. Sekitar 30 menit, cukup untuk 2–3 orang, enak dengan nasi atau untuk lauk pesta.

Bahan-bahan

- Samcan (pork belly) 350 g (iris tebal ± 1 cm)
- Daun bawang 1 batang (potong memanjang)
- Jahe 3 iris
- Bawang putih 4 siung (dicincang dadu kecil)
- Cabai 1 buah (iris tipis melintang; boleh tambah atau lewati sesuai selera)
- Tepung maizena 2 sdm (untuk membalut daging)
- Bumbu garam lada 1 sdm
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat

1) Potong samcan setebal ± 1 cm, rebus bersama potongan daun bawang, jahe, dan air ± 8 menit hingga matang, angkat, lalu keringkan dengan tisu dapur.
2) Baluri samcan yang sudah dikeringkan dengan 2 sdm maizena dan 1 sdt kecap asin, aduk rata, sisihkan.
3) Panaskan wajan dengan 3 sdm minyak, susun samcan satu per satu dengan api sedang, goreng ± 3 menit hingga satu sisi keemasan.
4) Balik dan goreng lagi ± 3 menit hingga kedua sisi kecokelatan dan minyaknya keluar, lalu angkat dan tiriskan minyaknya.
5) Buang minyak berlebih, tumis bawang putih dan irisan cabai dengan api kecil ± 30 detik hingga harum.
6) Masukkan kembali samcan, besarkan api, taburi 1 sdm bumbu garam lada, tumis ± 1 menit hingga bumbu membalut, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Rebus samcan dulu lalu keringkan benar-benar sebelum digoreng — goreng sampai minyaknya keluar supaya renyah dan tidak enek.

38. Babi Goreng Lada Hitam

Pan-fried Pork Chop with Black Pepper



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Chop babi digoreng keemasan kedua sisinya, lalu dimasak dengan saus lada hitam sampai kental. Sekitar 30 menit, cukup untuk 2 orang, pedas wangi dan menggugah selera — masakan rumahan yang sering dilihat di kantin.

Bahan-bahan

- Cutlet babi (pork chop) 2 potong (± 300 g)
- Lada hitam 1 sdm (geprek kasar)
- Bawang bombay 1/4 buah (iris korek api)
- Bawang putih 2 siung (dicincang dadu kecil)
- Kecap asin 1 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt (untuk warna)
- Tepung maizena 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 3 sdm
- Minyak wijen 1 sdt

Cara membuat

1) Geprek kedua sisi chop babi dengan punggung pisau supaya seratnya longgar, tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdt maizena, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, bumbui 15 menit.
2) Geprek kasar lada hitam; iris korek api bawang bombay; cincang bawang putih.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, goreng chop babi dengan api sedang ± 3 menit hingga satu sisi keemasan.
4) Balik dan goreng lagi ± 3 menit hingga kedua sisi berwarna dan daging matang sempurna, lalu angkat dan sisihkan.
5) Tambahkan 1 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay dengan api sedang hingga harum, masukkan lada hitam, tumis ± 30 detik hingga wangi.
6) Masukkan 1 sdt kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, 1 sdt gula, dan 3 sdm air, didihkan; masukkan kembali chop babi, aduk rata ± 2 menit hingga saus kental, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Geprek kedua sisi chop babi dengan punggung pisau sebelum dibumbui — hasilnya empuk dan tidak menyusut saat digoreng.

39. Babi Goreng Saus Tomat

Pan-fried Pork Chop in Tomato Sauce



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Chop babi digoreng harum lalu disiram saus tomat manis-asam yang menggugah selera. Sekitar 25 menit, cukup untuk 2 orang, anak-anak dan yang muda pasti suka.

Bahan-bahan

- Cutlet babi (pork chop) 2 potong (± 300 g)
- Saus tomat (kecap tomat) 3 sdm
- Bawang putih 2 siung (dicincang dadu kecil)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdt (untuk bumbu daging)
- Gula 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 4 sdm

Cara membuat

1) Geprek chop babi dengan punggung pisau supaya seratnya longgar, tambahkan 1 sdt kecap asin dan 1 sdt maizena, aduk rata, bumbui 10 menit.
2) Cincang bawang putih; iris halus daun bawang.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, goreng chop babi dengan api sedang ± 3 menit hingga satu sisi keemasan.
4) Balik dan goreng lagi ± 3 menit hingga kedua sisi matang dan berwarna, lalu angkat dan sisihkan.
5) Tambahkan sedikit minyak, tumis bawang putih dengan api kecil hingga harum, masukkan 3 sdm saus tomat, 1 sdt gula, dan 4 sdm air, didihkan.
6) Masukkan kembali chop babi, masak dengan api sedang sambil diaduk ± 2 menit hingga saus tomat kental membalut, matikan api, taburi daun bawang, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Setelah saus tomat masuk wajan, tambahkan sedikit gula dan air lalu didihkan — rasa asamnya jadi lebih halus, saus di atas babi lebih menggugah selera.

40. Tumis Kangkung Terasi

Stir-fried Water Spinach with Shrimp Paste



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 12 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Terasi ditumis sampai keluar gurih asinnya, kangkung ditumis api besar sampai layu tapi tetap renyah. Sekitar 12 menit, cukup untuk 2 orang, tumis cepat yang menggugah selera.

Bahan-bahan

- Kangkung 300 g (buang batang yang tua, potong-potong, cuci bersih, tiriskan)
- Terasi udang 1 sdm
- Bawang putih 4 siung (dicincang halus)
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Cabai kering 2 buah (potong-potong; boleh lewati kalau tidak suka pedas)
- Kecap asin 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Air 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Buang batang kangkung yang tua, potong sepanjang ± 5 cm, cuci bersih, dan tiriskan; encerkan terasi dengan 2 sdm air sampai jadi air terasi; cincang halus bawang putih, iris korek api jahe, potong-potong cabai kering.
2) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih, jahe, dan cabai kering dengan api sedang ± 30 detik hingga harum.
3) Besarkan api, masukkan kangkung, tumis cepat ± 2 menit hingga daunnya semua layu dan lunak.
4) Masukkan air terasi, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt gula, tumis terus dengan api besar ± 1 menit hingga bumbu merata.
5) Cicipi, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Terasi asinnya kuat — encerkan dengan air sebelum masuk wajan supaya bumbu merata dan tidak menggumpal jadi satu bagian yang terlalu asin.

41. Tumis Kembang Kol Bawang Putih

Stir-fried Cauliflower with Garlic



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 15 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bawang putih ditumis harum, kembang kol direbus sebentar lalu ditumis api besar sampai agak kecokelatan wangi. Sekitar 15 menit, cukup untuk 2–3 orang, segar dan cocok dengan nasi.

Bahan-bahan

- Kembang kol 400 g (potong menjadi kuntum-kuntum kecil, cuci bersih, tiriskan)
- Bawang putih 5 siung (dicincang halus)
- Wortel 50 g (iris tipis untuk warna)
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Kecap asin 1 sdm
- Gula sejumput
- Garam sejumput
- Air 3 sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Potong kembang kol menjadi kuntum-kuntum kecil, rendam 5 menit dalam air garam encer, lalu bilas dan tiriskan; cincang halus bawang putih, iris korek api jahe, iris tipis wortel.
2) Didihkan air, rebus sebentar kembang kol ± 2 menit hingga warnanya cerah, angkat, siram air dingin, lalu tiriskan.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dengan api sedang ± 30 detik hingga kekuningan dan harum.
4) Besarkan api, masukkan kembang kol dan irisan wortel, tumis ± 2 menit hingga merata dan sedikit kecokelatan wangi.
5) Masukkan 1 sdm kecap asin, 3 sdm air, sejumput garam, dan gula, tutup panci, masak dengan api kecil ± 2 menit hingga kembang kol empuk.
6) Buka tutup, besarkan api hingga airnya sedikit surut, aduk rata, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Rebus sebentar kembang kol sebelum ditumis — lebih hemat waktu dan matangnya merata, tidak gosong di luar tapi mentah di dalam.

42. Buncis Goreng Kering

Dry-fried Green Beans



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Buncis digoreng perlahan sampai keriput, lalu ditumis dengan samcan cincang hingga kering dan gurih. Sekitar 25 menit, cukup untuk 2–3 orang, sedap dimakan dengan nasi.

Bahan-bahan

- Buncis 400 g (buang ujung dan seratnya, cuci bersih, tiriskan)
- Samcan (pork belly) 100 g (dicincang)
- Bawang putih 3 siung (dicincang)
- Jahe 2 iris (dicincang)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdm
- Arak masak (cooking wine) 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Garam sejumput
- Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat

1) Buang ujung dan serat buncis, patahkan sepanjang ± 5 cm, cuci lalu keringkan dengan tisu dapur; cincang samcan, jahe, dan bawang putih; iris halus daun bawang.
2) Panaskan wajan dengan 3 sdm minyak, tumis buncis dengan api sedang, balik-balik sesekali ± 6 menit hingga permukaannya keriput dan agak kecokelatan, angkat dan tiriskan minyaknya.
3) Sisakan sedikit minyak di wajan, kecilkan api, masukkan samcan cincang, tumis ± 2 menit hingga terurai, keluar minyaknya, dan berubah warna.
4) Masukkan jahe dan bawang putih cincang bersama 1 sdt arak masak, tumis hingga harum, lalu masukkan buncis yang sudah digoreng kering.
5) Besarakan api sedang-besar, tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdt gula, dan sejumput garam, tumis ± 3 menit hingga bumbu masuk dan agak kering.
6) Cicipi dan pastikan buncis sudah matang serta tidak ada rasa mentah, lalu matikan api, taburi daun bawang, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Goreng buncis dengan sabar sampai keriput dan matang benar — supaya tidak ada rasa mentah saat dimakan.

43. Tumis Paprika Hijau Tausi

Blistered Green Peppers



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Paprika hijau digoreng sampai kulitnya hangus bergaris, lalu dimasak dengan tausi dan bawang putih hingga empuk dan sedikit pedas. Sekitar 20 menit, cukup untuk 2 orang, sedap untuk makan nasi.

Bahan-bahan

- Paprika hijau besar 4 buah (± 400 g, cuci bersih, keringkan dengan tisu dapur)
- Bawang putih 3 siung (dicincang halus)
- Tausi (kedelai hitam fermentasi) 1 sdt (bilas sebentar, dicincang)
- Kecap asin 1 sdm
- Cuka beras 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Air 2 sdm
- Garam sejumput
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Buang tangkai paprika, keringkan permukaannya dengan tisu dapur; cincang halus bawang putih, bilas tausi sebentar lalu cincang.
2) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, masukkan paprika dengan api sedang, goreng sambil ditekan-tekan dengan sodok ± 4 menit hingga kulitnya hangus bergaris seperti kulit harimau.
3) Besarkan api, tumis paprika yang sudah digoreng ± 1 menit hingga agak hangus wangi, lalu angkat dan sisihkan.
4) Masukkan bawang putih dan tausi cincang, tumis dengan api kecil ± 30 detik hingga harum.
5) Masukkan kembali paprika, tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdt cuka beras, 1 sdt gula, dan 2 sdm air, tutup panci, masak dengan api kecil ± 3 menit hingga empuk dan bumbu masuk.
6) Buka tutup, cicipi, besarkan api hingga airnya sedikit surut, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Keringkan paprika benar-benar sebelum masuk wajan dan tekan kuat saat digoreng — cepat muncul kulit hangus bergaris dan minyak tidak memercik.

44. Bihun Goreng Daging Babi Cincang

Stir-fried Vermicelli with Minced Pork



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Daging babi cincang mengeluarkan minyaknya, bihun menyerap saus kecap dan ditumis sampai kering serta licin. Sekitar 25 menit, cukup untuk 2–3 orang, cocok juga untuk bekal.

Bahan-bahan

- Bihun 150 g (rendam air dingin sampai empuk)
- Samcan, cincang 120 g
- Daun kucai 50 g (potong sepanjang 3 cm)
- Wortel 50 g (iris tipis korek api)
- Bawang putih 2 siung (cincang)
- Kecap asin 1 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt (untuk warna)
- Gula 1 sdt
- Air 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Rendam bihun dengan air dingin ± 10 menit sampai empuk, lalu gunting pendek dengan gunting dapur; potong daun kucai sepanjang 3 cm, iris wortel tipis, dan cincang bawang putih.
2) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, masukkan daging babi cincang, tumis dengan api sedang ± 2 menit sampai terurai dan berubah warna.
3) Masukkan bawang putih cincang dan irisan wortel, tumis dengan api sedang ± 1 menit sampai wortel lunak.
4) Masukkan bihun yang sudah ditiriskan, tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, 1 sdt gula, dan 2 sdm air.
5) Tumis dengan api sedang ± 3 menit memakai sumpit dan spatula, sampai bihun menyerap semua air dan wajan kering tidak lengket.
6) Masukkan potongan kucai, besarkan api, tumis ± 1 menit sampai kucai layu; cicipi dan sesuaikan rasa, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Rendam bihun sampai empuk lalu gunting pendek; waktu menumis tambahkan sedikit air dan aduk pakai sumpit supaya bihun tidak menggumpal dan menempel di wajan.

45. Tumis Kucai Telur

Stir-fried Chives with Egg



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 12 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Telur lembut dengan kucai, ditumis cepat dengan api besar — wangi telur, kucai masih renyah. Sekitar 12 menit, cukup untuk 2 orang, cocok untuk makan malam hari biasa.

Bahan-bahan

- Daun kucai 200 g (cuci bersih, potong sepanjang 3 cm, tiriskan)
- Telur 4 butir (kocok lepas)
- Minyak goreng 2 sdm
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Air 1 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Cuci kucai dan potong sepanjang ± 3 cm, pisahkan pangkal yang keras dari daunnya. Kocok telur bersama 1 sdm air dan sejumput garam sampai rata.
2) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tuang telur, masak dengan api sedang ± 1 menit sampai setengah membeku, lalu angkat dan sisihkan.
3) Tambahkan 1 sdm minyak lalu besarkan api, tumis pangkal kucai ± 30 detik sampai harum.
4) Masukkan daun kucai dan telur yang sudah dimasak, aduk rata dengan api besar ± 1 menit sampai kucai layu.
5) Tuang 1 sdt kecap asin dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Pisahkan pangkal kucai yang keras dan daunnya waktu masuk wajan — pangkal ditumis lebih dulu; telur dimasak dulu lalu dimasukkan kembali, jadi tumisan tidak berair.

46. Tumis Kol Ham Jinhua

Cabbage with Jinhua Ham



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Ham Jinhua dan udang kering memberi rasa gurih asin; kol dimasak tertutup sampai empuk dan menyerap semua rasa. Sekitar 30 menit, cukup untuk 3 orang — rasa makanan kantin, bisa dibuat di rumah.

Bahan-bahan

- Kol 400 g (potong besar-besar, cuci bersih, tiriskan)
- Ham Jinhua 60 g (iris tipis memanjang)
- Udang kering 1 sdm (rendam air hangat sampai empuk, tiriskan)
- Bawang putih 3 siung (iris tipis)
- Jahe 2 iris (iris tipis korek api)
- Kaldu atau air 100 ml
- Kecap asin 1 sdt
- Gula sejumput
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 1 sdm

Cara membuat

1) Potong kol besar-besar, cuci bersih, lalu tiriskan. Iris ham tipis memanjang; rendam udang kering dengan air hangat sampai empuk lalu tiriskan; iris bawang putih dan jahe.
2) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis udang kering dengan api sedang ± 30 detik sampai keemasan dan harum, lalu angkat dan sisihkan.
3) Dengan wajan yang sama, tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan irisan ham, masak dengan api kecil ± 1 menit sampai keluar minyak dan aromanya.
4) Besarkan api, masukkan kol, aduk rata dan tumis ± 2 menit sampai tepi daunnya layu.
5) Masukkan kembali udang kering, 100 ml kaldu, 1 sdt kecap asin, dan sejumput gula; tutup panci, masak dengan api sedang ± 4 menit sampai kol empuk.
6) Buka tutup, tuang 1 sdt minyak wijen, besarkan api dan masak sampai airnya sedikit menyusut, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Ham Jinhua dan udang kering sudah asin, jadi wajib cicipi lebih dulu sebelum menambah kecap asin supaya tidak keasinan.

47. Tumis Daging Babi Tahu Wortel Serut

Stir-fried Three Shreds



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Daging babi, tahu kering, dan wortel diiris tipis lalu ditumis cepat dengan api besar, ditambah daun kucai supaya wangi. Sekitar 25 menit, cukup untuk 2–3 orang — memotongnya perlu teliti, tapi lahap dengan nasi.

