

	<a href="#">Search</a> 
Search	

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan ( <a href="http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/">http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/</a> )				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/\)](http://HOBIMASAK.INFO/)  
[MASAKAN CINA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-CINA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-CINA/)  
[FUYUNG HAI KHAS BEIJING](#)

## RESEP FUYUNG HAI KHAS BEIJING ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-FUYUNG-HAI-KHAS-BEIJING/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-FUYUNG-HAI-KHAS-BEIJING/))

POSTED BY HOBI MASAK ON JAN - 23 - 2013 UNDER [MASAKAN CINA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-CINA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-CINA/)

### BAHAN :

5 butir telur bebek  
 3 siung bawang putih, cincang  
 1 sdt garam  
 1 sdt merica bubuk  
 1 butir (50 g) bawang bombai, cincang  
 75 gram udang, seduh air mendidih, kupas, cincang  
 100 gram daging kepiting  
 50 gram kacang polong kalenga  
 Minyak secukupnya untuk menggoreng

### SAUS :

1 sdm margarin, untuk menumis  
 2 siung bawang putih, memarkan  
 2 buah cabai merah, buang bijinya, iris tipis panjang 3 cm  
 2 cm jahe, iris tipis panjang  
 50 g wortel, iris bentuk batang korek api  
 1 batang daun bawang, iris tipis serong  
 200 ml air  
 1 buah kaldu blok ayam  
 5 sdm saus tomat  
 1 sdt cuka  
 1 sdt garam  
 2 sdt gula pasir  
 1 sdt tepung kanji, larutkan dalam sedikit air

### CARA MEMBUAT FUYUNG HAI KHAS BEIJING (CHINA):

1. Kocok telur bersama bawang putih, garam, dan merica.  
 Masukkan bawang bombai, udang, dan daging kepiting, aduk hingga rata.  
 2. Goreng dalam minyak panas hingga adonan terendam.  
 Setelah bagian bawahnya matang, balikkan. Angkat dan tiriskan.



[\(http://hobimasak.info/resep-fuyung-hai-khas-beijing/\)](http://hobimasak.info/resep-fuyung-hai-khas-beijing/)  
 FUYUNG HAI KHAS BEIJING -  
 genuardis.net

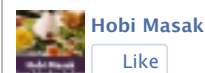
Like 27k

[f \(http://www.facebook.com/HobiMasak\)](http://www.facebook.com/HobiMasak)  
[t \(http://twitter.com/HobiMasak\)](http://twitter.com/HobiMasak)  
[g+ \(https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3\)](https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3)  
[r \(http://feeds.feedburner.com/HobiMasak\)](http://feeds.feedburner.com/HobiMasak)  
[i \(http://bit.ly/HobiMasakAndroid\)](http://bit.ly/HobiMasakAndroid)  
[o \(http://m.hobimasak.info\)](http://m.hobimasak.info)



[http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm\\_source=hobimasak.info&utm\\_medium=banner&utm\\_content=300&utm\\_campaign=product](http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product)

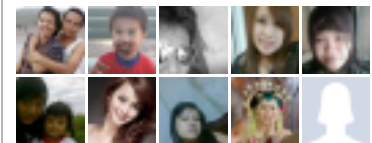
### Find us on Facebook



Hobi Masak

Like

27,201 people like Hobi Masak.



Facebook social plugin

CARA MEMBUAT SAUS FUYUNG HAI KHAS BEIJING (CHINA):

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum, masukkan cabai, jahe, wortel dan daun bawang. Aduk sebentar, masukkan air dan kaldu blok. Masak hingga mendidih, tambahkan saus tomat, cuka, garam, gula pasir dan larutan kanji, aduk hingga mengental, lalu angkat.
2. Taruh dadar dalam piring saji. Tuangkan saus panas ke atasnya, taburi kacang polong.

**Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima kasih! :)**



**RESEP TERKAIT:**

- TERUNG SZECHUAN ([Http://hobimasak.info/resep-terung-szechuan/](http://hobimasak.info/resep-terung-szechuan/))
- DAGING SAPI PEKING ([Http://hobimasak.info/resep-daging-sapi-pekking/](http://hobimasak.info/resep-daging-sapi-pekking/))
- HAKAU ([Http://hobimasak.info/resep-hakau/](http://hobimasak.info/resep-hakau/))
- SIOMAY ([Http://hobimasak.info/resep-siomay/](http://hobimasak.info/resep-siomay/))

**SUMBER:**

4 201+ Resep Manca Lima Benua "Tim Dapur Wahana" – Wahana Totalita Publisher 22

Copyright © 2013 Resep Masakan ([Http://hobimasak.info](http://hobimasak.info)) dan Resep Masakan Indonesia ([Http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/](http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/)) oleh Hobi Masak ([Http://hobimasak.info](http://hobimasak.info))

Contact Us ([Http://hobimasak.info/contact-us/](http://hobimasak.info/contact-us/))

Privacy Policy ([Http://hobimasak.info/privacy-policy/](http://hobimasak.info/privacy-policy/))

Download Resep Masakan 2012 ([Http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/](http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/))

Gudeg Kaleng ([Http://gudegkaleng.hobimasak.info/](http://gudegkaleng.hobimasak.info/))

Rendang Kaleng ([Http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng](http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng))