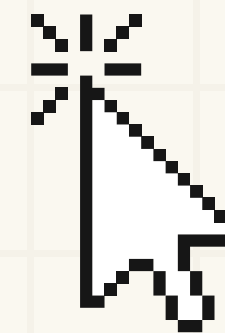


粗炒面

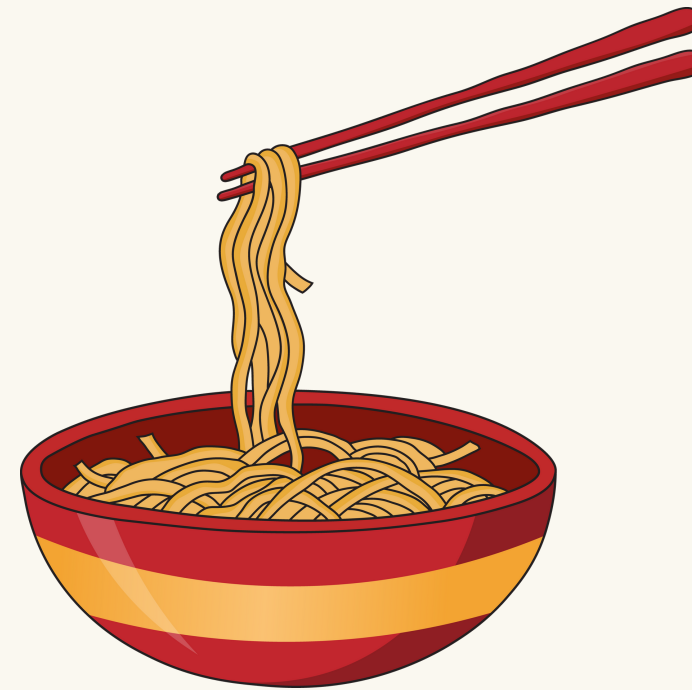
CŪ CHǎO MIÀN





粗炒面

(CŪ CHǎO MIÀN)



粗炒面 是中华料理中一种使用粗面条制作的炒面。它通常与蔬菜、鸡肉、牛肉或海鲜一起炒制，味道鲜香可口，面条弹牙有嚼劲。这道菜在中式餐馆中十分常见，尤其是在具有广东或福建风味的餐厅里

Mie Chow Mein kental adalah sejenis mi goreng dalam masakan Cina. Biasanya ditumis dengan sayuran, ayam, daging sapi, atau makanan laut. Rasanya lezat dan teksturnya kenyal. Hidangan ini sangat umum di restoran Cina, terutama yang menyajikan masakan Kanton atau Fujian.



起源与发展

(QǐYUÁN Yǔ FāZHǎN)

ASAL DAN PERKEMBANGAN



起源于清朝时期

(QǐYUÁN YÚ QīNGCHÁO SHÍQÍ)
BERASAL DARI DINASTI QING

粗炒面起源于中国南方的广东省，大约在十七世纪的清朝时期。人们用粗面条炒制，使口感更有嚼劲。

Mie kental berasal dari Provinsi Guangdong di Tiongkok selatan, sekitar masa Dinasti Qing pada abad ke-17. Mie kental ini digoreng agar lebih kenyal.

传播到东南亚

(CHUÁNBŌ DÀO DŌNGNÁNYÀ)
MENYEBAR KE ASIA TENGGARA

十九世纪，中国人移居到东南亚，把粗炒面的做法带到当地，并加入本地调味料。

Pada abad ke-19, imigran Tionghoa ke Asia Tenggara membawa resep mi goreng tebal dan menambahkan bumbu lokal.

