

KELOMPOK 3 CHINESE FOOD

A Journey Through History and Culture



anggota kelompok

Clev Verrich Tin Setyabudi

XII A1 / 04

Derren Purbo

XII A1 / 07

Felicia Amelia

XII A1 / 08

Jeanette Lumena

XII A1 / 12

Jefferson Chandra

XII A1 / 13

Jonathan Kenzo Hartanto

XII A1 / 16

Jonathan Oliver Tan

XII A1 / 17

Sergius Narayan Giovanni Harun

XII A1 / 32

Sharon Hariman

XII A1 / 33



PUTIAN HENG HUA

Lor mee

Putian Heng Hua Lor Mee adalah salah satu hidangan mie yang lahir dari kota Putian, Provinsi Fujian, Tiongkok, dan menjadi kebanggaan komunitas Heng Hua (Xing Hua).

hidangan mie ini lebih dari sekadar makanan; ia adalah simbol tradisi, identitas, dan rasa nostalgia akan kampung halaman. Mie yang digunakan, Pa Mee, dibuat dengan tangan dari tepung dan air saja, tanpa pengawet maupun bahan tambahan lain, menegaskan kesederhanaan namun otentik dalam setiap helaiannya.



Rasa Dan Identitas Kulinern Lor Mee

Asal-usul: Berasal dari Putian, Provinsi Fujian, Kaldu putih yang menjadi dasar Lor Mee ini kaya rasa, terbuat dari tulang babi dan ayam tua yang direbus perlahan, menghasilkan aroma hangat dan cita rasa manis-gurih (umami) yang mendalam. Ditambah dengan bahan seperti kerang, udang kering, dan dried scallop,

Hidangan ini menunjukkan filosofi kuliner Heng Hua: kesederhanaan yang penuh kedalaman. Rasanya mungkin terlihat sederhana, tetapi setiap suapan menghadirkan keseimbangan rasa yang membuat orang terpikat.

Dahulu, hidangan ini dikenal sebagai “Rickshaw Noodles”, karena para penarik becak Heng Hua di Singapura menjadikannya makanan favorit yang menghangatkan tubuh setelah seharian bekerja



alat dan Bahan Pembuatan Lor mee

Alat:

- Kompor portable
- Gas portable
- Panci besar
- Wajan
- Sendok dan spatula masak
- Pisau dan talenan
- Lap kanebo
- Piring cantik untuk plating
- Piring plastik kecil



Bahan:

- Mie keriting Ye Yen 2 bungkus
- Daging sapi 100 gram
- Royco 1 sachet
- Bawang putih
- Bawang prei 1 batang
- Kecap asin
- Kecap manis
- Tepung maizena
- Kaldu



Pembuatan Lor Mee

1. Rebus/seduh mie kuning dan taugé sebentar, tiriskan.
2. Goreng bawang putih cincang hingga kecoklatan, angkat, sisihkan.
3. Tumis. Panaskan sedikit minyak, tumis setengah dari bawang putih cincang hingga harum. Masukkan potongan ayam, masak hingga berubah warna.
4. Tuang Kaldu. Tuang air/kaldu, kecap asin, kecap manis, saus tiram, gula, garam, dan lada. Didihkan.
5. Penyajian:
 - Masukkan mie dan taugé ke dalam mangkuk saji.
 - Tuang kuah kental hingga menutupi mie.
 - Susun topping di atasnya: irisan ayam, telur rebus, irisan baso ikan/ngohiong.
 - Taburi dengan bawang putih cincang goreng.





谢谢!

xièxie