第三组

JIĀNBǏNG
煎饼

謹賀新年

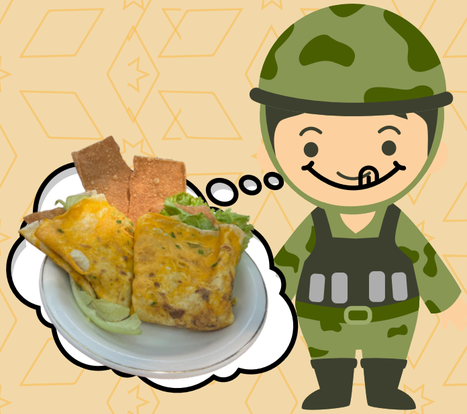
TENTARA YANG BERTUGAS

Angela Gita/XIIF/04
Cheryl Jessie/XIIF/11
Elizabeth Clemenvilea/XIIF/14
Gabrielle Mattea/XIIF/16

Eugenia Kong/XIIF/23
Mercy Aurelia/XIIF/26
Teresa Tanya/XIIF/29
Theresia Alica/XIIF/31
Verney Gondodiharjo/XIIF/33

謹賀新年

APA ITU JIAN BING



Jian bing merupakan sarapan tradisional Tiongkok yang dibuat dari adonan tepung, telur, daun bawang dan saus. Jian bing mirip seperti crepes ala tradisional khas Tiongkok.

Rasanya gurih, renyah di luar dan lembut di dalam, menjadi salah satu sarapan yang paling disukai orang Tiongkok.

SEJARAH JIAN BING

Menurut legenda, Kanselir Zhuge Liang menghadapi masalah dalam memberi makan prajuritnya setelah mereka kehilangan wajan . Ia memerintahkan para juru masak untuk mencampur air dengan tepung terigu untuk membuat adonan, lalu menyebarkannya pada perisai , atau wajan tembaga datar di atas api. Hidangan itu meningkatkan moral para prajurit dan membantu mereka memenangkan pertempuran. Setelah itu, jianbing diturunkan dari generasi ke generasi di provinsi Shandong dan secara bertahap menyebar ke berbagai bagian Tiongkok.

Jadilah teknik dasar pembuatan Jianbing yang dipertahankan hingga saat ini.

TERIMAKASIH

谢谢！