现代的粗炒面

(XIÀNDÀI DE CŪCHǎOMIÀN)
MIE GORENG KENTAL KEKINIAN

二十世纪以后，粗炒面在世界各地的中餐馆都能看到，成为著名的广东风味面食。

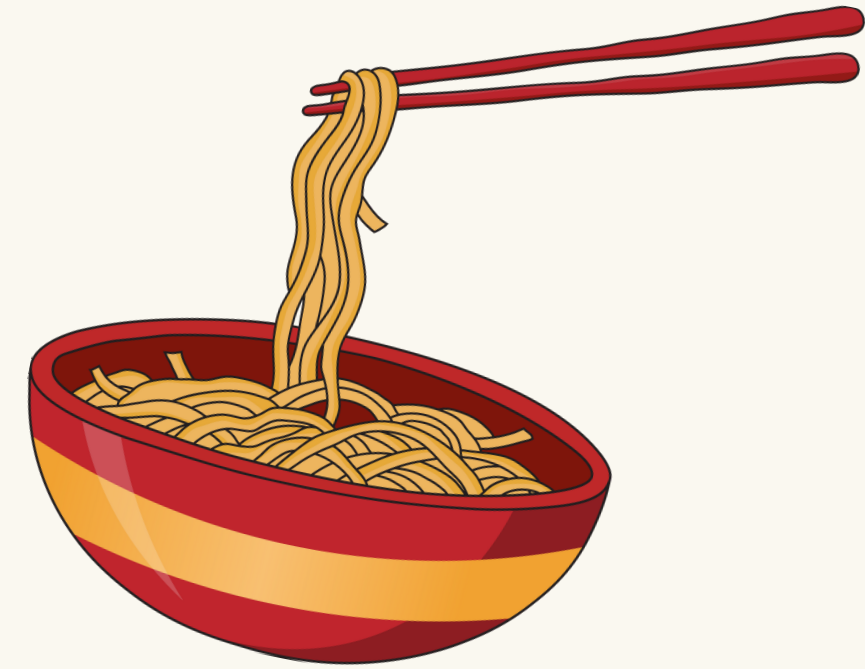
Setelah abad ke-20, mi goreng tebal dapat ditemukan di restoran Cina di seluruh dunia dan menjadi hidangan mi bergaya Kanton yang terkenal.



粗炒面

发展

Pengembangan



- 传播与地域化：炒面从发源地传播至中国各地，并基于当地的口味和食材发展出各异的地方版本。
 - 风味多样性：不同地区的炒面风格迥异，各具特色。
 - 例如： 广东炒面口味偏甜；四川炒面则以其麻辣风
- Penyebaran dan regionalisasi: Chow mein menyebar dari asalnya ke seluruh wilayah Tiongkok dan menjadi variasi regional telah berkembang berdasarkan selera dan bahan-bahan lokal.
 - Keragaman Rasa: Setiap daerah menawarkan gaya chow mein yang berbeda, masing-masing dengan karakteristiknya sendiri.
 - Misalnya, chow mein Kanton cenderung manis, sementara chow mein Sichuan dikenal karena rasa pedasnya.

粗炒面

文化意义

Signifikansi Budaya

文化象征 (SIMBOL BUDAYA)

炒面不仅是一种美食，更是中国饮食文化的重象征，体现了人们对生活的热爱与对家庭团聚珍视

Mie goreng tidak hanya merupakan makanan lezat, tetapi juga merupakan simbol penting budaya makanan Tionghoa, yang mencerminkan kecintaan masyarakat terhadap kehidupan dan rasa syukur atas kebersamaan dalam keluarga.

吉祥寓意 (ARTI KEBERUNTUNGAN)

在节日或家庭聚会等场合，炒面常作为一吉祥菜肴，象征着长寿与幸福的美好祝愿

Selama perayaan atau kumpul keluarga, mi goreng kerap disajikan sebagai hidangan pembawa keberuntungan, yang melambangkan harapan baik agar panjang umur dan bahagia.



现代影响

Pengaruh Modern



如今，炒面已经走出中国，成为世界各地中餐馆的招牌菜之一。在不同国家，人们根据当地口味进行了创新，如加入海鲜、咖喱或酱油等，使炒面更具国际风味。

Kini, mi goreng telah merambah ke luar Tiongkok dan menjadi salah satu hidangan khas restoran Tiongkok di seluruh dunia. Di berbagai negara, orang-orang telah berinovasi sesuai selera lokal, seperti menambahkan hidangan laut, kari, atau kecap, sehingga mi goreng semakin mendunia



融合与演变

Integrasi dan Evolusi

炒面在全球积极本土化，例如：新加坡加入咖喱，日本使用伍斯特酱，美国偏好甜酱，形成各具特色的风味。

Chow mein secara aktif dilokalkan di seluruh dunia, dengan Singapura menambahkan kari, Jepang menggunakan saus Worcestershire, dan Amerika Serikat lebih menyukai saus manis, masing-masing menciptakan rasa yang unik.





谢谢!