Bahan-bahan

- Daging has dalam babi 150 g (iris tipis korek api)
- Tahu kering 2 buah (iris tipis korek api)
- Wortel 60 g (iris tipis korek api)
- Daun kucai 50 g (potong sepanjang 3 cm)
- Bawang putih 2 siung (cincang)
- Tepung maizena 1 sdt (untuk membumbui daging)
- Kecap asin 1 sdm
- Kecap asin gelap sejumput
- Arak masak 1 sdt
- Garam sejumput
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Iris tipis daging babi seperti korek api, campur 1 sdt maizena, 1/2 sdt kecap asin, dan 1 sdt arak masak, aduk rata, rendam bumbu 10 menit; iris tipis tahu kering dan wortel, potong daun kucai sepanjang 3 cm.
2) Didihkan air, rebus sebentar irisan tahu dan wortel ± 1 menit, lalu angkat, siram air dingin, dan tiriskan.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis daging dengan api sedang ± 2 menit sampai terurai dan berubah warna, lalu angkat dan sisihkan.
4) Tambahkan sedikit minyak, tumis bawang putih cincang sampai harum, masukkan tahu dan wortel, aduk rata dengan api besar ± 2 menit.
5) Masukkan kembali daging, tambahkan 1/2 sdm kecap asin dan sejumput kecap asin gelap, tumis dengan api sedang ± 1 menit sampai warnanya rata.
6) Masukkan kucai, besarkan api, tumis ± 30 detik sampai layu; cicipi dan sesuaikan rasa, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Tebal irisan ketiga bahan harus mirip supaya matangnya sama rata; daging yang dibumbui maizena hasilnya lembut dan licin.

48. Tumis Kucai Udang Kering

Stir-fried Chives with Dried Shrimp



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 12 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Udang kering ditumis sampai harum lalu ditumis cepat dengan kucai dan api besar — gurih asin membawa wangi kucai. Sekitar 12 menit, cukup untuk 2 orang, sederhana, cepat, dan membuka nafsu makan.

Bahan-bahan

- Udang kering (rebon) 30 g (bilas bersih, rendam air hangat sampai empuk, tiriskan)
- Daun kucai 250 g (cuci bersih, potong sepanjang 3 cm, tiriskan)
- Bawang putih 2 siung (cincang)
- Jahe 2 iris (iris tipis korek api)
- Kecap asin 1 sdt
- Arak masak 1 sdt
- Garam sejumput
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Bilas udang kering, rendam air hangat 5 menit, lalu angkat dan tiriskan. Potong kucai sepanjang 3 cm, pisahkan pangkal dan daunnya; cincang bawang putih, iris jahe.
2) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis udang kering dengan api kecil ± 1 menit sampai keemasan dan harum, lalu angkat dan sisihkan.
3) Tambahkan 1 sdm minyak dan gunakan api sedang, tumis bawang putih dan jahe ± 30 detik sampai harum.
4) Masukkan pangkal kucai, tumis dengan api besar ± 30 detik, lalu masukkan daunnya dan tumis ± 1 menit sampai layu.
5) Masukkan kembali udang kering, 1 sdt kecap asin, dan 1 sdt arak masak; aduk rata dengan api besar ± 1 menit, cicipi dan sesuaikan rasa, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Udang kering ditumis lebih dulu sampai harum lalu diangkat, masuk wajan lagi di akhir saja — supaya tetap renyah dan tidak keras.

49. Tumis Daun Ubi Jalar Bawang Putih

Stir-fried Sweet Potato Leaves with Garlic



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 12 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $10 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bawang putih dan bawang merah ditumis sampai harum, daun ubi jalar ditumis cepat dengan api besar sampai layu tapi batang mudanya tetap renyah manis. Sekitar 12 menit, cukup untuk 2 orang — gurih tapi segar.

Bahan-bahan

- Daun ubi jalar 300 g (buang batang yang keras, sisakan daun dan batang muda, cuci bersih, tiriskan)
- Bawang putih 5 siung (cincang)
- Bawang merah 1 buah (cincang)
- Minyak goreng 2 sdm
- Kecap asin 1 sdt
- Air 2 sdm
- Garam sejumput
- Gula sejumput

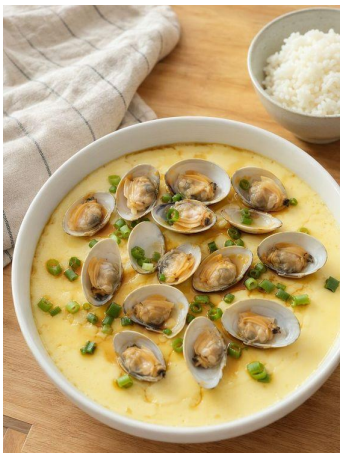
Cara membuat

1) Petik daun ubi jalar, buang batang yang keras dan sisakan daun serta batang muda; cuci bersih lalu tiriskan. Kupas dan cincang bawang putih, cincang bawang merah.
2) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang merah dengan api sedang ± 30 detik sampai keemasan dan harum.
3) Besarkan api, masukkan daun ubi jalar, tumis cepat ± 2 menit sampai daunnya layu dan turun.
4) Tambahkan 1 sdt kecap asin, 2 sdm air, serta sejumput garam dan gula; tumis terus dengan api besar ± 1 menit sampai batang muda mudah dipatahkan dengan sumpit.
5) Cicipi dan sesuaikan rasa, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Batang daun ubi jalar lebih keras daripada daunnya, jadi buang batang yang tua dan sisakan yang muda — kalau tidak, hasilnya liat dan susah dikunyah.

50. Telur Kukus Kerang

Steamed Egg with Clams



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 45 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Kerang yang sudah direbus sebentar sampai membuka ditaruh di atas telur, dikukus dengan api sedang-besar 8 menit lalu didiamkan 1 menit setelah api mati — permukaan telur halus seperti cermin. Satu piring cukup untuk 2 orang, air kerang meresap ke wangi telur.

Bahan-bahan

- Kerang 250 g (rendam air garam encer 30 menit supaya mengeluarkan pasir, cangkang disikat satu per satu)
- Telur 3 butir (kocok lepas)
- Air hangat 300 ml
- Jahe 3 iris (iris tipis korek api)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Rendam kerang dalam air garam encer 30 menit supaya pasirnya keluar, angkat, sikat cangkangnya satu per satu, lalu bilas bersih. Rebus sebentar dalam air mendidih ± 1 menit sampai semua cangkang membuka, lalu siram air dingin dan tiriskan.
2) Kocok telur, tambahkan 300 ml air hangat dan sejumput garam, aduk rata, saring dengan saringan 2 kali, dan buang selaput telur serta gelembungnya.
3) Tuang telur ke piring datar tahan panas, susun kerang yang sudah membuka dengan sisi cangkang ke atas, tekan rata ke permukaan telur.
4) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan piring telur, tutup panci, dan kukus dengan api sedang-besar 8 menit.
5) Buka tutup, sentuh pinggir piring pelan dengan sendok — kalau permukaan telur sudah kenyal dan saat disendok tidak ada telur cair yang mengalir, berarti matang sempurna; matikan api dan biarkan tertutup 1 menit.
6) Angkat, tuangi 1 sdt kecap asin dan 1 sdt minyak wijen, taburi irisan jahe dan daun bawang, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Kerang wajib direndam air garam encer 30 menit supaya pasirnya keluar dan disikat cangkangnya satu per satu; rebus sebentar sampai semua cangkang membuka baru masuk ke telur. Kerang yang tetap tertutup setelah direbus harus dibuang, jangan dipaksa dimakan.

51. Telur Orak-arik Crab Stick

Silky Scrambled Egg with Crab Sticks



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Crab stick disuwir lalu digoreng dengan sedikit minyak sampai harum, kemudian dibungkus lagi dengan telur lembut — sekitar 15 menit di atas kompor. Satu piring cukup untuk 2 orang, tidak ada tulang yang perlu dibuang, anak-anak bisa makan sendiri.

Bahan-bahan

- Crab stick 4 batang (± 150 g, setelah lunak disuwir memanjang)
- Telur 4 butir (kocok lepas)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Air 2 sdm
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput

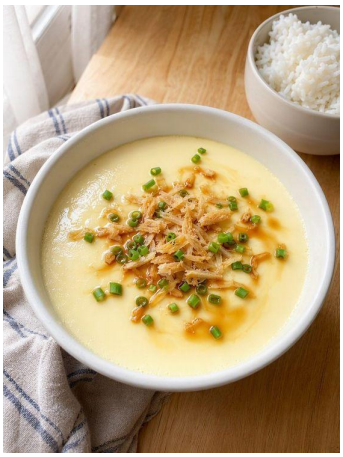
Cara membuat

1) Keluarkan crab stick dari kulkas 15 menit sebelumnya sampai lunak, suwir memanjang ± 1 cm, lalu keringkan air yang keluar dengan tisu dapur.
2) Kocok telur dengan 2 sdm air dan sejumput garam sampai rata, buang busanya; iris halus daun bawang.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, masak crab stick dengan api sedang ± 1 menit sampai lunak dan pinggirnya sedikit keemasan, lalu angkat dan sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak dan gunakan api sedang, tuang telur; begitu bagian bawahnya mulai membeku, dorong pelan dari pinggir ke tengah dengan spatula.
5) Saat telur belum sepenuhnya padat, masukkan kembali crab stick, terus dorong pelan ± 1 menit sampai telur benar-benar membeku dan tidak ada telur cair yang mengalir.
6) Matikan api, tambahkan 1 sdt kecap asin dan taburi daun bawang, aduk pelan, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Crab stick adalah hasil laut yang sudah dimasak. Setelah lunak, keringkan dengan tisu dapur, langsung ditumis dan dimakan; jangan dibiarkan di suhu ruangan lebih dari 2 jam, dan setelah dibuka jangan dipakai lagi keesokan harinya.

52. Telur Kukus Kerang Kering

Steamed Egg with Dried Scallop



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 50 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Kerang kering direndam sampai empuk lalu disuwir, air rendamannya dipakai untuk mengencerkan telur, dikukus dengan api sedang-besar sampai permukaannya halus seperti cermin. Satu piring cukup untuk 2 orang, gurih manis tidak amis, cocok sekali dengan nasi putih.

Bahan-bahan

- Kerang kering (konpoy) 8 butir (± 30 g, rendam air hangat 30 menit sampai empuk)
- Telur 3 butir (kocok lepas)
- Air hangat rendaman kerang 250 ml
- Jahe 3 iris (iris tipis korek api)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Rendam kerang kering dengan air hangat 30 menit sampai empuk, angkat, remas dan cuci satu per satu, periksa tidak ada pasir dan pecahan cangkang, lalu suwir halus; simpan air rendamannya.
2) Kocok telur, campur dengan 250 ml air kerang hangat dan sejumput garam, aduk rata, saring dengan saringan 2 kali, dan buang selaput telur serta gelembungnya.
3) Tuang telur ke piring kukusan, taburkan suwiran kerang rata di permukaannya, lalu beri irisan jahe dan buang busa yang mengapung.
4) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan piring telur, tutup panci, dan kukus dengan api sedang-besar 10 menit.
5) Buka tutup — kalau permukaan telur sudah membeku dan saat disendok tidak ada air yang keluar, berarti matang sempurna; matikan api dan diamkan 1 menit.
6) Angkat, tuangi 1 sdt kecap asin dan 1 sdt minyak wijen, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Kerang kering adalah hasil laut yang dikeringkan mentah. Setelah empuk, remas dan cuci satu per satu, periksa ada tidaknya pasir dan pecahan cangkang; suwir sampai tidak ada bagian keras sama sekali baru masuk telur — kalau masih ada yang keras bisa merusak gigi.

53. Scallop Kukus Bihun Bawang Putih

Steamed Scallops with Garlic and Vermicelli



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bihun menyerap habis saus bawang putih, lalu dikukus dengan api besar 6 menit sampai kerang matang. Satu piring 8 buah cukup untuk 2–3 orang, wangi bawang putih pekat dan tidak berminyak — cocok untuk tamu dekat.

Bahan-bahan

- Scallop dengan cangkangnya 8 buah (± 300 g, buang jeroan dan kantung pasir)
- Bihun 1 ikat kecil (± 60 g, rendam air hangat sampai empuk)
- Bawang putih 8 siung (cincang)
- Jahe 4 iris (iris tipis korek api)
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdm
- Air 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam sejumput
- Gula sejumput

Cara membuat

1) Rendam bihun dengan air hangat 15 menit sampai empuk, angkat dan tiriskan, lalu gunting sepanjang ± 8 cm.
2) Buka cangkang kerang satu per satu, buang jeroan hitam dan kantung pasirnya, sisakan hanya daging putih dan telurnya; remas dengan sedikit garam supaya lendirnya hilang, lalu bilas bersih dan tiriskan.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis bawang putih cincang dengan api kecil ± 2 menit sampai keemasan dan harum, lalu tambahkan 1 sdm kecap asin, 2 sdm air, dan sejumput gula sampai menjadi saus bawang putih.
4) Gulung bihun menjadi bola kecil dan taruh kembali di cangkang kerang, letakkan daging kerang yang sudah dibilas di atasnya, lalu sirami masing-masing dengan saus bawang putih.
5) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan kerang, tutup panci, dan kukus dengan api besar 6 menit.
6) Kalau daging kerang sudah berubah putih, padat, dan mudah terbelah saat dicubit sumpit, berarti matang sempurna; matikan api, taburi daun bawang dan jahe, tuangi sisa saus bawang putih, lalu sajikan.

Tips dapur: Bersihkan setiap kerang dari jeroan hitam dan kantung pasirnya, remas dengan garam supaya lendirnya hilang lalu bilas bersih; wajib kukus dengan api besar penuh 6 menit sampai daging kerang matang sempurna — kerang yang belum matang jangan diberikan kepada anak kecil.

54. Belut Kukus Tausi Cabai

Steamed Eel with Black Bean and Chilli



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Potongan belut dibumbui rata dengan tausi dan cabai, dikukus api besar 12 menit sampai empuk dan berkuah. Satu piring cukup untuk 2–3 orang, lauk yang bikin tambah nasi — cara kukus khas Kanton.

Bahan-bahan

- Belut, potong-potong 400 g (± 1 ekor)
- Tausi (kedelai hitam fermentasi) 1 sdm (bilas, keringkan, cincang)
- Bawang putih 4 siung (cincang halus)
- Jahe 4 iris (iris korek api)
- Daun bawang 1 batang (potong sepanjang 3 cm)
- Cabai 1 buah (iris bulat)
- Kecap asin 1 sdm
- Gula 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdm (untuk mencuci dan membumbui belut)
- Minyak wijen 1 sdt

Cara membuat

1) Remas potongan belut dengan 1 sdt garam dan 1 sdm maizena selama 2 menit, bilas lendirnya; ulangi mencuci dua kali sampai permukaan tidak lengket, lalu keringkan dengan tisu dapur.
2) Bilas tausi sampai kering lalu cincang halus bersama bawang putih; iris jahe; potong daun bawang; iris bulat cabai.
3) Aduk rata belut dengan tausi dan bawang putih, irisan cabai, 1 sdm kecap asin, 1 sdt gula, dan 1 sdt minyak wijen, lalu rendam bumbu 15 menit.
4) Susun belut dengan bagian kulit di atas, satu lapis di pinggan, jangan ditumpuk, lalu tuang sisa bumbu rendamannya.
5) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan pinggan belut, tutup panci, dan kukus dengan api besar 12 menit.
6) Kalau daging sudah berubah putih, sumpit mudah menembus potongan yang paling tebal, dan tidak ada bagian bening saat dipotong, berarti matang sempurna; matikan api, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Remas belut dengan garam dan maizena untuk menghilangkan lendirnya, lalu bilas dua kali; kukus dengan api besar penuh 12 menit sampai tidak ada bagian yang bening sama sekali. Belut air tawar yang belum matang berisiko mengandung cacing parasit, jadi sangat hati-hati saat memberi makan anak.

55. Cumi-Cumi Goreng Garam Lada

Salt and Pepper Squid



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Cumi dikeringkan lalu dilumuri adonan tipis dan digoreng harum, dimasak kembali dengan garam lada, bawang putih, dan cabai. Satu piring untuk 2 orang, gurih dan seru, paling enak dimakan selagi panas dengan nasi.

Bahan-bahan

- Cumi-cumi segar 2 ekor (± 350 g)
- Tepung maizena 3 sdm
- Telur 1 butir (kocok lepas untuk adonan tipis)
- Bawang putih 6 siung (cincang halus)
- Cabai 1 buah (iris bulat)
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Bumbu garam lada 1 sdm
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Tarik keluar kepala dan tentakel cumi, belah badannya, buang mata, paruh, dan tulang rawan beningnya, kupas kulit ungu di permukaan, bilas bagian dalam sampai yakin tidak ada pasir, lalu keringkan benar-benar dengan tisu dapur.
2) Potong badan cumi memanjang ± 5 cm dan potong kepala serta tentakel, aduk rata dengan telur dan 3 sdm maizena, taburi sejumput garam, lalu rendam bumbu 10 menit.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, besarkan api sedang-besar sampai sedikit berasap, masukkan cumi, goreng ± 2 menit sampai kedua sisi kuning keemasan dan padat, lalu angkat dan tiriskan.
4) Buang minyak yang berlebih, tambahkan 1 sdm minyak, kecilkan api, tumis bawang putih dan irisan cabai ± 1 menit sampai bawang putih kuning dan harum.
5) Masukkan kembali cumi, tambahkan 1 sdm bumbu garam lada dan 1 sdt kecap asin, besarkan api, aduk cepat ± 1 menit sampai bumbu menempel pada cumi.
6) Kalau daging cumi sudah putih seluruhnya tanpa bagian bening dan tidak lemas saat dipotong sumpit, berarti matang sempurna; matikan api, taburi daun bawang, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Bersihkan cumi dengan membuang mata, paruh, dan tulang rawan beningnya, kupas kulit ungu di permukaan, lalu bilas bagian dalam sampai yakin tidak ada pasir; masak sampai putih seluruhnya tanpa bagian bening — cumi yang belum matang mudah membuat perut tidak enak.

