

# **Siomay Masuk Daftar 10 Besar Dimsum Terenak di Dunia Versi TasteAtlas**

Setelah goreng yang berhasil jadi makanan terenak di dunia, siomay berhasil mengharumkan nama Indonesia di kancah internasional. yang identik dengan bumbu kacangnya itu baru-baru ini juga masuk daftar sebagai makanan terenak di dunia. Kalau pisang goreng jadi gorengan terenak di dunia, masuk daftar sebagai dimsum terenak di dunia. Situs pemberi ulasan makanan dunia, merilis daftar dimsum terenak di dunia atau Menariknya dari 50 dimsum yang ada di seluruh dunia, siomay berhasil masuk daftar dan berada di 10 dimsum terenak di dunia. Bangga! Dilansir dari laman resminya, siomay berada di peringkat ketujuh dari daftar 10 teratas atau berbeda satu peringkat dari tangbao salah satu makanan khas China. Meski berada di peringkat ketujuh siomay nyatanya berhasil mengalahkan makanan lain, yaitu shengjian mantou (China) hingga gyoza, camilan terkenal khas Jepang. Adapun keduanya berada di peringkat kedelapan dan kesepuluh. Lalu, apa yang membuat siomay istimewa hingga akhirnya berhasil masuk daftar 10 besar dimsum terenak di dunia? Berikut ulasannya. Menurut , siomay adalah masakan Indonesia yang terdiri dari pangsit ikan berbentuk kerucut, telur, kentang, kol, tahu, dan pare. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak dengan cara dikukus. Untuk penyajiannya, semua makanan tersebut dipotong kecil-kecil dan disusun di atas piring lalu disiram saus kacang pedas. Tak hanya itu, bumbu kacang dengan kecap manis atau saus sambal adalah pelengkap makanan ini. Tak hanya itu, agar lebih sedap kamu juga bisa menambahkan perasan jeruk nipis. Di Indonesia, siomay merupakan makanan yang digemari banyak orang tak terkecuali kalangan pelajar. Selain rasanya yang enak, siomay juga jadi makanan yang mudah ditemukan di berbagai tempat mulai dari sentra kuliner hingga para penjaja keliling. Adapun, dimsum terenak di dunia jatuh pada makanan khas Negeri Tirai Bambu yaitu guotie. Pangsit dari China bagian utara ini identik dengan isi daging babi cincang, kol, daun bawang, jahe, arak beras, dan minyak biji wijen. Teksturnya yang renyah dan lembut diperoleh dengan metode penyiapan khusus yaitu saat bagian bawah pangsit sedang digoreng, sedikit cairan ditambahkan ke wajan yang kemudian ditutup, sehingga sisa pangsit dan isiannya menguap. Selain

rasanya yang gurih, guotie secara harfiah diterjemahkan sebagai stik panci sehingga bentuknya identik panjang dan lurus. Setelah guotie, dimsum terenak berikutnya adalah koldunai dari Lithuania dan Manti dari Turki. Penasaran dengan dimsum terenak di dunia lainnya? Berikut ulasannya.

Guotie, China Koldunai, Lithuania Manti, Turki Pierogi, Polandia Xiaolongbao, China Tangbao, China Siomay, Indonesia Shengjian mantou, China Gyoza, Jepang Jiaozi, China