

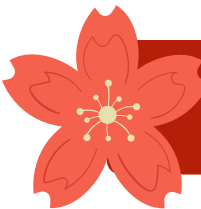
SIDE QUEST

kelompok 3





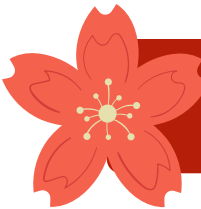
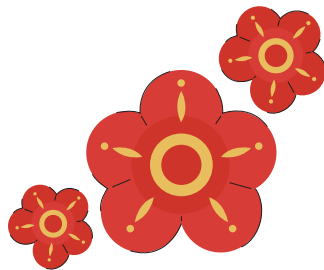
ANGGOTA



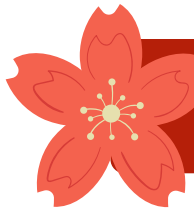
Angelica Celesta Han XII-B1/04



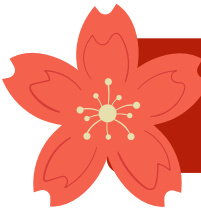
Angelyn Aurelia XII-B1/05



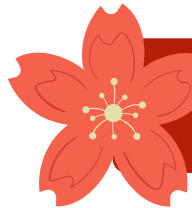
Christopher Alfonzo Saputra XII-B1/08



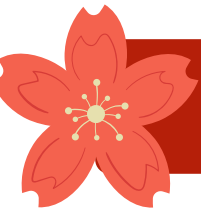
Evan Ermano Handito XII-B1/14



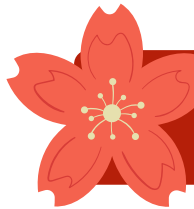
Fiona Khara XII-B1/15



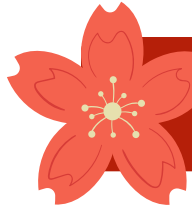
Gwen Valerie Harijanto XII-B1/20



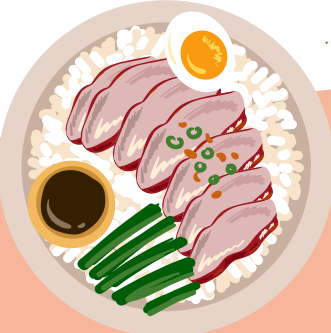
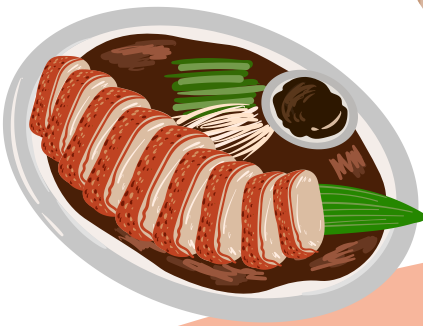
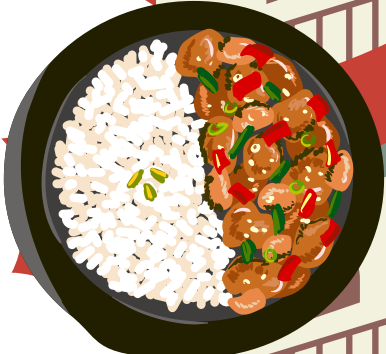
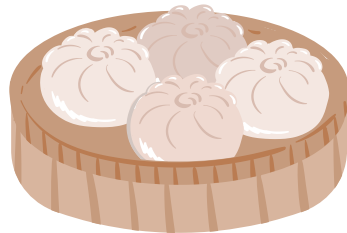
Kimiko Tjitro XII-B1/26