56. Udang Typhoon Shelter

Typhoon Shelter Stir-fried Prawns



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Bawang putih dan roti serbuk ditumis dengan api kecil sampai kuning dan renyah, lalu menyelimuti udang berekor yang sudah digoreng harum. Satu piring untuk 2 orang, wangi wajan sekali, pilihan tepat untuk menambah lauk di akhir pekan.

Bahan-bahan

- Udang sedang 300 g (± 12 ekor, gunting kumis dan kakinya, kulitnya jangan dilepas)
- Bawang putih 12 siung (cincang halus)
- Cabai kering 6 buah (buang bijinya, potong-potong)
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Roti serbuk 3 sdm
- Tausi (kedelai hitam fermentasi) 1 sdt (bilas, cincang)
- Kecap asin 1 sdm
- Gula 1 sdt
- Minyak goreng 4 sdm
- Garam sejumput

Cara membuat

1) Gunting kumis dan kaki udang, belah punggungnya lalu buang tali hitam udang, bilas dengan air dingin dan keringkan benar-benar, taburi sejumput garam, lalu rendam bumbu 10 menit.
2) Kupas bawang putih lalu cincang halus — makin halus potongannya makin kuning saat digoreng dan tidak cepat gosong; buang biji cabai kering dan potong-potong; iris halus daun bawang.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, goreng udang dengan api sedang ± 2 menit sampai kedua sisi oranye kemerahan dan badannya benar-benar padat, lalu angkat dan sisihkan.
4) Tambahkan 2 sdm minyak dan kecilkan api, tumis bawang putih pelan-pelan ± 3 menit sampai kuning dan ringan; terus aduk wajan supaya tidak gosong.
5) Masukkan roti serbuk dan potongan cabai, tumis terus dengan api kecil ± 2 menit sampai roti serbuk menyerap minyak bawang dan menjadi kuning renyah.
6) Masukkan kembali udang, tambahkan tausi, 1 sdm kecap asin, dan 1 sdt gula, besarkan api, aduk ± 1 menit sampai bawang putih menempel di kulit udang.
7) Kalau sambungan kepala dan badan udang sudah tidak bening sama sekali, berarti matang sempurna; matikan api, taburi daun bawang, lalu serap minyak berlebih dengan tisu dapur sebelum dimakan.

Tips dapur: Bawang putih harus ditumis pelan dengan api kecil sampai kuning keemasan; kalau gosong rasanya jadi pahit. Udang wajib digoreng sampai benar-benar padat tanpa bagian bening; kepala udang menyimpan pasir dan usus, jadi jangan diberikan kepada anak.

57. Kerang Tumis Jahe Daun Bawang

Stir-fried Clams with Ginger and Scallion



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 45 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Jahe dan daun bawang ditumis sampai harum, kerang dimasak dengan api besar sampai semua cangkangnya terbuka, hanya beberapa menit dari wajan ke meja. Satu piring untuk 2 orang, segar berkuah, enak dinikmati pelan-pelan dengan nasi.

Bahan-bahan

- Kerang 500 g (rendam air asin encer 30 menit agar mengeluarkan pasir)
- Jahe 6 iris (iris halus)
- Daun bawang 3 batang (potong, bagian putih dan hijau dipisah)
- Bawang putih 4 siung (iris)
- Arak beras 1 sdm
- Kecap asin 1 sdm
- Air 3 sdm
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Gula sejumput

Cara membuat

1) Rendam kerang di air asin encer 30 menit agar mengeluarkan pasirnya, angkat, sikat kulitnya satu per satu dengan sikat lunak, bilas, lalu tiriskan; buang kerang yang sudah terbuka atau pecah.
2) Iris halus jahe; potong daun bawang dengan bagian putih dan hijau dipisah; iris bawang putih; aduk rata arak beras, kecap asin, dan 3 sdm air menjadi saus.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis jahe, bagian putih daun bawang, dan bawang putih dengan api sedang ± 1 menit sampai harum.
4) Besarkan api, masukkan kerang, tumis cepat ± 1 menit sampai cangkang mulai membuka, siramkan saus, tutup wajan, dan masak ± 2 menit sampai semua kerang terbuka.
5) Buka tutupnya; kalau masih ada kerang yang belum terbuka, tutup lagi dan masak 1 menit. Kerang yang tetap tidak terbuka sampai akhir wajib dibuang, jangan dipaksa dimakan.
6) Masukkan bagian hijau daun bawang, sejumput gula, dan 1 sdt minyak wijen, aduk rata dengan api besar sampai saus tinggal setengah, matikan api, lalu angkat dan sajikan; sebelum dimakan, buka daging kerang perlahan dan periksa ada pasir atau tidak.

Tips dapur: Rendam kerang di air asin encer 30 menit supaya membuang pasirnya, lalu sikat kulitnya satu per satu; kerang yang tetap tertutup setelah ditumis artinya sudah mati atau belum matang, wajib dibuang. Sebelum memberi makan anak, buka daging kerang perlahan dan periksa ada pasir atau tidak.

58. Ceker Ayam Kukus Tausi

Steamed Chicken Feet with Black Bean



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 80 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Ceker ayam digunting kuku jarinya, diblansir, digoreng sampai kulitnya berkerut, dibumbui tausi, lalu dikukus api besar 30 menit sampai empuk. Satu piring untuk 2–3 orang, daging mudah lepas dari tulang, dan tidak perlu ditunggui saat dikukus.

Bahan-bahan

- Ceker ayam 12 buah (± 450 g)
- Tausi (kedelai hitam fermentasi) 1 sdm (bilas, keringkan, cincang)
- Bawang putih 4 siung (cincang halus)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt
- Tepung maizena 2 sdt
- Gula 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm (untuk menggoreng ceker)

Cara membuat

1) Bilas ceker ayam lalu periksa satu per satu, gunting sisa kuku dan kulit tebal dengan gunting kuku yang bersih, bilas sekali lagi, lalu keringkan dengan tisu dapur.
2) Rebus sebentar (blansir) ceker dalam air mendidih ± 5 menit sampai kulitnya kenyal, angkat, siram air dingin, lalu keringkan benar-benar.
3) Bilas tausi sampai kering lalu cincang halus bersama bawang putih; iris jahe; iris halus daun bawang.
4) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, goreng ceker dengan api sedang ± 3 menit sampai permukaannya sedikit gosong dan kulitnya berkerut, lalu angkat dan tiriskan. Ceker harus benar-benar kering sebelum masuk wajan supaya minyak tidak memercik.
5) Aduk rata ceker dengan tausi dan bawang putih, irisan jahe, 1 sdm kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, 1 sdt gula, 1 sdt minyak wijen, dan 2 sdt maizena, lalu rendam bumbu 20 menit.
6) Susun ceker satu lapis di pinggan tanpa ditumpuk; setelah air kukusan mendidih besar, masukkan pinggan, tutup panci, dan kukus dengan api besar 30 menit.
7) Kalau kulitnya sudah begitu empuk sampai terpisah saat dijepit sumpit dan daging mudah lepas dari tulang, berarti matang sempurna; matikan api, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Periksa ceker ayam satu per satu, gunting sisa kuku dan kulit tebalnya; keringkan dulu sebelum masuk wajan supaya minyak tidak memercik. Wajib dikukus api besar penuh 30 menit sampai empuk dan matang; ceker yang belum empuk uratnya keras dan anak mudah tercekik.

59. Ayam Kukus Shiitake dan Jamur Kuping

Steamed Chicken with Dried Mushroom and Wood Ear



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 70 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Shiitake dan jamur kuping di alas pinggan menyerap sari ayam, potongan ayam yang sudah dibumbui dikukus api besar 15 menit sampai aroma jamur masuk ke daging. Satu piring untuk 2–3 orang, selesai dikukus langsung bisa dimakan, tidak perlu menjaga api.

Bahan-bahan

- Daging paha ayam tanpa tulang 300 g (± 2 buah, potong-potong)
- Shiitake kering 6 buah (rendam air hangat 30 menit sampai lunak)
- Jamur kuping kering 15 g (rendam air hangat 20 menit sampai empuk)
- Jahe 4 iris (iris korek api)
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 2 sdt
- Gula 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Air rendaman jamur 3 sdm

Cara membuat

1) Rendam shiitake dengan air hangat 30 menit sampai lunak, angkat, keringkan, lalu potong-potong dan gunting buang tangkainya yang keras; sobek jamur kuping yang sudah empuk menjadi potongan kecil, bilas sekali lagi dengan air bersih, lalu tiriskan.
2) Potong-potong daging paha ayam, keringkan dengan tisu dapur, tambahkan 1 sdm kecap asin, 2 sdt maizena, 1 sdt gula, 1 sdt minyak wijen, dan irisan jahe, aduk rata, lalu rendam bumbu 20 menit.
3) Susun potongan shiitake di dasar pinggan, taruh ayam dan jamur kuping di atasnya, ratakan tanpa ditumpuk, lalu siram 3 sdm air rendaman jamur.
4) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan pinggan, tutup panci, dan kukus dengan api besar 15 menit.
5) Potong dua ayam yang paling tebal: dagingnya harus putih seluruhnya tanpa warna merah muda dan sari yang keluar sudah bening. Kalau belum matang, tutup lagi dan kukus 3 menit.
6) Setelah diangkat, taburi daun bawang dan diamkan 2 menit supaya sari daging mengikat, lalu sajikan di piring.

Tips dapur: Jamur kuping direndam sampai empuk, dibilas sekali lagi, lalu buang bagian tangkai yang keras; jangan memakai jamur kuping yang belum empuk. Ayam harus dikukus sampai tidak ada warna merah muda sama sekali; pisahkan talenan untuk bahan mentah dan matang supaya tidak terjadi kontaminasi silang.

60. Semur Daging Sapi dan Lobak Putih

Braised Beef Brisket with Radish



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 120 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $110 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Daging sapi ditumis dengan saus chu hou, ditutup dan diungkep api kecil 100 menit; lobak masuk di bagian akhir sampai bening dan empuk. Satu panci cukup untuk lauk nasi 4 orang, kuahnya kalau diaduk dengan nasi sedap sekali.

Bahan-bahan

- Daging sapi bagian dada (brisket) 600 g (biarkan lemak dan uratnya, potong kotak besar ± 3 cm)
- Lobak putih 500 g (upas, potong bentuk baji besar)
- Jahe 4 iris (iris)
- Daun bawang 2 batang (potong sepanjang 3 cm)
- Bawang putih 4 siung (buang kulitnya, biarkan utuh)
- Kulit mandarin kering 1 buah (rendam air hangat sampai lunak)
- Saus chu hou 2 sdm
- Kecap asin 2 sdm
- Gula 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 1.200 ml

Cara membuat

1) Potong daging sapi kotak besar ± 3 cm, masukkan ke air dingin lalu didihkan, dan blansir buang busa dengan api sedang ± 5 menit sampai darah dan busanya habis; angkat, bilas dengan air hangat, lalu tiriskan.
2) Kupas lobak putih dan potong bentuk baji besar; iris jahe; potong daun bawang; buang kulit bawang putih dan biarkan utuh; rendam kulit mandarin dengan air hangat sampai lunak, lalu keruk bagian dalamnya dan sobek-sobek kecil.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis jahe dan daun bawang dengan api sedang ± 1 menit, lalu masukkan 2 sdm saus chu hou dan tumis ± 1 menit sampai saus harum dan tidak ada rasa tepung mentah — kalau api terlalu besar saus gosong di dasar dan jadi pahit.
4) Masukkan daging sapi, besarkan api, aduk ± 3 menit sampai permukaannya mengecil dan warna sausnya rata, tuang 1.200 ml air hangat dan didihkan, lalu bersihkan busa di permukaannya.
5) Kecilkan api, tutup panci, dan ungkep 60 menit; selama itu buka tutupnya 2 kali dan aduk supaya matang merata, lalu tutup lagi dan lanjutkan mengungkep.
6) Masukkan lobak putih, bawang putih, dan kulit mandarin, tutup lagi, lalu ungkep dengan api kecil 40 menit sampai sumpit bambu mudah menembus daging dan lobak jadi bening serta empuk — itu tandanya sudah cukup matang.
7) Aduk rata dengan 2 sdm kecap asin dan 1 sdt gula, besarkan ke api sedang dan buka tutup panci, masak sampai kuah mengental ± 5 menit hingga saus menempel pada daging; matikan api, lalu sajikan.

Tips dapur: Waktu mengungkep daging sapi, tuang air hangatnya sekaligus sampai cukup; menambah air dingin di tengah jalan membuat daging langsung mengeras dan tidak akan pernah empuk. Lobak dimasukkan belakangan — kalau terlalu awal, lobak hancur dan rasanya hilang.

61. Ungkep Cutlet Babi dengan Bawang Bombay

Braised Pork Chop with Onion



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 50 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Cutlet babi digeprek lalu digoreng harum, diungkep bersama bawang bombay dengan api kecil dan ditutup 12 menit sampai empuk, total ± 50 menit. Empat potong cukup untuk lauk nasi keluarga 4 orang, saus bawangnya manis dan gurih.

Bahan-bahan

- Cutlet babi 4 buah (± 500 g, dipukul kedua sisinya dengan punggung pisau sampai mengembang)
- Bawang bombay 2 buah (potong bentuk baji)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Bawang putih 3 siung (iris)
- Kecap asin 2 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt
- Gula 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdm
- Minyak goreng 3 sdm
- Air 200 ml

Cara membuat

1) Pukul kedua sisi cutlet babi dengan punggung pisau atau dasar wajan sampai uratnya putus, lalu aduk rata dengan 1 sdm kecap asin, 1 sdm maizena, 1 sdt minyak, dan irisan jahe, rendam bumbu 15 menit.
2) Potong bawang bombay bentuk baji; iris bawang putih; aduk rata 1 sdm kecap asin yang tersisa dengan 1 sdt kecap asin gelap, 1 sdt gula, dan 200 ml air sebagai air ungkepan.
3) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, masukkan cutlet dengan api sedang-besar, goreng masing-masing sisi ± 2 menit sampai kuning keemasan dan permukaannya tertutup, lalu angkat dan sisihkan.
4) Dengan wajan yang sama, masukkan bawang bombay dan bawang putih, tumis dengan api sedang ± 2 menit sampai bawang lunak dan tepinya sedikit cokelat hingga keluar rasa manisnya.
5) Masukkan kembali cutlet babi, tuang air ungkepan yang sudah diaduk dan didihkan, lalu tutup panci, kecilkan api, dan ungkep 12 menit; balik cutlet satu kali supaya kedua sisi meresap bumbu.
6) Buka tutupnya, tusuk sumpit bambu ke cutlet yang paling tebal: kalau mudah tembus dan dagingnya berwarna terang tanpa darah, berarti sudah empuk dan matang. Besarkan api dan masak sampai kuah mengental ± 2 menit hingga bawang lunak dan saus agak kental, matikan api, angkat dan sajikan.

Tips dapur: Geprek cutlet babi dengan dasar wajan atau punggung pisau sampai uratnya putus, lalu bumbui dengan maizena dan minyak supaya airnya terjaga — baru hasilnya empuk dan licin. Kecap asin gelap hanya untuk memberi warna; terlalu banyak jadi pahit.

62. Ungkep Kulit Tahu, Tau Pok, dan Babi Panggang

Claypot Beancurd Skin with Roast Pork



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 60 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $70 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Babi panggang ditumis sampai cokelat harum dan minyaknya keluar; gulungan kulit tahu, tau pok, dan lobak dimasak tertutup dengan api kecil di panci tanah liat 25 menit sampai menyerap semua saus. Satu panci untuk dimakan bersama 4 orang dengan nasi, puas sekali.

