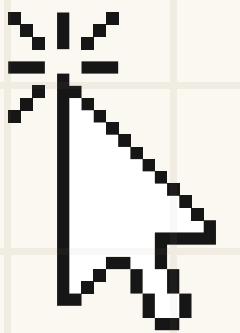


粗炒面

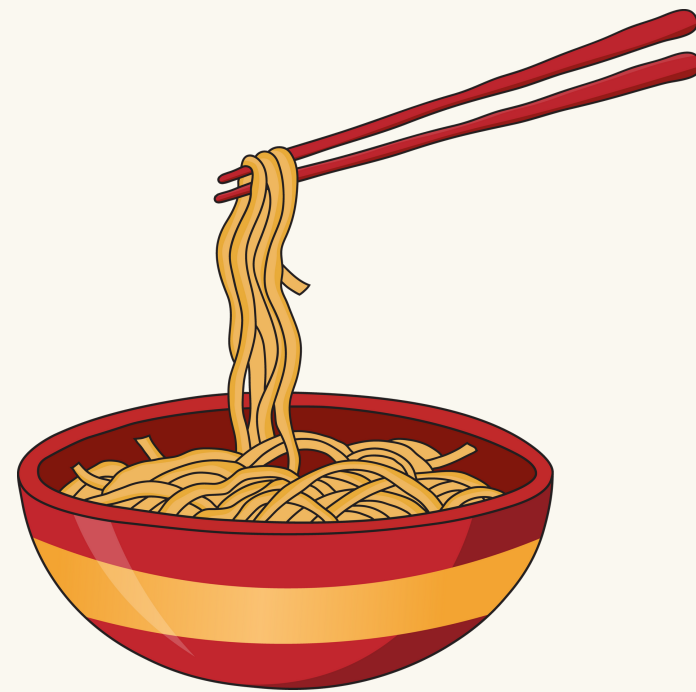
CŪ CHǎOMIÀN (MI GORENG)

Kelompok 4 XII-F1





定义 DEFINISI



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

Mi goreng (Cū chǎomiàn) merupakan salah satu hidangan dalam masakan Tionghoa yang dibuat menggunakan mi berukuran tebal. Biasanya dimasak bersama sayuran, daging ayam, sapi, atau makanan laut, menghasilkan cita rasa yang gurih dan aromatik, dengan tekstur mi yang kenyal dan nikmat. Hidangan ini sangat umum ditemukan di restoran Tionghoa, terutama di tempat yang menyajikan masakan bergaya Kanton atau Fujian.



起源与发展

ASAL USUL & PERKEMBANGAN



起源于清朝时期

(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。

Mi goreng (Cū chǎomiàn) berasal dari Provinsi Guangdong di bagian selatan Tiongkok, sekitar abad ke-17 pada masa Dinasti Qing. Masyarakat menggoreng mi tebal agar teksturnya lebih kenyal.

传播到东南亚

(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, orang Tiongkok bermigrasi ke Asia Tenggara, membawa cara membuat mi goreng tebal ke daerah setempat, dan menambahkan bumbu lokal.

现代的粗炒面

MI GORENG TEBAL MODERN

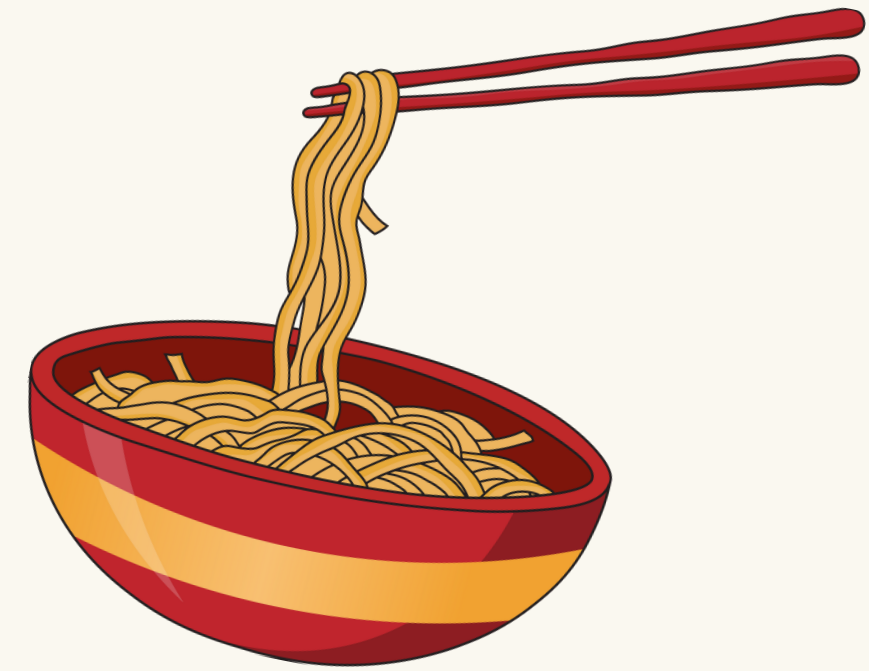
二十世纪以后，粗炒面在世界各地的中餐馆都能看到，成为著名的广东风味面食。

Setelah abad ke-20, mi goreng (Cū chǎomiàn) dapat ditemukan di restoran Tionghoa di berbagai negara, dan menjadi hidangan mi bergaya Kanton yang terkenal.



粗炒面

发展 PERKEMBANGAN



- 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味著称。
- Penyebaran dan regionalisasi: Mi goreng menyebar dari daerah asalnya ke berbagai wilayah di Tiongkok, dan berdasarkan cita rasa serta bahan makanan setempat, berkembang menjadi berbagai versi daerah yang berbeda.
- Keberagaman cita rasa: Mi goreng di berbagai daerah memiliki gaya yang berbeda-beda, masing-masing dengan ciri khas tersendiri.
- Contohnya: Mi goreng Guangdong cenderung memiliki rasa manis, sedangkan mi goreng Sichuan terkenal dengan cita rasa pedas dan numbing khasnya.

文化意义

MAKNA 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要象征，体现了人们对生活的热爱与对家庭团聚的珍视。

Mi goreng bukan hanya sebuah hidangan lezat, tetapi juga merupakan simbol penting dari budaya kuliner Tiongkok, yang mencerminkan kecintaan masyarakat terhadap kehidupan serta penghargaan mereka terhadap kebersamaan keluarga.

吉祥寓意 (ARTI KEBERUNTUNGAN)

在节日或家庭聚会等场合，炒面常作为一道吉祥菜肴，象征着长寿与幸福的美好祝愿。

Dalam perayaan atau acara keluarga, mi goreng sering disajikan sebagai hidangan yang melambangkan keberuntungan, melambangkan harapan akan umur panjang dan kebahagiaan.



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。

Saat ini, mi goreng telah menyebar ke luar Tiongkok dan menjadi salah satu hidangan andalan di restoran Tionghoa di berbagai negara. Di berbagai tempat, masyarakat melakukan inovasi sesuai dengan cita rasa lokal, seperti menambahkan makanan laut, kari, atau saus kecap, sehingga mi goreng memiliki cita rasa yang lebih beragam dan bernuansa internasional.



融合与演变

INTEGRASI DAN PERKEMBANGAN

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。

Mi goreng mengalami proses lokalisasi yang aktif di seluruh dunia, misalnya: Singapura menambahkan kari, Jepang menggunakan saus Worcestershire, dan Amerika Serikat lebih menyukai saus manis, sehingga terbentuk cita rasa khas masing-masing.





谢谢!

TERIMA KASIH