

## Lampiran

**Kuah rasa kecap asin** [しょうゆ味のラーメン]    **kuah rasa *tonkotsu*** [豚骨]



Gb. 1



Gb.2

**kuah rasa *shio*** [塩味のラーメン]



Gb. 3

**kuah rasa *miso*** [みそラーメン]



Gb. 4

## CARA PEMBUATAN MIE CINA



Dirumah anda bisa membuat mie Cina dengan mudah. Membuat mie enak poinnya adalah kondisi / cara. Cara yang kurang baik hasilnya pun tidak akan baik. Pembuatan mie ini menggunakan air garam tidak memakai air soda. Fungsinya air garam ini adalah untuk mengeringkan. Berikut ini adalah cara pembuatan mie yang benar.

1. Membuat air garam. Campurkan garam tersebut ke dalam tempat air yang sudah disediakan kemudian dikocok sampai larut.
2. Masukkan air garam ke dalam campuran telur ± 225 cc dan dikocok dengan baik.

3. Campuran telur dan air garam yang disimpan sebelumnya di tempat pendingin sekitar setengah hari, kemudian dimasukkan ke dalam adonan tepung.
4. Adonan diaduk dengan tangan. Adukanlah tepung dengan air tersebut sampai merata dengan tangan sekuat tenaga.
5. Gempalkanlah adonan tersebut dengan kedua tangan sampai menyatu.
6. Menginjak hasil adonan. Masukkanlah ke dalam kantong plastik yang berukuran besar dan injaklah dengan menggunakan alas kaki sekuat tenaga.
7. Sementara adonan dilipat, adonan tersebut dilipat kemudian kembali diinjak lagi. Ini dilakukan 5 – 6 kali, untuk mendapatkan hasil yang maksimal.
8. Setelah adonannya menjadi lunak. Didiamkan sekitar 1 jam pada saat musim panas dan 3 jam pada saat musim dingin.
9. Menggiling adonan dengan gilingan kayu. Supaya tidak lengket pada gilingan adonan ditaburi tepung.
10. Menekan dan membulatkan adonan. Setelah adonan tersebut menjadi tipis, digiling-giling sambil ditekan dengan sekeras-kerasnya.
11. Sesudah dilakukan berulang-ulang pada proses no. 10 kira-kira ketebalannya 1 mm maka pembuatan adonan secara garis besarnya selesai.
12. Memisahkan potongan. Potong-potonglah adonan dengan menggunakan pisau.

13. Masukkanlah mie secukupnya ke dalam air panas. Gunakanlah sumpit untuk mengoceknya.
14. Memastikan kekenyalan hasil dari rebusan mie, kalau mienya sudah terapung itu menandakan mie tersebut boleh diangkat dari wajannya.
15. Mie diangkat dengan bakul saringan. Setelah selesai direbus diangkat dengan menggunakan bakul saringan. Air bekas rebusan mie tidak dipergunakan lagi.

#### MACAM-MACAM MIE



Gambar 1

Gambar 2

Gambar 3

Gambar 4

- Gambar 1      Namamen ( mie lebar )
- Gambar 2      Namamen ( mie keriting )
- Gambar 3      Chyuntanmen ( mie telur )
- Gambar 4      Kanmen ( mie kering / mie instant )

## CARA MEMBUAT KUAH MIE ALA JEPANG

<p>材料(約1½分)</p> 		<p>1</p> 	<p>2</p> 
<p>削りがつお……………10g さば削り節……………10g みりん・しょうゆ各1g</p>	<p>煮干し……………5g 昆布……………10～15g</p>	<p>すべての材料を鍋に入れ、火にかける。</p>	<p>煮立ったら火を弱めて、3～4分煮つめる。</p>
<p>3</p> 	<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>つゆの保存法</p> <p>容器に入れた濃縮つゆは、特に冷蔵庫などに入れておく必要はありません。常温保存で6か月ほどもちますが、直射日光やあまり温度の高い場所は避けるようにします。長くおくほど香りやうまみが出ておいしくなるので、たくさん作って保存しましょう。</p>
<p>万能こし器などに布巾を敷き、つゆを通してこす。</p>	<p>最後に布巾を絞って箸などで押え、残りの汁を絞り出す。</p>	<p>あんまり粗熱を取り、しょうゆ、みりんのあき瓶(水洗いしない)などに移して保存する。</p>	

Kuah yang kental

Bahan-bahannya:

Serutan ikan cakalang ( katsuobushi ) 10 gram

Serutan ikan saba 10 gram

Ikan nibhoshi ( ikan teri ) 5 gram

Konbu ( rumput laut ) 10 – 15 cm

Sake ( mirin ) dan Shoyu 1 gelas

Kuah dari 4 jenis aroma ikan ini mempunyai rasa yang lezat, tidak makan waktu lama dan dapat diawetkan serta bisa diencerkan dengan air panas maupun air dingin.

Cara pembuatan kuah mie ala Jepang :

1. Semua bahan dimasukkan ke dalam wajan dan dipanaskan dengan api yang sedang
2. Setelah matang api dikecilkan 3 – 4 menit sehingga menjadi kental
3. Tiriskan kuah yang sudah kental ke dalam kain kasa di atas alat penyaring dan alat serba guna.
4. Terakhir saringan kain tersebut diperas sampai kuahnya tidak tersisa.
5. Diawetkan ke dalam botol kecap atau sake manis dengan tidak dicuci dulu.

Cara pengawetan kuah :

Untuk pengawetan kuah mie tidak memerlukan alat pendingin seperti kulkas maupun alat khusus lainnya. Simpanlah di tempat yang bercahaya dengan suhu yang cukup. Dengan demikian dapat bertahan hingga 6 bulan. Semakin lama disimpan maka aromanya akan lebih harum dan rasanya akan lebih lezat.

Untuk membuat kuah supaya lebih enak, bisa ditambahkan bahan selain bahan yang di atas tadi yaitu sayuran, minyak lemak, tulang ayam / babi dan sebagainya.

## **RIWAYAT HIDUP**

Nama : Charles Supriadi  
Alamat : Jl. Babakan Sukaresik 3, Bandung  
Telepon / HP : 0811749680  
Nama Ayah : V. Suhendra  
Nama Ibu : Silvia  
Tempat/ Tanggal Lahir : Palembang, 9 Juni 1980  
Agama : Katholik

### **PENDIDIKAN :**

1987 - 1993	SD	Methodis Bangau, Palembang
1993 - 1996	SMP	Xaverius I, Jambi
1996 – 1999	SMA	Xaverius I, Jambi