Bahan-bahan

- Gulungan kulit tahu (chi zuk) 4 batang (± 150 g, rendam air dingin sampai lunak)
- Tau pok (tahu goreng kecil) 10 buah (± 150 g, bilas air hangat)
- Babi panggang bagian lemak (feng lam) 250 g (iris ± 5 mm tebalnya)
- Lobak putih 300 g (upas, potong tebal)
- Bawang putih 4 siung (buang kulitnya, biarkan utuh)
- Jahe 3 iris (iris)
- Kecap asin 1 sdm
- Saus tiram 1 sdm
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 300 ml

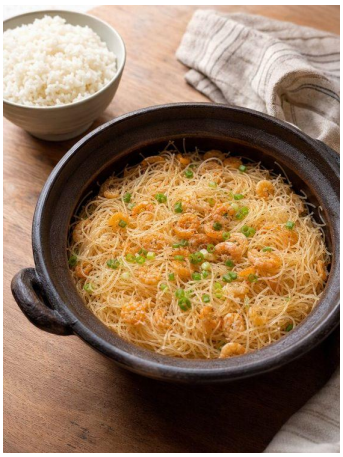
Cara membuat

1) Rendam gulungan kulit tahu di air dingin 20 menit sampai lunak saat dipencet, angkat, potong ± 5 cm, lalu peras buang airnya; bilas tau pok dengan air hangat untuk menghilangkan minyak di permukaannya, lalu peras kering dengan tisu dapur.
2) Iris babi panggang ± 5 mm tebalnya; kupas lobak putih dan potong tebal ± 3 cm; buang kulit bawang putih dan biarkan utuh; iris jahe.
3) Panaskan panci tanah liat dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan jahe dengan api sedang ± 1 menit sampai harum, lalu masukkan babi panggang dan tumis ± 2 menit sampai permukaannya sedikit cokelat dan minyaknya keluar harum.
4) Masukkan lobak putih, gulungan kulit tahu, dan tau pok, aduk rata, lalu tambahkan 1 sdm kecap asin, 1 sdm saus tiram, dan 300 ml air; setelah mendidih, bersihkan busa di permukaannya, baru tutup pancinya.
5) Tutup panci tanah liat, kecilkan api, dan masak 25 menit sampai sumpit bambu mudah menembus lobak dan kulit tahu menyerap saus sampai empuk — itu tandanya cukup matang.
6) Buka tutupnya, besarkan api, dan masak ± 3 menit sampai saus kembali kental dan menyelimuti bahan; matikan api, lalu bawa panci langsung ke meja.

Tips dapur: Kulit tahu direndam pelan-pelan dengan air dingin sampai lunak; kalau direndam air mendidih bagian luar lembek tapi dalam masih keras, dan setelah diungkep pun masih terasa mentah. Tau pok dibilas air hangat dulu untuk menghilangkan minyak di permukaannya, lalu diperas kering supaya bisa menyerap saus.

63. Ungkep Bihun dengan Udang Kering

Claypot Vermicelli with Dried Shrimp



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Udang kering dan samcan ditumis sampai harum keluar rasa gurih asinnya; bihun ditutup dan dimasak dengan api kecil 8 menit sampai menyerap habis air kaldu. Satu panci untuk 4 orang, cepat dibuat dan sedap, cocok untuk makan malam.

Bahan-bahan

- Rebon (udang kering) 3 sdm (± 20 g, bilas sebentar air dingin untuk buang pasir)
- Bihun jagung 2 bundel (± 150 g, rendam air dingin sampai lunak)
- Tauge 200 g (cuci bersih, tiriskan)
- Samcan (samcan) 60 g (iris tipis)
- Bawang putih 4 siung (cincang halus)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Kecap asin 1 sdm
- Garam sejumput
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 350 ml

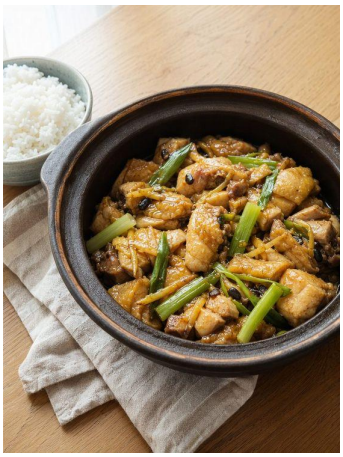
Cara membuat

1) Rendam bihun di air dingin 15 menit sampai lunak saat dipencet, angkat, gunting pendek ± 10 cm, lalu tiriskan; bilas rebon sebentar dengan air dingin lalu tiriskan.
2) Cuci bersih tauge lalu tiriskan; cincang halus bawang putih; iris jahe; iris tipis samcan.
3) Panaskan panci tanah liat dengan 1 sdm minyak, tumis irisan daging babi dengan api sedang ± 2 menit sampai sedikit cokelat dan minyaknya keluar, lalu masukkan bawang putih, jahe, dan rebon; tumis ± 1 menit sampai rebon harum dan dasar panci wangi gurih.
4) Susun bihun dan tauge di atasnya, tambahkan 1 sdm kecap asin, sejumput garam, dan 350 ml air, lalu tutup panci dan didihkan dengan api sedang.
5) Kecilkan api dan masak tertutup 8 menit. Buka tutupnya, tusuk sumpit bambu ke gumpalan bihun yang paling padat: kalau mudah tembus dan saat dimakan terasa kenyal tidak lengket di gigi, berarti sudah empuk. Kalau belum empuk, tambahkan 3 sdm air dan masak lagi 2 menit.
6) Matikan api, aduk bihun dengan sumpit sampai terurai dan rata, cicipi dan sesuaikan rasa, lalu bawa panci langsung ke meja selagi panas.

Tips dapur: Bihun direndam air dingin sampai lunak; kalau direndam air mendidih bagian luar hancur tapi dalam masih keras. Cicipi rasanya di akhir memasak, karena setelah kuah menyusut rasa jadi lebih pekat dan asin.

64. Ayam Tauco Periuk Tanah

Claypot Chicken with Fermented Bean Paste



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 55 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Potongan ayam dibumbui tauco sampai meresap lalu dipanggang dalam periuk tanah dengan api kecil 22 menit sampai aroma bumbu keluar, total ± 55 menit. Satu periuk cukup untuk lauk 4 orang — enak seperti di restoran tanpa perlu keluar rumah.

Bahan-bahan

- Paha ayam 600 g (dengan tulang, potong ± 3 cm)
- Tauco (pasta kedelai fermentasi) 2 sdm
- Bawang putih 6 siung (kupas, biarkan utuh)
- Jahe 4 iris
- Daun bawang 2 batang (potong pendek-pendek)
- Seledri 2 batang (potong sepanjang ± 3 cm)
- Kecap asin 1 sdm
- Gula 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdt
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Cuci potongan ayam dengan air dingin untuk menghilangkan darah, keringkan satu per satu dengan tisu dapur, lalu campur dengan 2 sdm tauco, 1 sdt maizena, dan 1 sdt gula, aduk rata, dan rendam bumbu 20 menit.
2) Kupas bawang putih dan biarkan utuh; iris jahe; potong daun bawang pendek-pendek; potong seledri sepanjang ± 3 cm.
3) Panaskan periuk tanah dengan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan jahe dengan api sedang ± 1 menit sampai agak kecokelatan dan keluar aromanya.
4) Susun ayam berbumbu di atasnya, kulit menghadap ke atas, jangan ditumpuk; tutup periuk dan masak dengan api kecil 10 menit sampai ayam mulai mengeluarkan sari.
5) Masukkan daun bawang dan seledri, aduk rata; tutup lagi dan masak dengan api kecil 12 menit sampai sumpit mudah menembus potongan paha paling tebal dan sari yang keluar jernih tanpa darah — artinya ayam matang sempurna.
6) Buka tutupnya, tambahkan 1 sdm kecap asin, besarkan ke api besar, dan tumis ± 2 menit sampai kulit ayam keemasan dan saus kental membalut potongan ayam; matikan api, sajikan periuk langsung ke meja saat masih panas.

Tips dapur: Keringkan ayam dulu sebelum masuk periuk — kalau masih berair, ayam matang beruap, bukan terpanggang harum; tauco sudah asin sekali, jangan tambah garam tanpa dicicipi dulu.

65. Iga Babi Masak Plum Asin

Braised Spare Ribs with Preserved Plum



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 60 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $70 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Rasa asam manis plum asin meresap ke iga, ditutup lalu dimasak dengan api kecil 25 menit sampai empuk lepas dari tulang, kemudian sausnya dikentalkan sampai membalut. Sepiring cukup untuk lauk 3–4 orang — asam manis gurih, anak-anak suka.

Bahan-bahan

- Iga babi 500 g (potong ± 4 cm)
- Plum asin kering (hua mui) 5 butir (± 30 g)
- Jahe 3 iris
- Daun bawang 1 batang (iris halus untuk taburan)
- Bawang putih 3 siung (iris tipis)
- Gula batu 2 sdm
- Cuka beras 2 sdm
- Kecap asin 1 sdm
- Minyak goreng 2 sdm
- Air 400 ml

Cara membuat

1) Masukkan plum asin ke dalam mangkuk, tuangi 100 ml air hangat, rendam 15 menit sampai lunak; periksa satu per satu supaya tidak ada biji yang tersisa, tekan-tekan dengan sendok sampai hancur, dan biarkan airnya menjadi air plum.
2) Masukkan iga ke dalam wajan berisi air dingin, didihkan, blansir buang busa ± 4 menit dengan api sedang sampai darahnya habis, angkat, bilas bersih, lalu keringkan dengan tisu dapur.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis jahe dan bawang putih dengan api sedang ± 1 menit sampai harum, masukkan iga, goreng dengan sedikit minyak ± 3 menit sampai kedua sisi agak kecokelatan dan permukaannya mengencang.
4) Tuang 400 ml air dan seluruh mangkuk air plum, tambahkan 2 sdm gula batu, 2 sdm cuka beras, dan 1 sdm kecap asin; setelah mendidih, buang busa yang mengapung di permukaan.
5) Kecilkan api, tutup panci, dan masak dengan api kecil 25 menit, sampai iga tinggal ditarik sumpit sudah lepas dari tulang dan dagingnya empuk tapi tidak hancur — artinya sudah cukup lama masaknya.
6) Buka tutupnya, besarkan ke api besar, kecilkan api hingga saus kental ± 5 menit, aduk terus supaya tidak gosong di dasar wajan, sampai saus kental lengket di sendok dan membalut setiap potongan iga; matikan api, taburi daun bawang, dan siap disantap.

Tips dapur: Setelah plum lunak, periksa satu per satu supaya tidak ada biji yang tersisa sebelum masuk air; saat mengentalkan saus, kadar gulanya tinggi sehingga dasar wajan mudah gosong — berjaga di sisi kompor sambil terus mengaduk.

66. Sayap Ayam Madu

Honey Glazed Chicken Wings



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 65 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Sayap dikerat lalu dibumbui penuh 30 menit, dimasak sampai empuk dan dilapisi saus madu, setiap potong mengilap bersaus. Sepiring cukup untuk 3–4 orang — manis dengan gurih asin, disukai anak-anak.

Bahan-bahan

- Sayap ayam 12 buah (± 600 g, kerat satu kali di tiap sisi)
- Bawang putih 3 siung (cincang jadi halus)
- Jahe 2 iris (parut untuk diambil airnya)
- Kecap asin 1 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt
- Madu 3 sdm
- Gula 1 sdm
- Air 150 ml
- Minyak goreng 1 sdm
- Wijen putih 1 sdm

Cara membuat

1) Gunting buang ujung sayap, kerat satu kali di kedua sisi supaya bumbu masuk, lalu keringkan permukaannya dengan tisu dapur.
2) Campur sayap dengan 1 sdm kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, bawang putih halus, dan air jahe sampai rata; tutup dan simpan di kulkas untuk dibumbui 30 menit.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, goreng dengan sedikit minyak sayap dengan api sedang ± 2 menit tiap sisi sampai kulitnya keemasan dan dagingnya mengencang.
4) Tuang 150 ml air dan didihkan; tutup panci dan masak dengan api kecil 12 menit, sampai sumpit tusuk bisa menembus bagian paling tebal dan sari yang keluar jernih tanpa darah.
5) Buka tutupnya, masukkan 3 sdm madu dan 1 sdm gula, besarkan ke api sedang-kecil; aduk terus sambil kecilkan api hingga saus kental ± 5 menit, sampai saus kental membalut seluruh sayap, mengilap, dan tidak mengucor air.
6) Matikan api, angkat dan susun di piring, taburi wijen putih saat masih panas, langsung disantap.

Tips dapur: Madu baru dimasukkan setelah sayap empuk selesai dimasak — kalau terlalu cepat, madu jadi gosong dan rasanya agak pahit; mengentalkan saus pakai api sedang kecil sambil berjaga di sisi wajan — begitu gula gosong, seisi wajan berubah rasa.

67. Fillet Ayam Teriyaki

Teriyaki Chicken Fillet



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Paha ayam digoreng sisi kulitnya sampai renyah, lalu ditutup dan dimasak dengan saus mirin dan gula 5 menit sampai kental. 4 potong cukup untuk lauk 3–4 orang — manis gurih, anak-anak suka.

Bahan-bahan

- Fillet paha ayam 4 buah (± 550 g, buang tulang, kulitnya dibiarkan)
- Jahe 2 iris (parut untuk diambil airnya)
- Kecap asin 2 sdm
- Kecap asin gelap 1 sdt
- Mirin 2 sdm
- Gula 1 sdm
- Air 100 ml
- Minyak goreng 1 sdm
- Daun bawang 1 batang (iris halus untuk taburan)

Cara membuat

1) Buang tulang paha ayam dengan kulit tetap ada, serap darahnya dengan tisu dapur, lalu kerat-kerat dangkal beberapa kali di sisi kulitnya dengan pisau supaya tidak menggulung saat digoreng.
2) Campur ayam dengan 1 sdm kecap asin dan air jahe, aduk rata, dan rendam bumbu 20 menit; sebelum digoreng, keringkan permukaan tiap potong dengan tisu dapur supaya minyak panas tidak memercik dan melukai tangan.
3) Aduk rata 2 sdm mirin, 1 sdm gula, 1 sdm kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, dan 100 ml air sebagai saus teriyaki.
4) Panaskan wajan datar dengan 1 sdm minyak, letakkan ayam dengan sisi kulit menghadap ke bawah, goreng dengan api sedang ± 4 menit sampai kulitnya keemasan dan renyah serta minyaknya keluar; tuang buang minyak berlebih.
5) Balik ayam, tekan pelan dengan spatula sambil goreng ± 3 menit sampai kedua sisi sama warnanya dan dagingnya padat.
6) Tuang saus teriyaki dan didihkan; tutup panci dan masak dengan api kecil 5 menit. Buka tutupnya, tusuk sumpit ke fillet paling tebal — kalau sarinya keluar jernih, berarti matang sempurna; besarkan ke api besar dan kecilkan api hingga saus kental ± 3 menit sampai membalut fillet, matikan api, taburi daun bawang, dan siap disantap.

Tips dapur: Keringkan permukaan setiap fillet sebelum masuk wajan, kalau tidak minyak akan memercik dan melukai tangan; goreng sisi kulit dulu dengan api lambat supaya minyak keluar dan kulitnya renyah.

68. Babi Goreng Tauco Merah

Deep-fried Pork with Fermented Bean Curd



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 60 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Masakan rumahan

Samcan meresap bumbu tauco merah 40 menit, dicelup telur, dibaluri maizena, lalu digoreng dua kali — renyah di luar, empuk di dalam. Sepiring cukup untuk lauk 3–4 orang, dicelup garam merica makin sedap.

Bahan-bahan

- Samcan (pork belly) 400 g (iris tebal ± 5 mm)
- Fermented tofu merah (nam yu) 3 potong dengan 1 sdm sausnya (haluskan dan aduk rata)
- Bawang putih 3 siung (cincang jadi halus)
- Jahe 2 iris (parut untuk diambil airnya)
- Gula 1 sdt
- Kecap asin 1 sdt
- Tepung maizena 3 sdm
- Telur 1 butir (kocok lepas)
- Minyak goreng 500 ml (untuk menggoreng)
- Garam merica secukupnya (untuk celupan)

Cara membuat

1) Potong samcan ± 5 mm tipisnya, campur dengan 3 potong tauco merah yang dihaluskan bersama sausnya 1 sdm, bawang putih halus, air jahe, 1 sdt gula, dan 1 sdt kecap asin; aduk rata, tutup, dan rendam bumbu dalam kulkas 40 menit.
2) Keringkan permukaan tiap potong daging yang sudah dibumbui dengan tisu dapur dari air bumbunya, lalu celup ke kocokan telur dan baluri rata tepung maizena sampai lapisiannya menempel kuat — baru tidak memercik saat masuk wajan.
3) Panaskan wajan bersih dengan 500 ml minyak sampai ± 180 derajat (panas 70 persen): masukkan sumpit kayu, keluar gelembung halus di sekelilingnya dan permukaan minyak mulai berasap tipis.
4) Ganti ke api sedang, masukkan daging satu per satu menyusuri sisi wajan, segera tutup wajan separuh untuk menahan minyak panas yang memercik, goreng ± 3 menit sampai permukaannya mengeras dan berwarna, angkat lalu tiriskan minyaknya.
5) Panaskan lagi minyak sampai benar-benar panas, masukkan kembali daging dan goreng lagi ± 1 menit sampai lapisan luarnya keemasan dan renyah keras; ambil satu potong, potong buka dan periksa — kalau daging sudah berubah warna seluruhnya dan tidak ada air darah, berarti matang sempurna; angkat dan serap minyak berlebih dengan tisu dapur.
6) Angkat dan sajikan di piring, makan panas dengan dicelup sedikit garam merica.

Tips dapur: Keringkan setiap potong daging sebelum masuk wajan — daging yang basah masuk minyak panas akan memercik dan melukai tangan; saat menggoreng tutup wajan separuh untuk menahan percikan minyak, masukkan daging dalam bagian kecil, jangan dituang semua sekaligus.

