

## 簡易食譜- Resep mudah

### ※福建炒飯 Nasi goreng Hokkien

#### 材料 Bahan:

- 2 個大乾香菇，約 42 克 2 jamur kering yang besar, kira kira 42 gr
- 1 個干貝 satu buah kerang
- 2 顆雞蛋，打成蛋汁 2 butir telur ayam, dikocok
- 2 碗乾飯(煮熟的) 2 mangkok nasi (sudah masak)
- 100 克雞胸肉(或雞腿肉)，切塊 100 gr dada ayam (atau paha ayam)
- 110 克蝦子，去殼，摘除蝦腸 110 gr udang, kupas kulitnya bersihkan isi perut
- 1/2 茶匙蔥花 1/2 sendok teh daun bawang
- 薑絲 (調味) Jahe cincang (secukupnya)
- 50 克芥藍菜梗，切塊 50 gr batang kailan
- 1/4 杯清雞湯(高湯)1/4 gelas kaldu ayam
- 1/2 杯水!2 gelas air
- 紹興酒少許(調味) Arak putih secukupnya

#### 醃蘑菇: Bumbu untuk jamur

- 1/2 茶匙淡醬油 1/2 sendok teh kecap tawar
- 1/4 茶匙糖 1/4 sendok teh gula
- 1/2 茶匙玉米粉或太白粉 1/2 sendok teh tepung jagung atau sagu
- 1/2 茶匙蔬菜油 1/2 sendok teh minyak sayur

#### 醃雞肉: Bumbu untuk ayam

- 1 茶匙淡醬油 1 sendok kecap tawar
- 1/2 茶匙玉米粉或太白粉 1/2 sendok teh tepung jagung atau sagu
- 胡椒粉(調味) Lada secukupnya ( untuk perasa)
- 芝麻油(調味)Minyak wijen secukupnya ( untuk perasa)

#### 調味汁:Saus

- 2 茶匙淡醬油 2 sendok teh kecap tawar
- 2 茶匙蠔油 2 sendok teh saus tiram
- 3 茶匙玉米粉 3 sendok teh tepung jagung
- 3 湯匙水 3 sendok air
- 芝麻油(調味) Minyak wijen ( untuk perasa)



### 製作方法 Method:

在單獨的碗用水浸泡香菇、干貝直到變軟。蘑菇切丁和與醃料混合。將干貝撕成細絲，蘑菇和干貝用大火蒸約 15 分鐘後備用。Jamur shiitake dan kerang kering dalam mangkuk terpisah rendam dalam air sampai lunak. Jamur potong kecil campur dengan bumbu. Kerang diiris halus, jamur dan kerang di tim dengan api yang besar selama 15 menit.

如果蝦子它太大了，將每隻蝦切成 3 塊，用鹽和胡椒粉調味後備用。Jika udang agak besar, satu potong jadi 3, masukkan garam dan lada secukupnya untuk persiapan.

在平底鍋高溫熱油。添加雞蛋汁和煎到半生熟。加入米飯用大火炒 10 分鐘左右，直到米飯均勻地加熱。起鍋盛到一個深的盤子並覆蓋保溫。Suhu tinggi minyak panas dalam wajan. Tambahkan telur ayam dan goreng sampai setengah matang. Tambahkan nasi goreng kira kira 10 menit, sampai nasi nya di goreng merata. Sajikan dalam nampan yang agak dalam dan ditutup agar tetap hangat.

- Add oil in the pan to cook chicken until cooked through. Set aside.

添加油在炒鍋裡炒雞肉，直到熟透後備用。Tambahkan minyak di wajan goreng daging ayam, sampai masak untuk persiapan.

添加油，炒大蝦直到半熟。備用。Tambahkan minyak dalam wajan, goreng udang sampai setengah matang. Untuk persiapan.

- Saute shallot and ginger over medium heat. Add diced gailan stalks and stir to combine. Sprinkle wine. Pour chicken stock and water into the pan. Bring it to a boil. Toss in the chicken, prawns, mushrooms. When it boils again. Add scallop. Stir in the sauce and cook to your preferred consistency. Pour the sauce mixture over the top of the fried rice. Serve hot immediately.

中火炒香蔥和薑。添加切碎的芥藍梗拌炒。放一些酒、高湯和水倒進鍋裡把它煮沸。放入雞肉、蝦、蘑菇。當它再次沸騰。添加干貝絲。拌入醬汁，煮到一定的濃稠度。將炒好的醬料倒在炒飯的上面，完成並趁熱吃。Goreng bawang merah dan jahe dengan api sedang. Tambahkan batang kailan yang sudah di potong.

Tambah sedikit arak, kaldu dan air ke dalam wajan masak sampai mendidih. Tambahkan daging ayam, udang, jamur. Sampai sekali lagi mendidih. Tambahkan irisan kerang, tambahkan saus, masak sampai agak kental. Tuangkan ke atas nasi goreng., siap saji dan makan sewaktu masih hangat.