



RESEP

DIMSUM

— MENTAI —

BAHAN DIMSUM

- 250 gr daging paha (haluskan)
- 50 gr kulit ayam (haluskan)
- 70 gr udang kupas
- 4 siung bawang putih
- 1 butir putih telur
- 75 gr tapioka
- 4 biji es batu tube
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula
- 1/4 sdt lada
- 1/4 sdt kaldu
- 1/2 sdm minyak wijen
- 1/2 sdm minyak ikan
- 1/2 sdm saus tiram
- 1/2 sdm kecap asin
- 50 gr wortel/keju parut
- Kulit dimsum bulat
- Alumünium foil tray

BAHAN SAUS MENTAI

- 150 gram mayones
- 80 gram saus sambal
- 60 gram saus tomat
- 80 gram nori



Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.



Tata Cara PEMBUATAN Dimsum Mentai



1. Giling Kasar Daging
& Cincang Udang



2. Giling Kulit Ayam &
Haluskan Bawang Putih



3. Campur Daging, Udang,
Kulit Ayam & Es Batu



4. Masukkan Semua Bumbu,
Giling Sampai Halus



5. Tambahkan Putih Telur & Tapioka



6. Aduk Hingga Rata



7. Cetak Adonan & Kukus 30 Menit



8. Tata Dimsum di Tray &
Sajikan dengan Saus Mentai



Selamat Mencoba!