69. Iga Babi Renyah Asam Manis

Crispy Pork Ribs with Sweet and Sour Sauce



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 75 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 3–4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $80 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Iga dikukus hampir matang lalu digoreng dua kali dan dibalut saus tomat asam manis — renyah di luar, empuk di dalam. Sepiring cukup untuk lauk 3–4 orang — rasa restoran bisa dibuat di rumah.

Bahan-bahan

- Iga babi kecil 500 g (potong ± 3 cm)
- Jahe 3 iris
- Daun bawang 2 batang (1 batang potong segmen untuk bumbu rendaman, 1 batang iris halus untuk taburan)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 2 sdm
- Saus tomat 4 sdm
- Gula 3 sdm
- Cuka beras 2 sdm
- Air 100 ml
- Minyak goreng 400 ml (untuk menggoreng)

Cara membuat

1) Rendam iga babi dalam air dingin 10 menit supaya air darahnya keluar, angkat dan keringkan dengan tisu dapur, lalu campur dengan 1 sdm kecap asin, irisan jahe, dan segmen daun bawang; aduk rata dan rendam bumbu 30 menit.
2) Buang jahe dan daun bawang dari iga, susun rata satu lapis di piring; setelah air kukusan mendidih besar, kukus dengan api besar 15 menit sampai delapan puluh persen matang, angkat dan biarkan dingin 5 menit.
3) Keringkan permukaan tiap potongan iga dengan tisu dapur, lalu baluri rata dengan 2 sdm tepung maizena dan buangakan tepung berlebih — baru tidak memercik saat masuk wajan.
4) Tuang 400 ml minyak ke wajan dan panaskan sampai ± 180 derajat (panas 70 persen): sumpit yang dimasukkan keluar gelembung halus di sekelilingnya; masukkan iga satu per satu menyusuri sisi wajan, segera tutup wajan separuh untuk menahan percikan minyak, goreng dengan api sedang ± 4 menit sampai permukaannya keras dan keemasan, angkat lalu tiriskan minyaknya.
5) Setelah minyak kembali benar-benar panas, goreng lagi iga ± 1 menit sampai lapisan luarnya renyah keras dan sumpit tusuk langsung menembusnya, angkat dan serap minyak berlebih dengan tisu dapur.
6) Tuang buang minyak berlebih di wajan dan sisakan 1 sdt minyak sebagai dasar; masukkan 4 sdm saus tomat, 3 sdm gula, 2 sdm cuka beras, dan 100 ml air, didihkan dengan api sedang sambil diaduk sampai gula larut, saus keluar gelembung besar, dan mengental.
7) Sesaat sebelum api dimatikan, masukkan kembali iga dan aduk cepat ± 1 menit sampai setiap potong tersalut saus tipis merata dan sausnya tidak mengucor air; angkat dan sajikan, taburi daun bawang, dan makan selagi panas.

Tips dapur: Kukus iga sampai delapan puluh persen matang baru digoreng — hasilnya luar renyah, dalam empuk, bukan jadi keras karena digoreng; setelah saus tomat masuk, langsung matikan api dan aduk cepat — kalau terlalu lama diaduk, sausnya bisa pecah dan berair lagi.

70. Nasi Tumis Ikan Kuah Kental

Stir-fried Fish Slices over Rice



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Ikan ditumis mentah dengan kuah yang baru mendidih dan kental, jahe dan daun bawang menaikkan kesegaran ikan, disiram berikut kuahnya di atas nasi. ± 35 menit dari awal sampai akhir, cukup untuk 2 orang; duri diperiksa satu per satu, jadi aman dimasak di rumah.

Bahan-bahan

- Fillet ikan makerel spanyol (mayau) 400 g (± 2 potong, pilih yang berdaging tebal dan sedikit duri)
- Putih telur 1 butir (untuk merendam bumbu ikan)
- Tepung maizena 2 sdt (1 sdt untuk bumbu rendaman, 1 sdt untuk pengental kuah)
- Jahe 6 iris (iris korek api)
- Daun bawang 3 batang (potong segmen dan sebagian iris halus untuk taburan)
- Bawang putih 3 siung (cincang jadi halus)
- Kaldu atau air 100 ml
- Nasi putih panas 2 mangkuk
- Kecap asin 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat

1) Bilas fillet ikan makerel lalu keringkan; raba satu per satu dengan tangan untuk memastikan tidak ada duri yang tertinggal, terutama di bagian tengah ikan dan dekat perut; gunting buang duri-duri halus dan kulitnya, lalu iris miring ± 3 mm tipisnya.
2) Campur irisan ikan dengan 1 putih telur, 1 sdt maizena, sejumput garam, dan 1 sdt minyak wijen sampai rata; tutup dan simpan di kulkas untuk dibumbui 15 menit.
3) Iris halus jahe jadi korek api, cincang bawang putih, potong daun bawang jadi segmen dan pisahkan irisan halus untuk taburan; bagi nasi putih panas ke 2 mangkuk saji dan sisihkan.
4) Panaskan wajan dengan 2 sdm minyak, tumis irisan jahe dan bawang putih dengan api sedang ± 1 menit sampai harum dan jahe keluar aromanya — jangan sampai gosong dan berubah warna.
5) Besarkan ke api besar, masukkan irisan ikan dan aduk balik ± 1 menit sampai warnanya berubah putih dan kira-kira tujuh puluh persen matang, lalu tuang 100 ml kaldu dan 1 sdt kecap asin dan didihkan.
6) Aduk 1 sdt maizena dengan 2 sdm air dingin jadi larutan pengental, tuang ke wajan, kecilkan ke api kecil, dan masak sambil didorong pelan ± 1 menit sampai kuahnya bening kental dan ikan yang dipotong buka sama sekali tidak ada darahnya.
7) Tuang ikan berikut kuahnya di atas nasi putih, matikan api, taburi daun bawang, dan langsung sajikan; sebelum menyuapi anak, aduk dan uraikan ikan bersama kuahnya sekali lagi per potongan dan periksa apakah masih ada duri yang tersisa.

Tips dapur: Saat membeli fillet, pesan dulu ke penjual pasar supaya buang tulang dan durinya; setibanya di rumah raba lagi satu per satu; iris ikan harus tipis supaya hasil tumisnya licin empuk — tidak perlu takut dagingnya jadi keras.

71. Nasi Ayam Kukus

Steamed Tender Chicken over Rice



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Potongan paha ayam dibumbui sempurna lalu dikukus dengan api besar belasan menit, disajikan di atas nasi berikut sari ayamnya — daging ayam lembut licin. ± 40 menit dari awal sampai akhir, cukup untuk 2 orang; tidak perlu dijaga selama dikukus, pas sekali untuk makan malam seusai kerja.

Bahan-bahan

- Paha ayam 450 g (buang tulang, potong ± 2 cm)
- Jahe 5 iris (iris korek api)
- Daun bawang 2 batang (iris halus untuk taburan)
- Kecap asin 1 sdm
- Tepung maizena 2 sdt
- Gula 1 sdt
- Minyak wijen 1 sdt
- Air 3 sdm
- Nasi putih panas 2 mangkuk

Cara membuat

1) Buang tulang paha ayam dan potong ± 2 cm, bilas sekali dengan air dingin supaya darahnya hilang, angkat, lalu keringkan dengan tisu dapur.
2) Campur ayam dengan 1 sdm kecap asin, 1 sdt gula, 2 sdt maizena, dan 1 sdt minyak wijen sampai rata; masukkan 3 sdm air sedikit demi sedikit — baru tuang lagi kalau ayam sudah menyerap seluruhnya; tutup dan rendam bumbu 20 menit.
3) Campur ayam berbumbu dengan irisan halus jahe, lalu susun rata satu lapis di pinggan tahan panas — jangan ditumpuk sampai tebal, supaya matangnya merata dan sempurna.
4) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan ayam, tutup panci, dan kukus dengan api besar 12 menit.
5) Ambil potongan ayam terbesar, potong dua: kalau dagingnya sama sekali tidak ada darah dan di bagian dekat tulang tidak berwarna merah muda, berarti matang sempurna; kalau belum, kukus lagi 3 menit.
6) Tuang ayam kukus berikut sari ayamnya di atas nasi putih panas, taburi daun bawang, lalu siram lagi dengan 1 sdt kecap asin — langsung disantap.

Tips dapur: Keringkan ayam dulu baru dibumbui; maizena dan air dimasukkan sedikit demi sedikit sampai ayam menyerapnya seluruhnya — baru hasilnya kukusnya benar-benar lembut licin.

72. Nasi Goreng Konpoy

Fried Rice with Dried Scallops



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $70 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Konpoy direndam empuk dan disuwir halus, ditumis bersama air rendamannya ke dalam nasi sampai rasa segarnya masuk ke setiap butir. ± 35 menit dari awal sampai akhir (termasuk merendam konpoy), cukup untuk 2 orang — pakai nasi kemarin paling pas.

Bahan-bahan

- Kerang kering (konpoy) 20 g (± 12 butir)
- Air hangat 1 gelas (untuk merendam konpoy)
- Nasi putih dingin 2 mangkuk (± 400 g)
- Telur 2 butir (kocok lepas)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Daun bawang 2 batang (iris halus untuk taburan)
- Kecap asin 1 sdt
- Garam sejumput, gula sejumput
- Minyak goreng 3 sdm

Cara membuat

1) Bilas konpoy dua kali dengan air bersih, lalu rendam dengan 1 gelas air hangat bersama irisan jahe selama 20 menit sampai empuk; angkat, buang bagian yang keras dan akar Kasar, lalu suwir halus; saring dan sisakan air rendaman konpoy.
2) Keluarkan nasi putih dingin dari kulkas lebih dulu agar kembali ke suhu ruang, lalu urai dengan tangan dari dasar ke atas sampai tidak ada gumpalan keras — baru nasinya bisa terurai saat ditumis.
3) Kocok lepas telur dengan sejumput garam sampai rata; iris halus daun bawang.
4) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tuang telur, dan orak-arik dengan api sedang ± 1 menit sampai setengah matang; aduk dengan spatula sampai terurai jadi butiran telur, angkat dan sisihkan.
5) Tuang lagi 2 sdm minyak, masukkan nasi, dan tumis ± 3 menit sambil ditekan dengan punggung spatula supaya terurai, sampai butiran nasi kering dan sedikit memantul di permukaan wajan.
6) Masukkan suwiran konpoy dan 2 sdm air rendamannya, lanjutkan menumis sambil diaduk ± 2 menit sampai nasi menyerap rasa segar konpoy; bumbui dengan 1 sdt kecap asin serta sejumput garam dan gula.
7) Masukkan kembali butiran telur dan aduk rata, matikan api, taburi daun bawang; cetak nasi padat dalam mangkuk, balikkan ke piring, dan sajikan.

Tips dapur: Konpoy direndam sampai empuk dulu baru disuwir halus; air rendaman konpoy jangan sekali-kali dibuang — pakai sebagai pengganti air biasa saat menumis, baru nasi terasa manis sedap.

73. Nasi Goreng Sosis China

Chinese Sausage Fried Rice



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 18 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Potongan sosis ditumis sampai keluar minyak dan aromanya, diaduk balik dengan api besar bersama nasi dingin sampai setiap butirnya terpisah. ± 18 menit dari awal sampai akhir, cukup untuk 2 orang — pas untuk menghabiskan nasi kemarin di kulkas, enak untuk sarapan atau makan tengah malam.

Bahan-bahan

- Sosis China (lap cheong) 2 batang (± 120 g)
- Nasi putih dingin 2 mangkuk (± 400 g)
- Telur 2 butir (kocok lepas)
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Daun bawang 2 batang (iris halus untuk taburan)
- Caisim atau wortel 50 g (potong dadu halus)
- Kecap asin 1 sdt
- Gula sejumput
- Minyak goreng 2 sdm

Cara membuat

1) Rendam sosis China dengan air hangat 5 menit lalu keringkan; iris tipis miring dulu, kemudian potong dadu halus. Keluarkan nasi dingin dari kulkas lebih dulu, urai dengan tangan sampai tidak ada gumpalan keras.
2) Kocok lepas telur dengan sejumput garam sampai rata; iris halus daun bawang; potong dadu halus caisim atau wortel, rebus sebentar 30 detik di air mendidih, angkat dan tiriskan.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tuang telur, dan tumis dengan api sedang ± 1 menit sampai baru saja matang; aduk dengan spatula sampai jadi butiran telur, angkat dan sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak lagi, masukkan irisan jahe dan potongan sosis, tumis ± 1 menit sampai sosis mengeluarkan minyak babinya dan pinggirnya sedikit menggulung.
5) Tuang nasi dan caisim, besarkan ke api besar, dan aduk balik ± 3 menit sampai nasi kering, memantul di wajan, dan aroma wajan keluar.
6) Masukkan kembali butiran telur, tambahkan 1 sdt kecap asin dan sejumput gula, tumis rata ± 1 menit; matikan api, taburi daun bawang, lalu angkat dan sajikan di piring.

Tips dapur: Sosis dipotong dulu lalu ditumis sampai keluar minyaknya — baru minyak babinya meresap ke nasi dan aromanya sedap; apinya harus besar supaya nasi tidak menggumpal dan butirnya terpisah-pisah.

74. Mie Beras Kari Singapura

Singapore Rice Noodles



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2–3 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Bubuk kari ditumis sampai harum, mie beras diaduk dengan api besar sampai kering dan berwarna keemasan, dengan udang dan ayam suwir. Sekitar 30 menit (termasuk merendam mie), cukup untuk 2–3 orang — rasa restoran bisa dimasak di rumah.

Bahan-bahan

- Mie beras kering 200 g (± untuk 2 orang)
- Udang sedang 150 g (± 8 ekor)
- Paha ayam 100 g (iris korek api)
- Tauge 100 g (buang kepala dan ekornya)
- Daun kucai 50 g (potong sepanjang 3 cm)
- Wortel 50 g (iris korek api)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Bawang putih 2 siung (cincang)
- Bubuk kari 1 sdm
- Kecap asin 1 sdm, garam sejumput
- Minyak goreng 3 sdm, tepung maizena 1 sdt

Cara membuat

1) Rendam mie beras dengan air hangat 15 menit sampai lunak, angkat dan tiriskan, potong ± 10 cm dengan gunting, lalu urai sedikit demi sedikit; sisihkan.
2) Kupas udang, belah punggungnya dan buang tali hitamnya, lalu keringkan dengan tisu dapur. Iris paha ayam jadi bentuk korek api, aduk rata dengan 1 sdt maizena dan sedikit air, rendam bumbu 10 menit.
3) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis udang dengan api sedang ± 1 menit sampai kedua sisi oranye kemerahan dan dagingnya padat, lalu sisihkan.
4) Tambahkan 1 sdm minyak dan kecilkan api, tumis bawang putih dan bubuk kari ± 1 menit sampai aromanya keluar; kalau apinya terlalu besar, bumbu jadi gosong dan pahit.
5) Masukkan ayam iris, besarkan ke api sedang, tumis ± 2 menit sampai berubah warna sempurna, lalu masukkan wortel dan tumis 1 menit sampai sedikit lunak.
6) Masukkan mie beras, besarkan ke api besar, tumis ± 3 menit sambil diurai dengan sumpit sampai mie kering dan warna karinya merata.
7) Masukkan tauge, kucai, dan 1 sdm kecap asin, tumis ± 1 menit sampai tauge baru sedikit lunak; masukkan kembali udang dan aduk rata, matikan api, taburi daun bawang, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Bubuk kari ditumis dengan api kecil saja; mie beras wajib ditiriskan dan diurai sampai benar-benar kering supaya tidak menggumpal, tauge dan kucai masuk paling akhir.

75. Mie Tumis Tiga Serut

Fried Noodles with Three Shreds



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Ayam suwir, daging babi iris, dan wortel serut ditumis bersama mie halus dengan api besar sampai kering dan berwarna. Sekitar 30 menit, cukup untuk 2 orang, selesai di satu wajan — enak untuk sarapan atau makan larut malam.

Bahan-bahan

- Mie kuning halus 2 buah (± 350 g)
- Dada ayam 100 g (iris korek api)
- Daging babi tanpa lemak 100 g (iris korek api)
- Wortel 80 g (iris korek api)
- Tauge 100 g (buang kepala dan ekornya)
- Daun kucai 50 g (potong sepanjang 3 cm)
- Daun bawang 2 batang (potong sepanjang 3 cm)
- Jahe 3 iris (iris korek api)
- Kecap asin 2 sdm, kecap asin gelap 1 sdt, gula 1 sdt
- Tepung maizena 1 sdt (untuk bumbu daging iris), minyak goreng 3 sdm

Cara membuat

1) Iris dada ayam dan daging babi masing-masing jadi bentuk korek api; aduk rata tiap-tiap satunya dengan 1 sdt maizena dan 1 sdm air, rendam bumbu 10 menit.
2) Iris korek api wortel dan jahe; potong sepanjang 3 cm daun bawang dan kucai; buang kepala dan ekor tauge, cuci bersih, lalu tiriskan.
3) Kalau mie disimpan di kulkas, uraikan dulu dengan tangan sedikit demi sedikit, aduk rata dengan 1 sdm minyak dan 1 sdm air, kukus dengan api besar 5 menit supaya lunak kembali, lalu uraikan lagi dan sisihkan.
4) Panaskan wajan dengan 1 sdm minyak, tumis jahe dan daun bawang dengan api sedang ± 1 menit hingga harum; masukkan daging babi iris, aduk sampai tidak menggumpal, masak ± 2 menit hingga berubah warna sempurna, lalu sisihkan.
5) Tambahkan 1 sdm minyak dan besarkan ke api besar, tumis wortel serut dan tauge ± 1 menit sampai baru sedikit lunak.
6) Masukkan mie, aduk dan urai dengan sumpit dan spatula ± 2 menit, sampai mie panas merata dan tidak ada air tersisa.
7) Masukkan kembali daging babi iris dan kucai, tambahkan 2 sdm kecap asin, 1 sdt kecap asin gelap, dan 1 sdt gula; tumis dengan api besar ± 2 menit sampai warnanya rata, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Mie yang ditumis diurai pakai sumpit, jangan dipotong dengan spatula; mie yang disimpan di kulkas diurai dulu dengan tangan, lalu kukus sampai lunak kembali.

