

Fuyunghai Authentic Chinese Style

Categories :

- chinese food
- vegetarian

3 Persons | 60 Minutes



Oleh : admin_jean

Dibuat pada : 2015-04-16 04:46:50

Description Recipe

fuyunghai #homemade by Riska

Ingredients

Air	7 sdm
Ayam fillet	5 gram
Bawang merah	5 siung
Bawang Putih	2 siung
Daun bawang	6 batang
Garam	1 sdt
Kol ukuran kecil	2 lembar
Lada	5 sdt
Maizena	5 sdm
Minyak Goreng	1 cangkir
Saus tomat	3 sdm
Telur Ayam	3 butir
Tomat ukuran sedang	1 buah
Wortel ukuran sedang	5 buah

Steps

No	Description	Picture
----	-------------	---------

- 1 Goreng bawang merah hingga kuning lalu angkat sisihkan (lupa difoto), cincang halus bawang putih, wortel dipotong korek api, kol iris memanjang, fillet ayam dan tomat dipotong dadu kecil



- 2 kocok telur ayam didalam mangkuk besar. lalu campurkan wortel, kol, ayam, daun bawang, bawang merah goreng, garam dan lada



- 3 Masukkan 4 sdm makan tepung maizena lalu aduk rata adonan fuyunghai



- 4 Panaskan minyak diatas panci teflon dengan api sedang. Jika panci mulai mengeluarkan asap putih tandanya minyak sudah benar benar panas. baru tuangkan adonan fuyunghai. Minyak yang digunakan harus banyak agar bagian atas fuyunghai ter Goreng merata



- 5 Intip bagian bawah fuyunghai jika sudah kecoklatan saatnya membalik adonan agar tidak gosong. Supaya waktu dibalik adonan tidak terbelah tips saya gunakan golok dibagian bawah spatula dibagian atas. jepit kedua sisi balik perlahan



- 6 goreng sampai bagian lainnya matang. Intip sesekali supaya tidak terlalu gosong.



- 7 Tiriskan diatas piring, gunakan tisu dapur dengan menekan perlahan fuyunghai agar minyak terserap



- 8 Sementara itu kita buat sausnya dengan menumis bawang putih dan tomat dengan 2 sdm minyak. tunggu hingga tomat mulai mengeluarkan air



9 Tambahkan air dan saus tomat aduk rata dengan api kecil



10 Tuang larutan maizena. Aduk rata hingga mengental matikan api.
Siram diatas fuyunghai