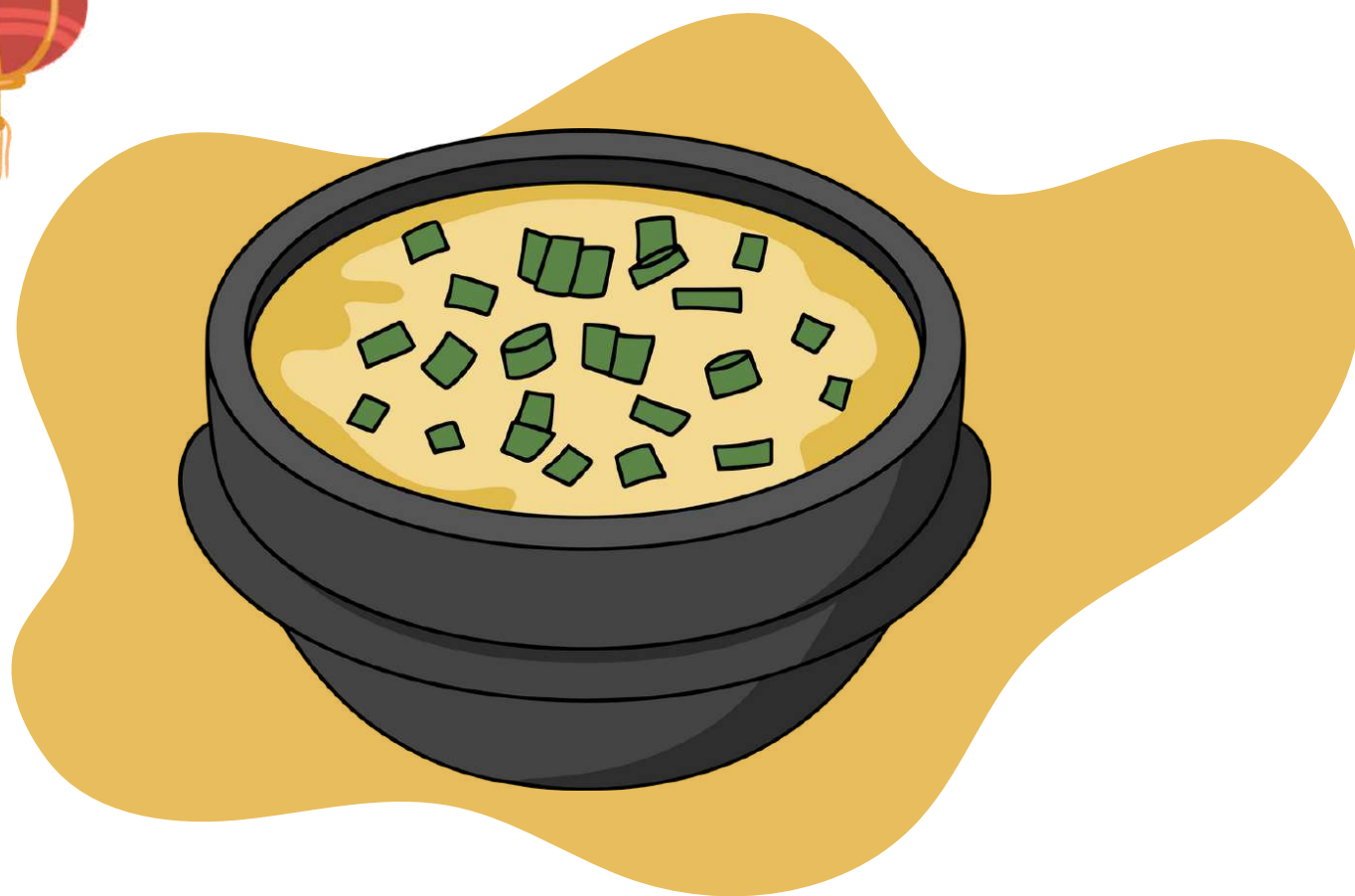
Tiffany Angelica Untono XII-B1/34



Valencia Wibisono XII-B1/35



OUR MENU



STEAM EGG CUSTARD
蒸水蛋



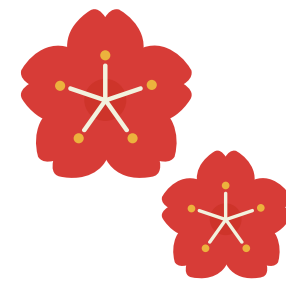
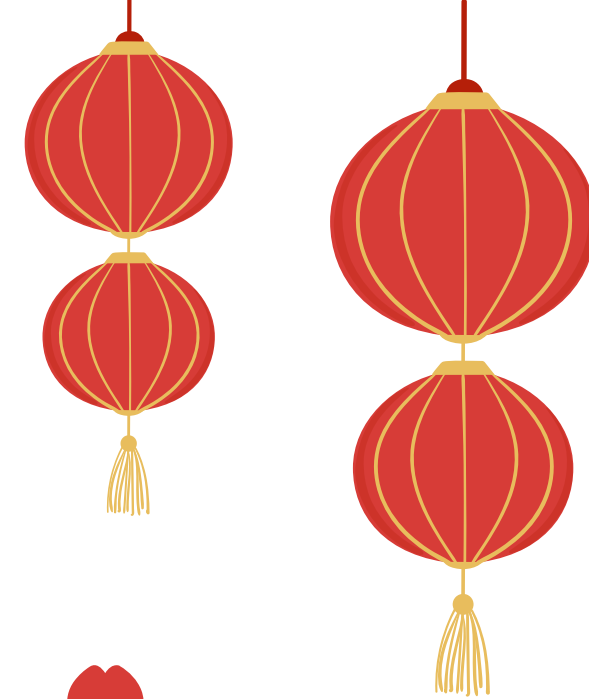
WONTON NOODLE
云吞面

云吞面

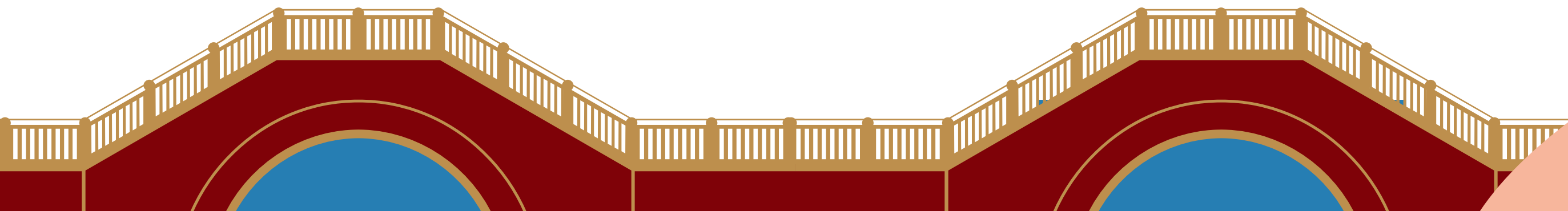




SEJARAH



Mie wonton berasal dari pangsit kuno Tiongkok yang bernama *hun tun* sejak era Dinasti Han. Hidangan ini berkembang di Guangdong (Kanton) dengan isian udang dan babi, lalu semakin populer di Hong Kong setelah Perang Dunia II sebagai makanan jalanan. Seiring migrasi, mie wonton menyebar dan diadaptasi di seluruh Asia Tenggara.





CARA MEMASAK

1. **Buat wonton:** Masukkan isian ke dalam kulit wonton, lipat, dan rekatkan.
2. **Masak wonton dan mie:** Rebus wonton hingga mengapung (sekitar 3–5 menit), lalu tiriskan. Rebus mie hingga matang, tiriskan, lalu siram dengan air dingin sebentar agar tidak terlalu lembek.
3. **Siapkan kuah:** Rebus kaldu hingga mendidih dan beri bumbu.
4. **Sajikan:**
 - Taruh mie di mangkuk berisi bumbu (minyak ayam, kecap asin, merica).
 - Masukkan wonton dan sayuran ke dalam mangkuk.
 - Siram dengan kuah kaldu panas, taburi bawang goreng dan daun bawang.



蒸水蛋

SEJARAH

Hidangan ini berasal dari tradisi kuliner Kanton, yang sangat menekankan keseimbangan rasa dan tekstur yang lembut. Guangdong adalah pusat dari masakan Kanton, yang terkenal dengan teknik memasak seperti mengukus dan merebus yang menjaga rasa alami bahan makanan.





CARA MEMBUAT

1. Siapkan:

- 6 butir telur
- 800ml air
- garam (secukupnya)
- merica (optional)
- kaldu jamur

2. Masukkan bahan bahan menjadi satu

3. Kocok menjadi satu sampai merata

4. steam 30-40 menit

Thank You