76. Mie Aduk Saus Wijen

Noodles Tossed with Sesame Paste



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 20 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Selai wijen diencerkan sedikit demi sedikit jadi saus, mie direbus lalu dibilas air dingin, diaduk langsung harum. Sekitar 20 menit, cukup untuk 2 orang, tidak perlu menyalakan wajan — biasanya anak-anak suka.

Bahan-bahan

- Mie kuning halus 2 buah (± 350 g)
- Selai wijen 3 sdm
- Kecap asin 2 sdm
- Gula 1 sdm
- Minyak wijen 1 sdt
- Bawang putih 1 siung (cincang)
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Caisim 2 batang (potong sepanjang 3 cm)
- Air hangat 4 sdm (untuk mengencerkan selai wijen)

Cara membuat

1) Masukkan selai wijen ke mangkuk besar, tuang air hangat sedikit demi sedikit; setiap 1 sdm diaduk sampai benar-benar rata baru tambahkan lagi, sampai teksturnya kental dan menetes pelan saat sendok diangkat.
2) Campurkan 2 sdm kecap asin, 1 sdm gula, 1 sdt minyak wijen, dan bawang putih cincang ke dalam selai wijen yang sudah encer, aduk rata jadi saus; cicipi dan tambahkan sedikit gula sesuai selera.
3) Didihkan air yang banyak, masukkan mie, rebus dengan api sedang ± 3 menit sampai tidak ada bagian yang keras, lalu angkat, bilas air dingin, tiriskan, dan bagi ke 2 mangkuk.
4) Rebus sebentar caisim di air mendidih 1 menit sampai lunak, angkat, tiriskan, lalu letakkan di atas mie.
5) Tuang saus ke atas mie, aduk dengan sumpit sedikit demi sedikit sampai semua mie terlumasi selai wijen, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Selai wijen diencerkan dengan air hangat yang dituang sedikit demi sedikit — kalau tuang sekaligus, adonannya berbutir; jumlah gulanya disesuaikan dengan selera keluarga.

77. Sup Mie Wonton

Wonton Noodle Soup



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 55 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Wonton udang buatan sendiri direbus sampai mengembang, disajikan dengan kaldu kerangka ayam dan mie halus yang kenyal. Sekitar 55 menit (termasuk merebus kaldu), cukup untuk 2 orang — kuahnya gurih manis, cocok untuk makan sehari-hari.

Bahan-bahan

- Kulit wonton 20 lembar (± 150 g)
- Udang 150 g (± 10 ekor, kupas dan buang tali hitamnya)
- Daging babi cincang (ada sedikit lemaknya) 100 g
- Putih telur 1 butir
- Tepung maizena 1 sdt
- Jahe 2 iris (iris korek api)
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Mie kuning halus 2 buah (± 350 g)
- Caisim 2 batang (potong sepanjang 3 cm)
- Kaldu 800 ml (direbus 30 menit dari kerangka ayam dan daging babi tanpa lemak)
- Kecap asin 2 sdm, minyak wijen 1 sdt, garam sejumput

Cara membuat

1) Potong-potong udang, aduk rata dengan daging babi cincang, 1 putih telur, 1 sdt maizena, jahe iris, dan sedikit minyak wijen; aduk ke satu arah ± 3 menit sampai adonannya mengental dan lengket.
2) Letakkan kulit wonton di telapak tangan, beri ± 1 sdt isian, lipat dua dan tekan tepi sampai rapat, bentuk seperti ingot, lalu susun di piring yang diolesi sedikit minyak; sisihkan.
3) Blansir 1 kerangka ayam dan 100 g daging babi tanpa lemak di air mendidih 2 menit untuk membuang busa darahnya, bilas bersih, lalu masukkan ke 1 L air dingin, didihkan dengan api besar dan buang busanya, kecilkan api, rebus 30 menit, kemudian saring ampasnya dan ambil kaldunya.
4) Didihkan air yang banyak, masukkan mie, rebus dengan api sedang ± 3 menit sampai tidak ada bagian yang keras, lalu angkat, bilas air dingin, tiriskan, dan bagi ke 2 mangkuk sup.
5) Rebus air di panci lain sampai mendidih besar, masukkan wonton, masak dengan api sedang ± 4 menit sampai semuanya mengambang dan kulitnya mengembang.
6) Didihkan kembali kaldu bersama 2 sdm kecap asin dan sedikit garam, lalu tuang ke mangkuk mie sampai ± tiga perempat penuh.
7) Rebus sebentar caisim di air mendidih 1 menit lalu tiriskan; angkat wonton dan masukkan ke mangkuk mie bersup, tata caisim di atasnya, taburi daun bawang dan sedikit lada putih bubuk.
8) Sebelum dimakan, belah satu wonton dengan sendok — isian udangnya harus sudah oranye kemerahan sampai ke dalam dan tidak ada daging mentah yang bening, baru aman dimakan.

Tips dapur: Isian wonton diberi putih telur dan maizena lalu diaduk sampai lengket supaya tidak hancur di kuah; tepi kulitnya harus ditekan sampai rapat, kalau tidak isinya keluar saat direbus.

78. Pasta Sup Tomat Kental

Tomato Thick Soup Pasta



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Tomat ditumis sampai lunak dan keluar airnya, lalu direbus bersama saus tomat dan kaldu sampai kental; masukkan pasta dan makan selagi panas. Sekitar 30 menit, cukup untuk 2 orang — manis asam, cocok untuk anak-anak.

Bahan-bahan

- Pasta 200 g (pasta pipih atau pasta tipis sama saja)
- Tomat 4 buah (± 500 g, potong-potong)
- Saus tomat 3 sdm
- Bawang bombay ½ buah (cincang halus)
- Bawang putih 3 siung (cincang)
- Wortel 50 g (potong dadu kecil)
- Ayam rebus suwir 100 g (boleh pakai, boleh tidak)
- Kaldu atau air 500 ml
- Mentega 1 sdm
- Gula 1 sdt, garam sejumput, lada putih bubuk sejumput

Cara membuat

1) Potong-potong tomat; cincang halus bawang bombay, bawang putih, dan wortel. Didihkan air yang banyak dengan sedikit garam, masukkan pasta, rebus dengan api sedang ± 9 menit sampai tidak ada bagian yang keras, lalu angkat, tiriskan, aduk dengan 1 sdt minyak, dan sisihkan.
2) Lelehkan 1 sdm mentega di panci, tumis bawang bombay dan bawang putih dengan api kecil ± 2 menit sampai bawang bombay lunak, bening, dan harum.
3) Masukkan wortel dan tomat, besarkan ke api sedang, masak ± 3 menit sampai tomat keluar airnya dan jadi lunak.
4) Tambahkan 3 sdm saus tomat dan 1 sdt gula, aduk rata, tuang 500 ml kaldu atau air, lalu didihkan dengan api besar.
5) Kecilkan api, tutup panci, dan rebus 10 menit; tekan-tekan sebagian tomat dengan punggung sendok sampai kuahnya mengental dan wortelnya empuk.
6) Masukkan ayam suwir, rebus 1 menit sampai panas merata, bumbui dengan garam dan lada putih bubuk, lalu masukkan pasta, aduk rata, matikan api, dan sajikan selagi panas.

Tips dapur: Tomat harus ditumis sampai keluar air dan lunak supaya manisnya keluar; saus tomat masuk terakhir untuk memberi warna. Pasta yang sudah direbus langsung diaduk dengan minyak supaya tidak lengket.

79. Mie Beras Kaldu Ayam

Rice Noodles in Superior Stock



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 75 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 2 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Hidangan utama

Kaldu bening dari kerangka ayam dan udang kering yang direbus dengan api kecil; mie beras direndam sampai lunak lalu disiram kuah mendidih di mangkuk. Sekitar 75 menit (termasuk merebus kaldu), cukup untuk 2 orang — kuahnya jernih dan bahannya segar, pas untuk makan sehari-hari.

Bahan-bahan

- Mie beras kering 200 g (± untuk 2 orang)
- Kerangka ayam 1 buah (blansir)
- Daging babi tanpa lemak 150 g (½ dipotong untuk kaldu, ½ diiris tipis)
- Udang kering 1 sdm (bilas bersih)
- Sawi asin kering 30 g (cincang halus)
- Jahe 4 iris
- Daun bawang 2 batang (iris halus)
- Air 1 L (untuk kaldu)
- Caisim atau tauge 100 g
- Kecap asin 1 sdm, garam sejumput, minyak wijen sejumput

Cara membuat

1) Rendam mie beras dengan air hangat 20 menit sampai lunak, angkat dan tiriskan, lalu potong pendek dengan gunting; sisihkan.
2) Blansir kerangka ayam dan potongan daging untuk kaldu di air mendidih 2 menit sampai busa darahnya keluar, angkat lalu bilas bersih; bilas udang kering sampai bersih dan tiriskan.
3) Tuang 1 L air dingin ke panci, masukkan jahe dan udang kering, tambahkan kerangka ayam dan potongan daging, didihkan dengan api besar lalu buang busanya sampai bersih, kecilkan api, tutup panci, rebus 45 menit, kemudian saring ampasnya dan ambil kaldunya.
4) Rebus sebentar irisan tipis daging babi di air mendidih ± 1 menit sampai berubah warna sempurna dan matang, lalu angkat, tiriskan, dan sisihkan.
5) Rebus air di panci lain, masukkan mie beras, rebus dengan api sedang ± 3 menit sampai lunak dan tidak ada bagian yang keras, lalu angkat, tiriskan, dan bagi ke 2 mangkuk.
6) Didihkan kaldu bersama 1 sdm kecap asin dan sedikit garam; rebus sebentar caisim atau tauge di air mendidih 1 menit sampai lunak.
7) Susun irisan daging, caisim, dan sawi asin cincang di atas mie, tuang kaldu mendidih sampai ± tiga perempat penuh, taburi daun bawang dan tuangi sedikit minyak wijen, lalu aduk rata tepat sebelum dimakan.

Tips dapur: Busa kaldu harus dibuang sampai bersih supaya kuahnya jernih dan tidak sepat; mie direndam lebih dulu sampai lunak, kuah mendidih baru dituang setelah mie ada di mangkuk — sampai suapan terakhir mie tetap tidak lembek.

80. Krim Kacang Walnut

Walnut Cream Dessert Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 150 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Kacang walnut direndam sampai lunak lalu dihaluskan, direbus perlahan bersama beras sampai kental dan lembut — 30 menit memasak ditambah 2 jam merendam. Cukup untuk 4 mangkuk kecil; enak dimakan hangat, dari kulkas juga tetap licin.

Bahan-bahan

- Kacang walnut 150 g (rendam air dingin 2 jam)
- Beras putih 30 g (rendam air dingin 1 jam)
- Susu kedelai segar 400 ml
- Air 700 ml
- Gula batu 70 g
- Susu segar 100 ml (masukkan kalau suka aroma susu yang lebih kuat)

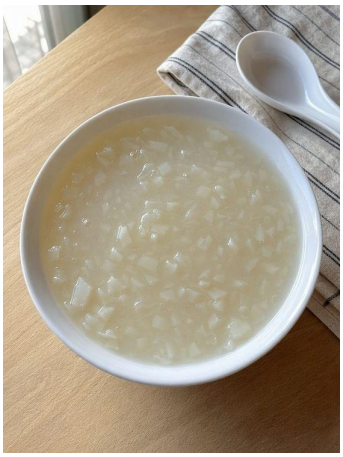
Cara membuat

1) Rendam kacang walnut di air dingin 2 jam, tiriskan, lalu kupas kulit luarnya yang bikin sepat dengan hati-hati; beras direndam 1 jam lalu ditiriskan.
2) Masukkan walnut, beras, dan 700 ml air ke dalam blender, haluskan dengan kecepatan tinggi 2 menit sampai adonannya halus dan berwarna putih susu.
3) Tuang adonan melalui kain saring ke dalam panci; ampas yang tersisa diperas dengan tangan sampai habis airnya, lalu buang.
4) Didihkan sari adonan dengan api sedang, lalu kecilkan api dan rebus 15 menit; aduk pelan terus-menerus dengan sendok kayu.
5) Masukkan gula batu, rebus 3 menit sampai larut sempurna, lalu tuang susu kedelai dan susu segar; rebus dengan api kecil 5 menit lagi sampai kental.
6) Matikan api dan tuang ke mangkuk, atau biarkan dingin lalu simpan di kulkas — dimakan dingin tetap lembut licin.

Tips dapur: Merebus sari walnut wajib pakai api kecil sambil terus diaduk — sekali ditinggal, dasarnya gosong; beras yang membuat kental dan licin secara alami, jadi tidak perlu maizena.

81. Krim Bengkuang

Water Chestnut Cream



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Bengkuang segar dihaluskan, disaring, lalu direbus sampai bening dan kental; manisnya ringan dan tidak eneg, sekitar 40 menit. Cukup untuk 4 mangkuk kecil; dari kulkas lebih segar dan licin.

Bahan-bahan

- Bengkuang 500 g (kulit luar yang kasar dikupas sampai bersih)
- Air 600 ml
- Gula batu 60 g
- Tepung bengkuang 3 sdm (encerkan dengan 4 sdm air dingin)
- Susu segar 150 ml (boleh lewati)
- Garam 1 sejumput kecil

Cara membuat

1) Cuci bersih bengkuang, kupas kulit luarnya yang kasar sampai terlihat daging yang putih, lalu potong kecil-kecil.
2) Blender bengkuang bersama 600 ml air selama 2 menit, lalu saring dengan kain ke dalam panci.
3) Masukkan gula batu dan sejumput kecil garam, didihkan dengan api sedang, lalu kecilkan api dan rebus 10 menit; sesekali diaduk.
4) Tuang larutan tepung bengkuang sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, rebus dengan api kecil 3 menit lagi sampai adonannya bening dan kental.
5) Matikan api, tuang susu segar dan aduk rata, lalu sajikan langsung atau simpan dulu di kulkas.

Tips dapur: Larutan tepung bengkuang dituang sedikit demi sedikit sambil terus diaduk; kalau masuk sekaligus, adonannya menggumpal. Adonan baru matang kalau sudah bening dan kental.

82. Krim Biji Aprikot

Apricot Kernel Cream



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 90 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Kedua jenis biji aprikot dikupas lalu dihaluskan, direbus sampai putih susu dan harum almond, dengan sedikit pahit yang manis di akhir — sekitar 1 jam setengah termasuk merendam beras. Cukup untuk 4 mangkuk kecil; hangat aromanya kuat, dingin tetap licin.

Bahan-bahan

- Biji aprikot manis 60 g
- Biji aprikot pahit 20 g
- Beras putih 30 g (rendam air dingin 1 jam)
- Air 700 ml
- Gula batu 70 g
- Susu kedelai segar 300 ml

Cara membuat

1) Rebus sebentar biji aprikot manis dan pahit di air mendidih 2 menit lalu angkat; rendam di air dingin sampai mudah dipegang, lalu kupas kulitnya satu per satu.
2) Masukkan biji aprikot yang sudah dikupas, beras yang sudah lunak, dan 700 ml air ke dalam blender, haluskan dengan kecepatan tinggi 2 menit sampai lembut jadi adonan.
3) Saring adonan dengan saringan halus ke dalam panci, didihkan dengan api sedang lalu kecilkan api dan rebus 15 menit; aduk pelan sesekali supaya dasarnya tidak gosong.
4) Masukkan gula batu dan rebus sampai larut sempurna, lalu tuang susu kedelai dan rebus dengan api kecil 5 menit lagi sampai kental licin.
5) Matikan api dan tuang ke mangkuk; taburi permukaannya dengan sedikit biji aprikot manis yang dimemarkan sebagai hiasan.

Tips dapur: Biji aprikot pahit cukup 20 g — kalau lebih, rasanya terlalu pahit untuk diminum. Selama merebus pakai api kecil dan sering diaduk pelan, sekali ditinggal dasarnya gosong.

83. Air Gula Kulit Tahu dan Barli

Yulpo Bean Curd Sweet Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 175 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Barli direndam 2 jam lalu direbus sampai bijinya mekar, kulit tahu dimasak sampai larut bersama air gulanya — dessert rumahan untuk 4 mangkuk kecil, sekitar 3 jam, sebagian besar waktunya untuk merendam dan merebus.

Bahan-bahan

- Kulit tahu 120 g (cuci bersih, patahkan sepanjang 3 cm)
- Barli 100 g (rendam air dingin 2 jam)
- Gula batu 80 g
- Air 1.5 L
- Garam 1 sejumput kecil

Cara membuat

1) Cuci barli 2 kali dengan air, rendam di air dingin 2 jam, lalu angkat dan tiriskan.
2) Masukkan barli dan air 1.5 L ke dalam panci, didihkan dengan api besar lalu kecilkan api dan rebus 45 menit, sampai bijinya mekar dan empuk.
3) Selama direbus, busa di permukaan sesekali dibuang supaya air gulanya tetap bersih dan segar.
4) Masukkan kulit tahu yang sudah dicuci dan gula batu, lanjutkan merebus dengan api kecil 15 menit sampai kulit tahu benar-benar larut dan empuk.
5) Tambahkan sejumput kecil garam, aduk sampai larut, lalu matikan api dan tuang ke mangkuk untuk disajikan langsung.

Tips dapur: Barli wajib direndam dulu, kalau tidak tidak akan empuk meskipun lama direbus; sejumput kecil garam di akhir membuat manisnya lebih terasa.

84. Teh Telur Kurma Kelengkeng

Jujube Longan Egg Tea



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 25 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Kurma kering dan kelengkeng direbus perlahan sampai jadi teh manis, lalu 4 butir telur utuh dimasak dengan api kecil di dalamnya, total sekitar 25 menit. Cukup 4 mangkok; enak dimakan panas, kuning telur yang masih setengah matang paling pas diaduk dengan tehnya.

Bahan-bahan

- Kurma merah (jujube) 12 butir (cuci bersih, gunting dan buang bijinya)
- Daging kelengkeng kering 40 g (bilas sebentar)
- Telur ayam 4 butir (siapkan lebih dulu sampai suhu ruang)
- Gula merah 3 sdm
- Jahe 3 iris tipis
- Air 800 ml

Cara membuat

1) Gunting kurma kering dan buang bijinya; bilas daging kelengkeng sebentar lalu tiriskan; iris jahe tipis.
2) Masukkan air 800 ml bersama kurma, kelengkeng, dan irisan jahe ke panci, didihkan dengan api besar lalu kecilkan api, rebus 15 menit sampai kurma lunak dan rasanya keluar.
3) Tambahkan gula merah, rebus 2 menit sampai larut, lalu ambil dan buang irisan jahe dengan sumpit.
4) Jaga permukaan teh hanya berbuih kecil. Aduk melingkar dengan sumpit sampai berputar, lalu jatuhkan telur satu per satu utuh ke tengah pusaran, jangan digerakkan, masak 3 menit.
5) Matikan api, tutup panci, diamkan 2 menit sampai putih telur baru saja memadat dan kuningnya belum sepenuhnya keras; tuang teh beserta telur ke mangkok, langsung sajikan.

Tips dapur: Masukkan telur hanya saat permukaan teh baru bergelembung sangat kecil — kalau api besar dan terus mendidih, telur hancur; jangan diaduk sama sekali selama 3 menit pertama setelah telur masuk.

85. Sago Mango Santan

Mango Sago Coconut



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 85 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Sago yang kenyal dengan santan dan susu segar, ditambah puree mangga yang kental; masak 25 menit lalu simpan di kulkas 1 jam. Cukup 4 gelas, anak-anak suka, dan makin segar setelah dingin.

Bahan-bahan

- Mangga matang 2 buah (± 600 g, kupas dan ambil dagingnya)
- Sago 80 g
- Santan 200 ml
- Susu segar 200 ml
- Gula batu 30 g
- Air 1 liter (untuk merebus sago)

Cara membuat

1) Larutkan gula batu dengan 3 sdm air panas sampai jadi sirup kental, lalu biarkan dingin.
2) Didihkan air 1 liter dengan api besar di panci besar, masukkan sago, masak dengan api sedang-besar 12 menit; aduk terus supaya tidak lengket di dasar panci.
3) Masak sampai hanya tinggal titik putih sebesar ujung jarum di tengah sago, lalu matikan api, tutup panci, diamkan 5 menit sampai benar-benar bening; angkat, bilas dua kali dengan air dingin, lalu tiriskan.
4) Haluskan separuh daging mangga dengan blender, potong sisanya sebesar 1 cm.
5) Campur sago dengan santan, susu segar, sirup gula, dan puree mangga, aduk rata, lalu masukkan separuh potongan mangga.
6) Tutup wadah dan simpan di kulkas 1 jam; sebelum disajikan, taburi sisa potongan mangga di atasnya.

Tips dapur: Sago wajib masuk saat air benar-benar mendidih; setelah matang, bilas dua kali dengan air dingin sampai lapisan patinya hilang, barulah butirannya kenyal dan tidak lengket di gigi.

86. Puding Susu Kukus Pepaya

Papaya Steamed Milk Custard



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 45 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Susu segar dan telur disaring sampai bebas busa, lalu dikukus perlahan bersama pepaya matang sampai lembut, total sekitar 45 menit. Cukup 4 mangkok kecil, lembut saat hangat, makin segar kalau dingin.

Bahan-bahan

- Pepaya matang 1 buah (± 500 g, kupas, buang bijinya, potong-potong)
- Susu segar 500 ml
- Telur ayam 3 butir
- Gula batu 40 g
- Air 500 ml (untuk kukusan)

Cara membuat

1) Kupas pepaya, belah dua dan keruk bijinya, potong sebesar 2 cm, lalu bagi rata ke dalam 4 mangkok kukus.
2) Masukkan susu segar dan gula batu ke panci kecil, masak dengan api kecil 3 menit sambil diaduk sampai larut, tuang ke mangkok besar, biarkan dingin sampai suam-suam kuku.
3) Kocok lepas telur, tuang perlahan ke campuran susu sambil diaduk, lalu saring dua kali dengan saringan halus dan buang busa di permukaannya.
4) Tuang adonan telur dan susu ke mangkok kukus, tutup masing-masing dengan plastik pembungkus supaya air uap tidak menetes ke permukaan saat dikukus.
5) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan mangkok kukus, kecilkan ke api paling kecil, kukus 20 menit sampai permukaannya padat tetapi masih sedikit bergetar kalau digoyang pelan.
6) Matikan api, biarkan mangkok di dalam kukusan 5 menit lagi baru dikeluarkan supaya permukaannya tidak cekung; sajikan hangat atau dinginkan di kulkas, sama enaknya.

Tips dapur: Puding susu wajib dikukus dengan api kecil — kalau air kukusan terus mendidih besar, permukaannya berlobang seperti sarang lebah; saring adonan telur dan susu dua kali supaya permukaannya mulus.

87. Kue Water Chestnut Kenyal

Water Chestnut Cake



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 40 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Water chestnut segar dikukus sampai bening dan kenyal, kuenya manis dengan butiran water chestnut di seluruh badan kue, total sekitar 40 menit. Cukup 4 potong kue teh; simpan potongannya di kulkas, makin dingin makin kenyal.

Bahan-bahan

- Tepung bengkuang 200 g
- Bengkuang 8 butir (kupas, potong 1 cm)
- Gula batu 100 g
- Air 700 ml (separuh untuk adonan, separuh untuk air gula)
- Garam sejumput kecil
- Minyak goreng 1 sdm (untuk olesan pinggan)

Cara membuat

1) Cuci bersih water chestnut, kupas, potong sebesar 1 cm; larutkan tepung bengkuang dengan 350 ml air dingin, lalu saring supaya tidak ada yang bergerindil.
2) Rebus sisa air 350 ml bersama gula batu dengan api kecil 5 menit sampai gula larut, masukkan potongan water chestnut, masak 3 menit, lalu matikan api dan biarkan dingin sampai suhu ruang.
3) Setelah air gula benar-benar dingin, tuang perlahan ke adonan tepung bengkuang sambil diaduk; sendoki adonan dan biarkan mengalir turun — kalau jadi garis tipis yang terus-menerus dan membalut sendok, kekentalannya pas.
4) Olesi pinggan kukus dengan minyak tipis, tuang adonan melalui saringan ke pinggan, lalu goyangkan pelan supaya gelembung besar keluar.
5) Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan pinggan, tutup, kukus dengan api sedang 25 menit sampai kue bening seluruhnya dan tusuk lidi bambu di tengah lalu dicabut tidak ada adonan putih yang menempel.
6) Keluarkan dan tunggu sampai benar-benar dingin baru dipotong; memotong saat masih panas membuat kue hancur; saat disajikan boleh ditaburi potongan water chestnut.

Tips dapur: Air gula benar-benar harus dingin sebelum adonan tepung bengkuang masuk — kalau masih panas, tepung matang duluan dan jadi bergerindil; kue yang belum dingin sempurna pasti hancur kalau dipotong.

88. Kue Lobak Panggang

Pan-Fried Turnip Cake



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 90 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Serutan lobak ditumis dengan sosis China dan udang kering, lalu air rebusan lobak yang mendidih disiramkan ke adonan tepung dan dikukus 45 menit; badannya kue lembut dan manis, wangi wajan terasa. Cukup 4 potong kue teh; dipanggang sampai pinggirnya garing lebih enak lagi.

Bahan-bahan

- Lobak putih (daikon) 600 g (kupas, serut halus)
- Wortel 100 g (kupas, serut halus)
- Tepung beras 250 g
- Udang kering 2 sdm (bilas bersih, rendam air hangat 10 menit)
- Sosis China (lap cheong) 2 batang (potong kecil)
- Air 400 ml
- Minyak goreng 2 sdm
- Garam 1 1/2 sdt

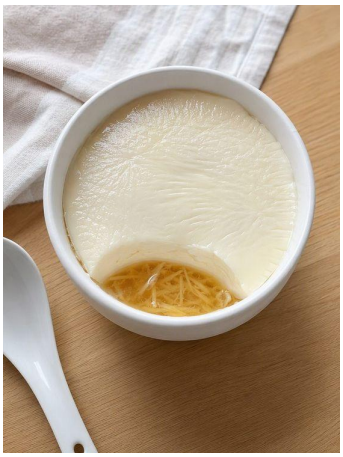
Cara membuat

1) Serut halus lobak putih dan wortel; potong kecil sosis China; rendam udang kering dengan air hangat 10 menit lalu tiriskan.
2) Panaskan 1 sdm minyak di wajan, tumis potongan sosis China dan udang kering dengan api sedang ± 2 menit sampai harum, lalu angkat dan sisihkan.
3) Dengan wajan yang sama, masukkan serutan lobak dan wortel, tumis dengan api sedang 5 menit sampai layu dan berair, tambahkan 1 sdt garam, aduk rata, masukkan kembali sosis dan udang kering, lalu matikan api.
4) Cairkan tepung beras dengan 400 ml air dingin sampai jadi adonan encer yang halus; tes dengan sendok — adonan membalut sendok dan mengalir jadi garis tanpa menggumpal berarti sudah pas; kalau terlalu kental, encerkan dengan sedikit air matang dingin.
5) Tuang bahan lobak berikut airnya ke panci, didihkan dengan api besar. Saat masih mendidih, tuang adonan tepung perlahan sambil diaduk kuat dengan sendok kayu sampai tidak ada yang bergerindil; adonan akan setengah matang jadi kental.
6) Olesi loyang kue dengan sisa 1 sdm minyak, tuang adonan kental, ketuk-ketuk supaya busanya keluar. Setelah air kukusan mendidih besar, masukkan loyang, tutup, kukus dengan api sedang 45 menit sampai lidi dicabut tidak ada adonan yang menempel.
7) Keluarkan dan biarkan dingin sempurna baru dipotong; setelah itu boleh dipanggang dengan api sedang sampai kedua sisinya keemasan dan pinggirnya garing, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Air lobak wajib benar-benar mendidih saat dituang ke adonan tepung beras — begitu adonan jadi setengah matang, kue akan padat dan tidak hancur; kalau adonan terlalu kental, encerkan dengan sedikit air matang yang sudah dingin.

89. Susu Jahe Padat

Ginger Milk Curd



Tingkat kemudahan: ★★★

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Sari jahe segar mengendap di dasar mangkok, susu panas 80°C dituang dari ketinggian ke dalamnya, lalu ditutup dan didiamkan 10 menit sampai memadat jadi satu gumpalan yang mulus. Cukup 4 gelas, lembut dengan aroma jahe — menuang susunya bagian yang paling seru.

Bahan-bahan

- Jahe tua 80 g (keruk kulitnya dan cuci bersih)
- Susu kedelai segar 500 ml
- Susu segar 100 ml
- Gula batu 40 g
- Air 3 sdm (untuk memblender jahe)

Cara membuat

1) Parut jahe halus, blender bersama air 3 sdm selama 1 menit, lalu peras dan saring dengan kain kaus untuk mengambil sarinya.
2) Bagi sari jahe ke 4 mangkok, masing-masing ± 1 1/2 sdm, masukkan 10 g gula batu ke tiap mangkok, aduk sebentar, lalu diamkan 10 menit.
3) Tuang susu kedelai dan susu segar ke panci, masak dengan api kecil 8 menit sambil diaduk pelan; angkat dari kompor saat hampir mendidih.
4) Tes suhu: sudah pas saat uap panas tebal naik di permukaan dan lapisan tipis mulai terbentuk di tepi panci (sekitar 80°C).
5) Tuang susu panas sekaligus ke mangkok sari jahe dari ketinggian ± 20 cm, jangan diaduk, langsung tutup mangkok.
6) Diamkan tanpa digerakkan 10 menit sampai memadat sempurna; disendok sudah jadi satu gumpalan yang mulus dan padat, lalu sajikan.

Tips dapur: Suhu susu adalah kunci berhasil atau tidak — tepat saat uap panas tebal naik di permukaan dan lapisan tipis mulai terbentuk di tepi panci; terlalu panas tidak akan memadat, terlalu suam didiamkan lama pun tidak akan mengeras.

90. Air Rebusan Tebu dan Water Chestnut

Sugarcane Water Chestnut Drink



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 75 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $20 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Dessert

Tebu dan water chestnut direbus dengan api kecil sampai satu jam penuh, manis alaminya keluar tanpa gula tambahan, total sekitar 75 menit. Cukup 4–6 gelas, enak diminum hangat dan lembut manisnya; disimpan dulu di kulkas jadi lebih segar.

Bahan-bahan

- Tebu 2 batang (± 600 g, kupas, belah 4, potong-potong)
- Bengkuang 12 butir (keruk kulit luarnya yang kasar, sisakan kulit tipis)
- Wortel 1 buah (± 150 g, potong-potong)
- Kurma kering (jujube) 2 butir
- Air 2 liter

Cara membuat

1) Kupas tebu dan potong sepanjang 5 cm; keruk kulit luar water chestnut yang kasar tapi sisakan lapisan tipis, lalu belah dua; kupas wortel dan potong-potong.
2) Masukkan tebu, water chestnut, wortel, dan kurma kering ke panci, tuang air 2 liter, didihkan dengan api besar.
3) Setelah mendidih, kecilkan api dan rebus 60 menit; selama merebus buang busa di permukaannya, sampai water chestnut berubah warna dan rasa tebu keluar semua.
4) Matikan api, saring air rebusan ke teko dengan saringan; biarkan sampai suam baru diminum.
5) Sisa minumannya tuang ke teko, tutup, dan simpan di kulkas; didinginkan 2 jam baru terasa segar sekali.

Tips dapur: Water chestnut harus disisakan lapisan kulit tipisnya supaya manisnya keluar saat direbus; selama merebus, busa di permukaan wajib dibuang agar air rebusannya bening dan bersih.

91. Sup Ubi Kudzu Kacang Merah Ikan Mas

Kudzu Root Red Bean Ling Fish Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 120 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $80 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Ubi kudzu yang manis lembut dan kacang merah yang berpasir direbus dengan ikan mas satu setengah jam penuh sampai warna kaldu pekat dan wangi. Satu panci cukup 6–8 mangkok; rebus di akhir pekan, enak diminum dingin atau dipanaskan lagi.

Bahan-bahan

- Ubi kudzu 600 g (kupas, potong melintang jadi potongan besar)
- Kacang merah 100 g (cuci bersih, rendam 30 menit)
- Ikan mas (carp) 1 ekor (± 500 g, minta penjual ikan membersihkannya)
- Kulit mandarin kering 1 keping (rendam sampai lunak, keruk bagian putihnya)
- Jahe 4 iris
- Air 2,5 liter
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Kupas ubi kudzu dan potong-potong; cuci bersih kacang merah lalu rendam air dingin 30 menit, angkat dan tiriskan.
2) Minta penjual ikan membuang sisik, insang, dan jeroan ikan mas; di rumah cuci lagi sampai benar-benar bersih, keringkan dengan tisu dapur, lalu potong jadi bagian besar.
3) Didihkan satu panci air, masukkan irisan jahe dan potongan ikan mas, blansir ± 3 menit untuk membuang busa darah dan bau amis, angkat, bilas air, lalu tiriskan.
4) Tuang air 2,5 liter ke panci sup, masukkan ubi kudzu, kacang merah rendaman, kulit mandarin, dan ikan mas yang sudah diblansir, didihkan dengan api besar.
5) Setelah air mendidih, kecilkan api, tutup panci, dan rebus ± 90 menit; selama merebus buang busa di permukaannya, sampai ubi kudzu empuk dan kacang merah merekah.
6) Kalau sumpit bisa menembus ubi kudzu dengan mudah, artinya sudah cukup matang; sebelum mematikan api, tambahkan garam dan sesuaikan rasa, aduk rata, lalu sajikan.

Tips dapur: Keringkan air di permukaan ikan mas sebelum blansir — memasukkan ikan ke air benar-benar mendidih tidak akan memercikkan minyak, dan kaldu tidak jadi terlalu keruh.

92. Sup Bunga Pitaya Tulang Babi

Pitaya Flower Pork Bone Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 135 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $70 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Bunga pitaya direbus perlahan dengan tulang babi; kuahnya manis ringan dan beraroma bunga, sedap walau bumbunya sedikit. Satu panci cukup 6–8 mangkok — rebus sebelum berangkat kerja, minum saat makan malam.

Bahan-bahan

- Bunga pitaya kering 30 g (rendam sampai lunak, potong-potong)
- Tulang belakang babi 500 g (cincang jadi potongan kecil)
- Kurma kering (jujube) 2 butir
- Kulit mandarin kering 1 keping (rendam sampai lunak, keruk bagian putihnya)
- Jahe 3 iris
- Air 2,5 liter
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Rendam bunga pitaya kering dengan air bersih 30 menit sampai lunak, cuci bersih, gunting buang tangkai yang keras, lalu potong-potong dan tiriskan.
2) Cincang tulang belakang babi jadi potongan kecil, masukkan ke air mendidih, blansir ± 3 menit, buang busa darahnya, angkat, bilas dengan air bersih, lalu tiriskan.
3) Bilas kurma kering sebentar; rendam kulit mandarin sampai lunak lalu keruk buang bagian putihnya; iris jahe.
4) Tuang air 2,5 liter ke panci sup dan didihkan dengan api besar, lalu masukkan tulang babi, bunga pitaya, kurma kering, kulit mandarin, dan irisan jahe.
5) Setelah air mendidih, kecilkan api, tutup panci, dan rebus ± 100 menit; selama merebus buang busa di permukaannya.
6) Setelah tulang babi empuk dan kuahnya beraroma bunga, sebelum mematikan api tambahkan garam dan sesuaikan rasa, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Bunga pitaya kering wajib direndam sampai lunak dan tangkai kerasnya digunting buang, kalau tidak kuah supnya lepas serat kasar yang nyangkut di gigi.

93. Sup Pir Biji Aprikot Daging Tanpa Lemak

Pear Apricot Kernel Lean Pork Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 110 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $60 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Pir dan biji aprikot direbus bersama daging tanpa lemak; warna kaldunya bening dan rasanya manis waktu diminum. Total sekitar satu setengah jam, satu panci cukup 6–8 mangkok — secangkir bersama makan sudah pas.

Bahan-bahan

- Pir salju (snow pear) 2 buah (± 500 g, kupas, buang inti, potong-potong)
- Biji aprikot pahit (bei xing) sejumput (± 10 butir, pakai sesuai petunjuk kemasan)
- Biji aprikot manis 15 g (± 15 butir)
- Daging babi tanpa lemak 300 g (potong-potong)
- Jahe 2 iris
- Air 2 liter
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Kupas dan buang inti pir, potong sebesar ± 3 cm; iris jahe.
2) Bilas biji aprikot pahit dan manis sebentar dengan air bersih — biji aprikot pahit cukup ± 10 butir, dan jumlahnya ikuti petunjuk di kemasan.
3) Potong-potong daging tanpa lemak, masukkan ke air mendidih, blansir ± 2 menit untuk membuang busa darahnya, angkat, bilas air, lalu tiriskan.
4) Tuang air 2 liter ke panci sup dan didihkan dengan api besar, lalu masukkan pir, kedua jenis biji aprikot, daging, dan irisan jahe.
5) Setelah air mendidih, kecilkan api, tutup panci, dan rebus ± 90 menit; selama merebus buang busa di permukaannya.
6) Setelah pir empuk dan kuahnya manis bening, sebelum mematikan api tambahkan garam untuk menyesuaikan rasa, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Pakai biji aprikot pahit secukupnya saja — cukup ± 10 butir mengikuti petunjuk di kemasannya, jangan ditambah karena ingin enak.

94. Sup Ayam Biji Teratai Umbi Lili

Lotus Seed Lily Bulb Chicken Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 130 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $80 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Ayam direbus dengan biji teratai, umbi lili, dan kurma merah sampai kuahnya sedikit manis dan biji teratai empuk berpasir. Satu panci cukup 6–8 mangkuk, enak dengan nasi atau dipanaskan lagi, diminum selagi hangat.

Bahan-bahan

- Biji teratai 60 g (buang intinya, rendam 30 menit)
- Umbi lili kering 30 g (rendam 20 menit)
- Ayam ½ ekor (± 600 g, potong menjadi beberapa bagian)
- Kurma merah 4 butir (bilas sebentar)
- Jahe 3 iris
- Air 2.5 L
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Buang inti biji teratai lalu rendam dengan air bersih 30 menit; bilas umbi lili kering dan rendam 20 menit, angkat dan tiriskan.
2) Potong ayam menjadi beberapa bagian, blansir dalam air mendidih ± 3 menit sampai busa darahnya hilang, angkat lalu bilas bersih dan tiriskan.
3) Bilas kurma merah sebentar; iris jahe.
4) Didihkan air 2.5 L dalam panci sup dengan api besar, lalu masukkan ayam, biji teratai, umbi lili, kurma merah, dan jahe.
5) Setelah mendidih kecilkan api, tutup panci, rebus ± 100 menit; selama merebus buang busanya.
6) Saat biji teratai empuk berpasir dan ayam sudah lunak, tambahkan garam secukupnya sebelum mematikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Buang inti setiap biji teratai satu per satu — kalau intinya dibiarkan, kuah jadi pahit dan manis segarnya hilang.

95. Sup Labu Winter Telur Asin

Salted Egg Winter Melon Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 30 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $40 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Labu winter dimasak sampai empuk dan bumbunya masuk; kuning telur asin larut dan memberi rasa gurih. ± 30 menit sudah siap, satu panci cukup untuk 4 orang — cepat dan ada rasa masakan rumah.

Bahan-bahan

- Labu winter 500 g (buang kulit dan bagian tengahnya, potong besar-besar)
- Telur asin 2 butir (yang sudah matang; putihnya dicincang, kuningnya ditumbuk)
- Jahe 2 iris (iris tipis panjang)
- Kaldu atau air 1.2 L
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Minyak wijen sejumput
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Buang kulit dan bagian tengah labu winter, potong besar-besar ± 5 mm tebalnya; iris tipis panjang jahe; iris halus daun bawang.
2) Kukus telur asin sampai lunak, cincang putihnya, tumbuk kuningnya dengan sendok, lalu sisihkan.
3) Didihkan kaldu atau air, masukkan jahe dan labu winter, rebus dengan api sedang ± 15 menit sampai labu empuk dan berubah agak bening.
4) Masukkan cincangan telur asin, kecilkan api, rebus lagi ± 5 menit sambil diaduk supaya kuning telurnya larut ke dalam kuah.
5) Cicipi lalu tambahkan garam — telur asin sudah asin, jadi garamnya hati-hati; matikan api, tetesi sedikit minyak wijen, taburi daun bawang, lalu sajikan.

Tips dapur: Telur asin sudah asin, jadi wajib cicipi dulu sebelum menambah garam supaya kuahnya tidak keasinan.

96. Sup Bakso Babi Ulen

Hand-Beaten Pork Ball Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $50 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Daging babi cincang diaduk satu arah sampai kenyal, jadi baksonya empuk, membal, dan penuh air daging. ± 30 menit sudah siap, satu panci cukup untuk 4 orang — anak-anak dan orang dewasa sama-sama suka.

Bahan-bahan

- Daging babi cincang 300 g (setengah lemak setengah daging)
- Tepung maizena 2 sdm
- Perasan jahe 1 sdt
- Air dingin 3 sdm
- Selada 200 g (sobek menjadi beberapa bagian)
- Kaldu atau air 1.5 L
- Daun bawang 1 batang (iris halus)
- Garam sejumput
- Minyak wijen sejumput

Cara membuat

1) Campur daging babi cincang dengan maizena, perasan jahe, air dingin, dan sejumput garam, lalu aduk terus ke satu arah ± 5 menit sampai adonan lengket dan kenyal.
2) Bentuk bakso seukuran bola pingpong dengan sendok atau tangan, letakkan satu per satu ke piring yang diolesi sedikit minyak, lalu sisihkan.
3) Didihkan kaldu atau air, kecilkan ke api sedang, lalu masukkan bakso satu per satu; jangan masukkan semuanya sekaligus karena suhu air jadi turun cepat.
4) Rebus dengan api sedang ± 8 menit dan buang busanya, sampai semua bakso mengambang dan terasa padat saat ditekan sumpit, artinya sudah matang.
5) Masukkan sobekan selada dan rebus ± 2 menit sampai layu.
6) Cicipi lalu tambahkan garam; matikan api, taburi daun bawang, tetesi sedikit minyak wijen, dan sajikan beserta kuahnya.

Tips dapur: Mengaduk adonan bakso harus satu arah terus, jangan dibalik di tengah — kalau arah berubah baksonya tidak kenyal.

97. Sup Labu Kuning Gaya Hong Kong

Hong Kong Style Pumpkin Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Labu kuning dengan wortel dan kentang direbus empuk lalu diblender, ditambah sedikit susu evaporasi sampai lembut. ± 30 menit sudah siap, satu panci cukup untuk 4 orang — kental, hangat, dan enak diminum.

Bahan-bahan

- Labu kuning 600 g (buang kulit dan bijinya, potong-potong)
- Wortel 1 buah (± 100 g, potong-potong)
- Kentang 1 buah (± 150 g, potong-potong)
- Bawang bombay ½ buah (potong-potong)
- Air 1 L
- Susu evaporasi atau krim segar 3 sdm
- Jahe 1 iris
- Garam sejumput
- Lada putih bubuk sejumput

Cara membuat

1) Buang kulit dan biji labu kuning, potong kecil-kecil; potong-potong wortel, kentang, bawang bombay, dan jahe.
2) Panaskan wajan dengan sedikit minyak, tumis bawang bombay dan jahe dengan api sedang ± 2 menit sampai harum.
3) Masukkan labu kuning, wortel, dan kentang, tumis ± 2 menit supaya manis labunya keluar.
4) Tuang air sampai semua bahan terendam, didihkan dengan api besar, lalu kecilkan api, tutup panci, masak ± 20 menit sampai semua sayur empuk.
5) Blender sup sampai benar-benar halus, tuang kembali ke panci, lalu aduk dengan susu evaporasi atau krim.
6) Rebus lagi dengan api kecil ± 5 menit, bumbui garam dan lada putih, matikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Labu kuning sudah manis, jadi tidak perlu banyak bumbu; tambah sedikit susu evaporasi saja sudah lembut dan kental.

98. Sup Vegetarian Jamur Kuping Kurma Merah

Wood Ear Red Date Vegetarian Soup



Tingkat kemudahan: ★☆☆

Total waktu: 35 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $30 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Jamur kuping, biji teratai, dan kurma merah direbus perlahan sampai kuahnya manis segar beraroma kurma, sama sekali tanpa daging. Satu panci cukup untuk 4 orang — pas untuk makan sayur atau saat ingin kuah yang ringan.

Bahan-bahan

- Jamur kuping kering 20 g (rendam sampai lunak, sobek menjadi beberapa bagian)
- Kurma merah 6 butir (bilas sebentar)
- Biji teratai 40 g (buang intinya, rendam 30 menit)
- Kaldu sayur atau air 1.5 L
- Jahe 2 iris
- Goji berry 1 sdm (bilas sebentar)
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Rendam jamur kuping kering dengan air bersih 30 menit sampai lunak, gunting buang batang yang keras, lalu sobek per satu suapan.
2) Buang inti biji teratai lalu rendam sampai lunak; bilas kurma merah sebentar; iris jahe.
3) Tuang kaldu sayur atau air 1.5 L ke panci sup, didihkan dengan api besar.
4) Masukkan jamur kuping, biji teratai, kurma merah, dan jahe; setelah mendidih kecilkan api, tutup panci, rebus ± 30 menit.
5) Saat biji teratai empuk dan kuah terasa manis kurma merah, masukkan goji berry sebelum mematikan api dan biarkan sebentar.
6) Cicipi lalu tambahkan garam, angkat, dan sajikan.

Tips dapur: Setelah jamur kuping lunak, gunting buang batang yang keras — kalau dibiarkan teksturnya keras dan menempel di gigi.

99. Sup Labu Winter Barli Iga Babi

Winter Melon Barley Spare Rib Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 135 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $70 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Labu winter dengan kulitnya, barli, dan iga babi direbus satu setengah jam sampai kuahnya bening manis dan labunya empuk. Satu panci cukup 6–8 mangkuk, segar diminum di musim panas, dipanaskan lagi juga boleh.

Bahan-bahan

- Labu winter 600 g (kulitnya dibiarkan, buang bagian tengahnya, potong besar-besar)
- Barli 50 g (rendam 30 menit)
- Iga babi 400 g (potong-potong)
- Kulit mandarin kering 1 buah (rendam sampai lunak, keruk bagian putihnya)
- Jahe 3 iris
- Air 2.5 L
- Garam secukupnya

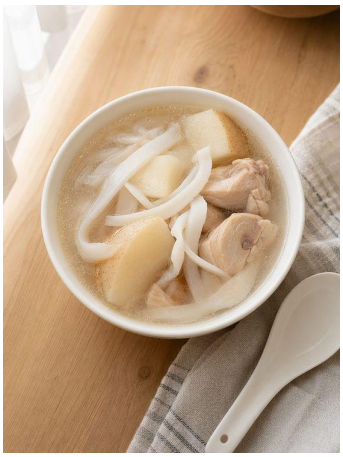
Cara membuat

1) Biarkan kulit labu winter, buang bagian tengahnya, lalu potong besar-besar; rendam barli dengan air bersih 30 menit, angkat dan tiriskan.
2) Potong-potong iga babi, blansir dalam air mendidih ± 3 menit sampai busa darahnya hilang, lalu angkat dan bilas bersih.
3) Iris jahe; rendam kulit mandarin sampai lunak lalu keruk bagian putihnya.
4) Didihkan air 2.5 L dengan api besar, lalu masukkan iga babi, labu winter, barli, kulit mandarin, dan jahe.
5) Setelah mendidih kecilkan api, tutup panci, rebus ± 100 menit; selama merebus buang busanya.
6) Saat labu winter empuk dan barli sudah merekah, tambahkan garam secukupnya sebelum mematikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Kulit labu winter jangan dikupas supaya tidak hancur saat direbus; buang kulitnya sebelum kuahnya diminum.

100. Sup Ayam Kelapa Laut Pir

Sea Coconut Pear Chicken Soup



Tingkat kemudahan: ★★☆

Total waktu: 125 menit (termasuk persiapan, membumbui, merendam)

Untuk: 4–6 orang

Biaya bahan: mulai sekitar $80 (hanya sebagai panduan)

Kategori: Sup

Ayam direbus dengan kelapa laut dan pir sampai kuahnya bening dan manis, dagingnya empuk mudah dimakan. Satu panci cukup 6–8 mangkuk, diminum sepasang dengan makan, atau didinginkan dulu lalu buang minyak di permukaannya.

Bahan-bahan

- Kelapa laut (sea coconut) 30 g (kering, bilas sebentar, rendam 20 menit)
- Pir 2 buah (± 500 g, kupas, buang inti, potong-potong)
- Ayam ½ ekor (± 600 g, potong menjadi beberapa bagian)
- Kurma merah 4 butir (bilas sebentar)
- Jahe 3 iris
- Air 2.5 L
- Garam secukupnya

Cara membuat

1) Bilas kelapa laut kering sebentar, rendam dengan air bersih 20 menit sampai lunak, lalu tiriskan; kupas dan buang inti pir, potong-potong.
2) Potong ayam menjadi beberapa bagian, blansir dalam air mendidih ± 3 menit sampai busa darahnya hilang, angkat lalu bilas bersih dan tiriskan.
3) Bilas kurma merah sebentar; iris jahe.
4) Didihkan air 2.5 L dengan api besar, lalu masukkan ayam, kelapa laut, pir, kurma merah, dan jahe.
5) Setelah mendidih kecilkan api, tutup panci, rebus ± 100 menit; selama merebus buang busanya.
6) Saat ayam empuk dan kuahnya terasa manis segar, tambahkan garam sebelum mematikan api, lalu angkat dan sajikan.

Tips dapur: Rendam kelapa laut supaya empuk saat direbus; tidak direndam juga boleh, tapi yang direndam lebih cepat keluar rasanya.